DEPENDENCIA SOLICITANTE	PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO			
TIPO DE RECURSO	INVERSIÓN	Código BPIN	FUNCIONAMIENTO	X
FECHA	11 noviembre 2026			

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
MÍNIMA CUANTÍA

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 5° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con los artículos 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2. de la Subsección 5 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.

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos Misionales y de conformidad con la ley 65 de 1993 corresponde al INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO INPEC, promover la ejecución de Programas de Atención Social y Tratamiento Penitenciario desarrollados con la intencionalidad de realizar acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalización de la población.

Lo anterior se traduce en el ejercicio de las funciones misionales a cargo del Establecimiento y que se concretan en lo ordenado por el Decreto 4151 de 2011 «Por el cual se modifica la estructura del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC y se dictan otras disposiciones», donde:

El artículo 1 numeral 12 dispone lo siguiente: Prestar los servicios de atención integral, rehabilitación y tratamiento penitenciario a la población privada de la libertad.

El artículo 20 numeral 1 dispone lo siguiente: Diseñar los programas para el mejoramiento de la calidad de vida de la población privada de la libertad, sindicados y condenados, en relación con sus dimensiones cognitivas, afectivas y sociales.

El artículo 22 numeral 1,2 y 6 dispone lo siguiente: (1). Definir las estrategias para la implementación de la formación y desarrollo de competencias para la productividad y la generación de ingresos, dirigida a población condenada privada de la libertad. (2). Diseñar, implementar y controlar programas de formación y desarrollo de competencias para la productividad y la generación de ingresos, dirigidos a

población condenada privada de la libertad, de acuerdo con el Modelo de Atención Integral, Rehabilitación y Tratamiento Penitenciario y la normatividad vigente. (6). Diseñar, controlar y coordinar la implementación de proyectos de desarrollo de actividades laborales y productivas de la población condenada privada de la libertad. En coordinación con las entidades y autoridades públicas.

El Artículo 29 numeral 2 y 9 respectivamente dispone: (2). Coordinar la implementación y control del desarrollo de los proyectos y programas de atención integral y tratamiento en los establecimientos de reclusión de su competencia. (9). Ejecutar las estrategias para estimular la comercialización de productos fabricados por la población condenada privada de la libertad, acorde con las políticas y programas de la Entidad, en el ámbito territorial de competencia.

El Artículo 30 numeral 2 dispone lo siguiente: (2) Ejecutar los proyectos y programas de atención integral, rehabilitación y tratamiento penitenciario, procurando la protección a la dignidad humana, las garantías constitucionales y los derechos humanos de la población privada de la libertad.

Así las cosas, y de acuerdo a lo establecido por la Resolución 598 de 2018 «Por la cual se desarrolla la estructura orgánica y se determinan los grupos de trabajo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC)» desde una perspectiva y parámetros de Bienestar, establece que:

De conformidad con la Ley 65 de 1993 y demás normas concordantes con esta, corresponde al INPEC promover la ejecución de programas de Atención Social y Tratamiento Penitenciario desarrollados con la intencionalidad de acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalización de la población para cumplir con los objetivos misionales. Es así que la norma ibídem establece en su artículo 79, modificado por el artículo 55 de la Ley 1709 de 2014, que el trabajo es un derecho y una obligación social y que en los establecimientos de reclusión es un medio terapéutico adecuado a los fines de la resocialización.

La Dirección General del INPEC amparado por el artículo 80 de la Ley 65 de 1993 determina los trabajos que deben organizarse como medios únicos y válidos para redimir la pena; obligatoriedad que permitió dar origen al Acuerdo 010 de 2004, el cual faculta a los Establecimientos de Reclusión del país en la creación, organización, desarrollo de Proyectos con el objeto de comercializar o producir bienes y/o servicios al interior y exterior del Establecimientos (según sea el caso), para obtener rentabilidad económica y social.

El proyecto productivo asadero de la CPMSBOG se origina de conformidad con lo estipulado en el artículo 29 del Acuerdo 010 de 2004, el cual tiene como fin generar fuentes de ocupación laboral que permitan al interno la redención física de la pena, adicionalmente de generar recursos económicos que apoyen el financiamiento de cajas especiales (gastos de funcionamiento exclusivo de los internos).

Desde esta perspectiva y de conformidad con el artículo 69 Ley 65 de 1993, el Proyecto Productivo de Asadero se constituyen como proyecto productivo, que tiene como fin la producción de bienes y servicios al interior del Establecimiento de Reclusión, para obtener rentabilidad económica y social.

Dentro del ámbito penitenciario, el Proyecto Productivo de Asadero, constituye una serie de actividades coordinadas e interrelacionadas llevadas a cabo para comercializar productos alimenticios a la población privada de la libertad y sus familiares los días de visita, administrada por un funcionario de planta del Establecimiento y apoyada por internos en su operación comercial dentro de parámetros

establecidos, como los de: lugar, tiempo, costo, recursos y calidad que busca tener una rentabilidad económica y social.

Al respecto, cabe señalar que, dentro de la estructura del INPEC, el Grupo de Actividades Productivas, como área de apoyo al Grupo de Atención y Tratamiento, le compete atender, facilitar los medios y el suministro de bienes y servicios para el correcto funcionamiento del Proyecto Productivo de Asadero como componentes fundamentales requerido para:

- Generar una actividad de redención para los internos,
- Que aporte parte de sus utilidades a la caja especial del establecimiento,
- Que no atente contra la seguridad del establecimiento,
- Que no vaya en contra de la integridad física y psicológica de los internos y,
- Que están dirigidos a satisfacer las necesidades de la comunidad interna o externa con un bien y/o servicio.

Frente a ello, se tiene la necesidad de conservar, fortalecer y promover el Proyecto Productivo Asadero a la población interna privada de la libertad como fuentes de ocupación laboral, redención física de la pena y generar recursos económicos. En consecuencia, desde un enfoque de Tratamiento Penitenciario, el Establecimiento es el encargado de satisfacer (comercializar) la necesidad de los diferentes productos que por su condición, seguridad y reglamentación interna no está permitido el ingreso de estos a los familiares y visitantes de los internos, por tal razón, este suministro es de suma importancia, para el bienestar de los internos y dar cumplimiento a la misión institucional.

Lo anteriormente mencionado, con los recursos asignados se pretende contratar el suministro de materia prima e insumos para la elaboración de productos que comercializa el proyecto productivo asadero de la cárcel y penitenciaria de media seguridad de Bogotá incluye pabellón de salud mental; y teniendo en cuenta que en el presupuesto asignado para la actual vigencia se encuentra los siguientes rubros presupuestales: -05-01-01-002-001 Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas; A-05-01-01-000-004; Pescado y otros productos de la pesca; A-05-01-01-002-002 Productos lácteos y ovoproductos; A-05-01-01-000-001 Productos de la agricultura y la horticultura; A-05-01-01-002-003 Productos de molinería almidones y productos derivados; A-05-01-01-001-006 Otros minerales y A-05-01-01-003-006 Productos de caucho y plástico, es pertinente la adquisición de dichos elementos. Se establecieron las especificaciones técnicas de los elementos requeridos de acuerdo con las necesidades presentadas por el proyecto productivo de asadero de la cárcel y penitenciaria de media seguridad de Bogotá – CPMSBOG.

Con base en la Ley 489/98 Art. 3 la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia.

La necesidad presentada por el ERON CPMSBOG, Se encuentra establecida en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II.

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

2.1. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMERCIALIZA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ, INCLUYE PABELLON UNIDAD DE SALUD MENTAL

2.1.2 ALCANCE DEL OBJETO

El alcance del objeto contractual comprende todas las actividades necesarias para garantizar el suministro de materia prima e insumos del proyecto productivo asadero la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bogotá.

En desarrollo del objeto, el contratista deberá:

• Atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades y conforme a la ejecución del contrato.
• Ejecutar el contrato en las fechas establecidas o hasta el cumplimiento de las necesidades del proyecto productivo asadero, lo que ocurra primero.
• Realizar las entregas correspondientes en las instalaciones de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bogotá, asumiendo los costos de transporte, cargue y descargue, dentro de los tiempos establecidos por el supervisor del contrato.

2.2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

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

2.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMERCIALIZA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ, INCLUYE PABELLON UNIDAD DE SALUD MENTAL** los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

GRUPO 1

CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA; PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	NECESIDAD	CANTIDAD	DEFICIT
1	POLLO	UNIDAD	Pollo fresco entero o partido en medios según necesidad, incluye una merma por perdida de agua de 3% para lograr un PESO FINAL de 1.450 gramos, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa en rabadilla, listo para hornear, no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232.	4.000	1.997	2.003
2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	Pechuga de pollo deshuesada, limpia (sin piel, ni esquirlas), En Filete porcionada por 400 gramos y obtenida en el despiece de pollo blanco, listo para la plancha no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232.	300	50	250
3	CARNE DE RES	KILO	Carne de res para asar, corte fino para asar centro de cadera, correspondiente al cuarto trasero de la res, el corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, porcionada X 240 – 250 gr, lista para la plancha. El producto debe proceder de novillo, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasa, de materia fecal, de coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, debe cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007 y resolución 3009 de 2010,resolucion 240 de 2015, resolución 242 de 2013 y resolución 562 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.	1.000	225	775
4	CARNE HAMBURGUESA PARRILLA	EMPAQUE X 10 UNIDADES	Ingredientes: carne de res, agua, proteina texturizada de soya (retenedor de humedad), almidon de papa (aglutinante), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, saborizante (sabor a hamburguesa), conservante (acetato de sodio, acido acetico, citrato de sodio, nisina, dioxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta),regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural (humo). Olor: Característico al producto. Color: café, rojo claro. Textura: Solida Sabor: Característico del producto.	900	140	760
5	COSTILLA CERDO AHUMADA	PAQUETE X 500 GR	Costilla de cerdo, agua, sal, conservante (nitrito de sodio), tripolidosfato de sodio (estabilizante), sabor carne de cerdo (saborizante), regulador de acidez (acetato de sodio, sal, dióxido de silicio, nisina), conservantes (metabilsulfitos	2.000	600	1.400

			sódico, acetato de sodio, citrato sódico, ascorbato sódico), eritorbato de sodio (antioxidante), humo liquido (saborizante). Puede contener: soya, frutos de cascara, sulfitos. Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico a carne de cerdo, humo líquido y especias. Color: Rosado internamente y dorado superficial. Textura: Suave Sabor: ahumado característico del producto Empaque: Bolsa de vacío (polietileno). Vida útil estimada: Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C. Registro sanitario: RSA-0026874-2023			
6	**BONDIOLA DE CERDO**	**KILO**	La bondiola de cerdo o cabeza de lomo es también es una carne de una gran ternura. Con gran porcentaje de grasa, por lo tanto, logra tener un sabor característico y diferente a cualquier otro corte de cerdo. Procederá de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas despostadoras autorizadas por la autoridad competente, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. Cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana. Y se debe enviar porcionada en gramajes de 250 gr.	**100**	**25**	**75**
7	**JAMON DE CERDO AHUMADO TAJADO**	**EMPAQUE DE 250 gr**	Carne de cerdo, almidón (trigo, papa) grasa de cerdo, agua, proteína de soya, gelificante(carragenina), proteína vegetal (maíz),-harina de trigo fortificada, acentuador de sabor (glutamato Mono sódico), sabor artificial (carne de cerdo), especias naturales, extracto de levadura, azúcar, anti humectante (dióxido de silicio), regulador de acidez (polifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido acético), conservante (nitrito de sodio), pimienta, sabor artificial a pollo, sabor idéntico al natural de cerdo, oleorresina de especias, sal, antioxidante (eritorbato de sodio). Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico al producto. Color: Rojo característico del producto.Textura: Solida Sabor: ahumado característico del producto. Empaque: Bolsa de vacío (polietileno), empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C.	**300**	**100**	**200**
8	**SALCHICHA AHUMADA DE CERDO PARA PERRO**	**PAQUETE x 15 UNIDADES**	Carne y grasa de cerdo, agua, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), proteína de soya, sal, conservante (nitrito de sodio), Reguladores de acidez (tripolifosfato de soio, acetato de sodio, acudo málico), especias naturales (pimienta negra, paprika, ajo, alcaravea, nuez moscada), antioxidante (eritorbato de sodio, sabor natural humo. carne de cerdo pulpo, grasa de cerdo salazonada, condimentada, cuteada, embutida y llevada a tratamiento térmico para cocción. Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura:	**100**	**20**	**80**

			blanda y suave Sabor: ahumado característico del producto. Vida Útil: Empacado al vacío 45 días. Producto listo para el consumo se recomienda freír sobre parrilla o sarten o calentar al vapor.			
9	CHORIZO SANTARRO SANO	PAQUETE X 20 UNIDADES	Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido málico), sal, conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta), antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque al vacío. Olor: Especias Color: Blanco Textura: Solida Mantener el producto refrigerado a una temperatura de 0°C a 4°C, Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C	150	45	105
10	MORCILLA DE CERDO	PAQUETE X 8 UNIDADES	Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de arroz, grasa, hemoglobina deshidratada de animales de abasto y aditivos de uso permitido, introducido en colágeno comestible y sometido a tratamiento térmico. Bolsa multicapa para vacío, sellada al calor, con etiqueta adhesiva impresa por: 500 gramos forma cilíndrica.45 días en temperatura de refrigeración de 0-4°C.Registro sanitario INVIMA RSAD01I64007	400	133	267
11	ACEITE	BIDON X 20 LITROS	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Producto resistente a altas temperaturas, con ingredientes de tipo vegetal, empacado en frasco plástico.	100	35	65
12	MOJARRA	LIBRA	Mojarra fresca limpia, roja, ojos brillantes, sin vísceras, descamada, con un peso final de 450 – 500 g aproximado, el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección social, y por las autoridades sanitarias, para transporte y manipulación.	500	185	315
13	QUESO	BLOQUE X 2,5 KG	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cascara, los quesos deben estar exentos de grasa y proteínas de origen vegetal o animal diferentes a lácteos. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fosforo y vitaminas A, D y B2.	150	42	108

14	HUEVO AA	CUBETA X 30 UNIDADES	Huevos de gallina con cáscara de categoría AA con peso de 60 a 66,9 gramos, aptos para el consumo humano en estado natural o para utilización industrial de alimentos, fresco.	30	4	26

GRUPO 2
PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA; PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIAS; OTROS MINERALES

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	NECESIDAD	CANTIDAD	DEFICIT
1	PAPA R-12 Y/O SABANERA	KILO	Papa tipo sabanera, número 2, lavada y seleccionada, debe tener aspecto fresco, sano.	1.500	626	874
2	PLATANO	KILO	Plátano hartón seleccionado tamaño promedio entre 400 a 500 grs la unidad, de calidad extra.	700	220	480
3	CEBOLLA CABEZONA	KILO	Hortaliza su bulbo es comestible presentando una estructura globosa, de un diámetro de 7a 8 cm, formado por capas gruesas carnosas, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	500	155	345
4	CEBOLLA LARGA	KILO	Un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares, de 5 a 7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	20	6	14
5	AJO	KILO	Ajo tamaño grande, Planta herbácea con una altura aproximada de 50 cm. Las vainas de las hojas forman un falso tallo erecto y corto, donde su parte interior subterránea es un bulbo compuesto, formado por bulbillos. Cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, en ocasiones algo rojiza, membranosa, trasparente y muy delgada, debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	70	28	42
6	TOMATE	KILO	Tomate larga vida calidad extra tipo hamburguesa, verde debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	150	50	100
7	LECHUGA CRESPA	KILO	Lechuga crespa fresca, sin rastro de oxidación ni babosidad, especial para la utilización en cocina.	50	10	40
8	ADOBO PARA CARNES	KILO	Mezcla de especias molidas, colorantes y sal para condimentar productos cárnicos, y preparaciones culinarias, cuya composición sea a base de harina de cereales (arroz/Maíz), especias (ajo, cebolla, cilantro, pimienta, comino, tomillo, laurel, orégano), sal, resaltador de sabor (glutamo Mono sódico), colorantes naturales (achiote, cúrcuma), colorante artificial (tartazina0,01gr/kg). acticompactante (Fosfato tricalcico). contiene tartrazina, empacado en bolsa plástica en grado de polipropileno grado alimenticio y su presentación sea por kilogramo.	70	37	33
9	AREPA BLANCA	PAQUETE X 10 UNIDADES	Ingredientes: Maíz 100% peto blanco de la mejor calidad, agua, sal, conservantes (ácido sorbico) 2800 grs aproximadamente. Registro Invima: RSAD08130302.	900	319	581
10	PAN PARA HAMBURGUESA	PAQUETE X 12	Pan para hamburguesa tipo americano paquete x 12 unidades.	500	116	384

		UNIDADES				
11	PAN PARA PERRO	PAQUETE X 12 UNIDADES	Pan para perro tipo americano extra largo, producto presentado en paquete por 12 unidades.	250	25	225
12	CONDIMENTO COLOR	LIBRA	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos., con características in o loras de color rojo - naranja concentrado se debe cumplir con los requisitos micro biológicos establecidos por la legislación correspondiente, presentación debe ser en bolsa sellada de polipropileno por 500 grs.	50	12	38
13	SALSA DE MAYONESA SACHET	UNIDAD DE 6 g	Descripción: Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, huevos, agua, almidón (maíz), vinagre, sal, azúcar, especias (cebolla, ajo) y conservantes permitidos. Ingredientes: Aceite vegetal de soya refinado, huevos, espesante (almidón modificado de maíz), azúcar, vinagre, sal, especias (cebolla, ajo). Acidulante (ácido fosfórico y ácido láctico), Conservante (Sorbato de potasio y benzoato de sodio), Estabilizante (C.M.C.), Secuestrante E.D.T.A. Organolépticas: Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD07I4612	35	13	22
14	SALSA TARTARA	GALON DE 3800 g	Salsa cremosa con alcaparras, perejil y cebolla. Cantidad por porción Calorías 20 Calorías de grasa 20 Grasa Total 2 g - 3% Sodio 140 mg - 6% Carbohidratos Totales 2 g -1% Azúcares 1 g Proteína 0 g - 0% No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Vida Útil : 1 año.	10	2	8
15	SALSA TOMATE SACHET	UNIDAD DE 6 g	Descripción: Producto semisólido elaborado a partir de concentrado de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes. Ingredientes: Agua, pulpa de tomate, azúcar, sal, vinagre, especias (Ajo en polvo). Aditivos: Espesante (Almidón Modificado de Maíz, Harina de Trigo Fortificada), Estabilizante (C.M.C.), Acidulante (Ácido Cítrico), Acentuador de Sabor (Glutamato Mono sódico), Conservantes (Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio), Colorante Artificial (E-122 Rojo – Carmoisina, Tartrazina). ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate característico del producto. Color: Rojo uniforme. Sabor: Balance acido-dulce- salado característico a tomate. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD17I01698	35	13	12

16	SIROPE DE MIEL	UNIDAD DE 6 g	Producto de textura espesa y de color ámbar del jarabe de azúcar invertido, hecho mediante el tratamiento de una solución de agua y azúcar, la cual, al alcanzar un grado de polarización del azúcar, se obtiene el jarabe y se saboriza. Composición: Azúcar, Agua, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Regulador de Acidez (Bicarbonato de Sodio), Sabor Artificial (Sabor Miel), Colorante artificial (Color Caramelo). Contiene TARTRAZINA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Olor: característico a miel, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo Sabor: característico a miel, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo. Color: Ámbar Claro homogéneo característico. Textura: Líquida, viscosa. Vida útil: 1 año.	35	8	27
17	HARINA DE TRIGO	KILO	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo duros tricticum aestivum sanos y limpios. Se usa en la elaboración de productos de panadería. Ingredientes: harina de trigo con niacina (55.00 mg/kg), hierro (44.00 mg/kg) vitamina b1 (6.00 mg/kg), vitamina b2 (4.00 mg/kg) y ácido fólico (1.54 mg/kg), agentes de tratamiento de la harina (ácido ascórbico y enzimas) contiene gluten. Requisitos fisicoquímicos: Humedad con tolerancia Mínima 12.5 Y máxima de 14.5%, Proteína 12.5% gluten seco 11.%.	120	30	90
18	ADOBO PARA BROASTER	KILO	Adobo para pollo a la broaster que contenga, sal, azúcar, almidón, especias naturales (cebolla, ajo, pimienta), extracto de especias naturales (comino pimienta, tomillo, laurel, cilantro, ajo, colorante artificial amarillo tartazina.	14	3	11
19	BATIDO PARA BROASTER	KILO	Batido para pollo broaster que contenga, harina de trigo fortificada, almidón, sal azúcar, acentuador de sabor (glutamato mono sódico) especias naturales, extracto de especias naturales contiene sulfitos.	14	3	11
20	APANADO PARA BROASTER	KILO	Apanado para broaster que contenga harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor, (glutamato mono sódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia.	14	4	10
21	MIGA DE PAN DE CURUBA	PAQUETE X 2000 GR	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico), agua, leudante (levadura), sal, mezcla de aceites vegetales (soya y/o palma) y colorante natural (color annatto). Contiene: trigo (gluten) y soya. Puede contener trazas de pimienta y sulfitos.	25	4	21
22	BATIDO O CUBIERTA PARA APANAR	PAQUETE X 2000 GR	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido folico), fécula de maiz, sal, proteína vegetal de soya, especias y estabilizante. Contiene: trigo (gluten) soya, pimienta y sulfitos.	20	2	18
23	PAPA TIPO CABELLO DE ANGEL	KILO	Con contenido por porción de 30gr de grasa total 10gr, grasa saturada 4gr, omega 9 4330mg, omega 6 1150mg, omega 3 30mg, sodio 230mg, carbohidratos17gr, fibra.	50	15	35
24	PAPA A LA FRANCESA	KILO	Papa seleccionada, aceite vegetal, secuestrante (pirofosfato acido de sodio), presentación paquete por kilo.	150	39	111
25	CROQUETA DE YUCA	KILO	Yuca lista , aceite vegetal, margarina, sal ,goma guar, endulzante, Producto elaborado a partir de una mezcla de yuca y demás ingredientes, sometido a proceso de fritura, Sabor: suave, característico de la yuca. Olor: característico de la yuca, libre de olores extraños. Textura: firme, uniforme y suave al tacto. Color: Dorado claro, Bolsa de polietileno de grado alimenticio, resistente y apta para mantener las propiedades organolépticas del producto.	150	15	135

26	PATACON PRECOCIDO	KILO	Patacón cocinado y/o frito, que durante su proceso sea sometido a proceso de preformado y preferida y congelación, cuyos ingredientes sean a base de plátano pintón nacional llanero seleccionado, con características de tamaño por patacón diámetro de 09, grosor de 3 mm cuya presentación sea en bolsa de polietileno por 1000 gr.	150	50	100
27	ARROZ	KILO	Cereal de calidad extra con carbohidratos, fibra, proteína, contiene hierro, tiamina (B1) Y Niacina (b3), Vitamina A y ácido fólico, seleccionado y clasificado, granos enteros y blancos, sin gluten. Libre de impurezas y/o insectos.	200	30	170
28	SAL	KILO	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, presentación salero plástico.	160	47	113
29	MIX DE VERDURAS CONGELADA	KILO	34% zanahoria 33% guisantes 33% maíz Presentacion:1000 gramos Tipo de empaque: Bolsa Material: polietileno Tipo de conservación: Congelación temperatura menor a -18c Vida útil estimada: 30 meses después de su fabricación, almacenado en condiciones de congelación a -18 C	25	10	15

GRUPO 3
PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	NECESIDAD	CANTIDAD	DEFICIT
1	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P1/SIN DIVISIONES	PAQUETE X 200 UNIDADES	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, sin divisiones.	40	7	33
2	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P3 /3 DIVISIONES	PAQUETE X 200 UNIDADES	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, 3 divisiones	10	1	9
3	BOLSA PARA ALIMENTOS L19	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L19, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como la Hamburguesa y cuyas medidas en pulgadas sean 7x8 y en centímetros 17,5x20.	100	17	83
4	BOLSA PARA ALIMENTOS L35	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L35, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como El Pollo y cuyas medidas en pulgadas sean 11x14 y en centímetros 27,5x35.	100	13	87
5	BOLSA PLASTICA RAYADA 5KL	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa de polietileno rayada de color azul o verde, resistencia no inferior a 5 kl.	400	47	353

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. **Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma**.

2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2492 de 2022. Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma**.

3. **Los productos ofertados en el presente proceso de contratación que lo requieran deben contar con el registro sanitario vigente del INVIMA; razón por la cual, se deben anexar los soportes respectivos**, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 Articulo 37.

4. El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

5. El transporte y manipulación de los productos requeridos deben realizarse conservando la cadena de frio, mediante vehículos autorizados y equipados para tal fin, aplicando en todo momento las normas vigentes establecidas para la manipulación de este tipo de alimentos e insumos de lo cual deberán adjuntar los respectivos conceptos sanitarios emitidos por la secretaria distrital de salud.

6. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la Disponibilidad Presupuestal.

7. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.

8. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

9. Se debe anexar la ficha técnica de los productos ofertados.

10. El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.

11. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.

12. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones y/o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón

de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente. .

13. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales; según requerimiento del responsable del Asadero de pollos del CPMSBOG.

14. Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.

15. El CPMSBOG se reserva el derecho de abstenerse en solicitar algún producto relacionado en el presente estudio de mercado por razones de su baja rotación o consumo, para lo cual el supervisor del contrato deberá rendir los informes y constancias correspondientes; en consecuencia, podrá en su efecto solicitar mayores cantidades de los productos que tengan mayores demandas a fin de garantizar la ejecución del presupuesto.

16. El presente proceso se adjudicara por el total de los grupos.

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. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

En los términos del artículo 13 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 968 del Código de Comercio, este tipo de contrato es de **SUMINISTRO.**

2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que se suscriba será hasta el 22 de diciembre de 2026, iniciara a partir de la publicación de la carta de aceptación en la página del SECOP, y previa suscripción del acta de inicio.

Parágrafo 1. El suministro de los bienes se realizará previa solicitud del CPMS-BOGOTA, hasta agotar los servicios contratados si lo amerita el caso.

Parágrafo 2. La terminación de dicho contrato se realizará entre las partes de mutuo acuerdo una vez termine su plazo de ejecución, se requiera o no el suministro de bienes, o en su defecto, si se llegara a dar el caso, el cumplimiento total de los servicios contratados.

2.5. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales, el domicilio contractual se fija en la ciudad de Bogotá D.C.

La entrega será en el almacén de la CPMSBOG ubicado en CARRERA 56 NO. 18ª – 47 BARRIO PUENTE ARANDA de la ciudad de Bogotá D.C. en horario de lunes a viernes previo acuerdo con el supervisor del contrato.

La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para la CPMSBOG por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de realizar su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

2.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá "la modelo", además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos reglamentarios:

2.6.1. OBLIGACIONES GENERALES

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

a- Entregar los elementos objeto del contrato de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos, cantidades y condiciones señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
b- Cumplir con los requerimientos oportunos que realice el supervisor del contrato.
c- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
d- Garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
e- Otorgar la garantía de cumplimiento en los términos establecidos en el presente estudio previo.
f- Cumplir cabalmente con sus obligaciones, frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), por cuanto el cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para la realización de cualquier pago.
g- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato.
h- Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
i- Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces.
j- Cuando se encuentren defectos de fabricación o calidad en los elementos entregados, el contratista deberá responder por los mismos, reemplazándolos previo aviso del Supervisor del Contrato, en un (01) día hábil siguiente a la fecha de devolución del bien, conforme al artículo 13 y 29 del Decreto 3466 de 1982, y el artículo 932 del Código de Comercio, no representan para la CPMSBOG, costos adicionales a los pactados ni por los conceptos de transporte.
k- Mantener actualizada la información requerida por el SECOP.
l- Realizar la responsabilidad tributaria de facturar electrónicamente en el aplicativo SIIF que, por regla general, cuando se emita la factura deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: (Identificación de la entidad; contrato o identificación de la caja menor que adquiera; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado; No. del contrato; asadero.ecmodelo@inpec.gov.co)

En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML)

comprimidos con zip y registrando en el asunto, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador sin espacios al final, de la siguiente manera: (Identificación de la entidad; Contrato o identificación de la caja menor que adquiera ByS; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado)

m- Las demás que surjan del contenido del contrato, de las cláusulas adicionales que se incorporan al mismo o de la propuesta presentada por el CONTRATISTA.

2.6.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

Debe cumplir con las condiciones y fichas técnicas específicas solicitadas y demás documentos requeridos tanto técnicos, jurídicos y económicos.

2.7. OBLIGACIONES DEL CPMSBOG

La CPMSBOG se obliga para con el Contratista a:

1. Aprobar oportunamente las Garantías que en debida forma constituya el contratista.
2. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
3. Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes recibidos, 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.
4. Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los bienes entregados a la Entidad.
5. 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".
6. 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 asadero DG. LOPEZ GARAVITO CAMILO ANDRES, quien será notificado por escrito por la oficina de Gestión Corporativa, una vez suscrito el contrato o por quien el ordenador del gasto designe.

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 Cárcel y Penitenciaria de Media seguridad de Bogotá incluye pabellón de salud mental 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 a adquirir lo 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, 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 se procede a la elaboración del análisis del sector de productos alimenticios carne, pescado, pollo, frutas, hortalizas, aceites y grasas, productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios.

ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para evaluar la capacidad del mercado, la disponibilidad de los productos y el comportamiento de sus precios, se tomaron como referencia los indicadores del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA - DANE), el contexto comercial del sector agroalimentario en la vigencia 2026 y la normatividad sanitaria vigente:

1. Comportamiento y Tendencia de Precios por Grupos de Bienes

• Componente Cárnico y Pesquero: El mercado de proteínas animales presenta un canal de distribución consolidado y con un volumen de acopio estable. No obstante, la estructura de costos mayoristas de la carne de res y de cerdo, refleja una tendencia sostenida al alza (con incrementos anuales superiores al 14%), explicada por el aumento en el valor del ganado en pie en las zonas de producción y los fletes de transporte terrestre. En contraste, el sector avícola (pollo) muestra un comportamiento altamente competitivo y con estabilidad en sus cotizaciones debido a los niveles óptimos de producción nacional.

En términos generales, la oferta es suficiente, lo que permite pactar precios unitarios fijos y mitigar el riesgo de desabastecimiento.

• Componente de Verduras y Hortalizas Frescas: Este subsector se caracteriza por una marcada volatilidad estacional en la formación de sus precios. De acuerdo con los monitoreos recientes del DANE, las cotizaciones de la cebolla larga, la cebolla cabezona y el tomate chonto registran fluctuaciones pronunciadas debido a variaciones directas en los volúmenes de recolección en los departamentos productores (Boyacá, Cundinamarca y Santander). Si bien el mercado registra una baja temporal por picos de cosecha, el histórico sectorial advierte riesgos de incrementos críticos ante factores climáticos adversos. Por tanto, la Entidad adopta precios techo basados en el promedio de cotizaciones actuales para absorber dichas variaciones y garantizar la ejecución del contrato.

• Componente de Tubérculos y Plátanos: La papa y el plátano hartón verde mantienen una dinámica de abastecimiento masiva y regular desde sus principales regiones de origen. Sus precios mayoristas exponen una variabilidad moderada, sujeta principalmente a la estabilidad del transporte de carga y el estado de las vías terrestres en periodos de alta pluviosidad.

• Componente de Abarrotes e Industrializados: A diferencia de los productos agrícolas frescos, los alimentos procesados y condimentos industriales presentan una alta estabilidad en su cadena de suministro al provenir de plantas manufactureras a gran escala. La fluctuación de sus precios es mínima en el corto plazo y responde a costos de materias primas globales (aceites y empaques), asegurando que los proveedores locales puedan sostener ofertas comerciales estables durante la vigencia contractual.

• Componente de Alimentos Congelados: El segmento de vegetales y tubérculos congelados destinados al consumo institucional ofrece una alternativa comercial estandarizada en peso, tamaño y calidad. Sus precios se consideran estables y están asociados al valor agregado del procesamiento tecnológico y al mantenimiento de la infraestructura de frío industrial, lo que optimiza el rendimiento del producto al eliminar los márgenes de desperdicio propios del estado fresco.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La CÁRCEL PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ ha contratado el suministro de materia prima para el proyecto productivo asadero a través de procesos de contratación por subasta inversa, teniendo en cuenta el presupuesto aprobado para cada vigencia.

Históricamente la CPMSBOG ha adquirido estos productos por medio de los siguientes procesos.

a. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ establecimiento de reclusión del INPEC, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

No. DE CONTRATO	AÑO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	DONDE SE PUBLICO

003	2025	SUBASTA INVERSA	SUPRISA SAS	645.698.533	SECOP
010	2024	SUBASTA INVERSA	SUPRISA SAS	504.827.264	SECOP
007	2023	MÍNIMA CUANTÍA	SHALOM GES S.A.S.	602.066.505	SECOP

b. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2026	CARCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIANA SEGURIDAD POPAYAN	026	CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE CPMSPY	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA INFOSUR	$ 156.000.000
2025	DISPENSARIO MEDICO DE BUCARAMANGA	MC451-DIGSA/DMBUG-2025	GRUPO N.° 1: SUMINISTRO DE CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; GRUPO N.° 2: SUMINISTRO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS; Y GRUPO N.° 3: SUMINISTRO PRODUCTOS DE MOLIENDA, ALMIDONES Y DERIVADOS, Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; PARA LA PREPARACIÓN DE DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS REQUERIDAS SEGÚN ORDEN MÉDICA PARA EL PERSONAL DE AFILIADOS Y BENEFICIARIOS DEL SUBSISTEMA DE SALUD DE LAS FUERZAS MILITARES ADSCRITOS AL DISPENSARIO MÉDICO DE BUCARAMANGA INTERNADOS EN LOS SERVICIO	JAIRO OSORIO CABALLERO	$58.200.000
2024	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	MC 010-088-2024	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE FRUVER Y DEMAS PRODUCTOS PARA ABASTECER EL COMEDOR DE TROPAS BITER 2; ADMINISTRADO POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	ESTELA ISABEL YANCE SILVA	$58.500.000
2023	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	MC 013-021-2023	SUMINISTRO DE CARNES ROJAS, BLANCAS, PESCADO Y SUS RESPECTIVOS DERIVADOS CARNICOS Y PRODUCTOS LACTEOS PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LOS COMEDORES DE TROPA DE LAS UNIDADES MILITARES	BOTZZEUS	$75.000.000

2.11 ANALISIS DE MERCADO

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

- KAIROS SOLUTIONS S.A.S. BIC
- COMPAÑÍA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S
- INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT

Teniendo en cuenta que los anteriores proveedores respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones de la CPMSCBOG la modelo, a continuación se detallan los valores del estudio realizado, los cuales reflejan los precios para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ, INCLUYE PABELLON UNIDAD DE SALUD MENTAL"**, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disimiles entre una y otra cotización y se evidencia en el siguiente cuadro así.

GRUPO No. 1
CARNE PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA, PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS

GRUPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	PROYECTADO A ADQUIRIR	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO	TOTAL
				KAIROS SOLUTIONS S.A.S BIC.NIT 901.801.206-6	COMPAÑÍA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S. BIC NIT 901.211.434-7	INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT S.A.S. 900.359.325-5	(1)+(2)+(3)/3	
GRUPO 1	UNIDAD	POLLO	1.997	$ 27.000	$ 28.000	$ 26.000	$ 27.000	53.919.000
	KILO	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	50	$ 22.000	$ 23.000	$ 21.000	$ 22.000	1.100.000
	KILO	CARNE DE RES	225	$ 47.000	$ 48.000	$ 46.000	$ 47.000	10.575.000
	EMPAQUE X 10 UNIDADES	CARNE HAMBURGUESA PARRILLA	140	$ 28.000	$ 29.000	$ 30.000	$ 29.000	4.060.000
	PAQUETE X 500 GR	COSTILLA CERDO AHUMADA	600	$ 25.000	$ 26.000	$ 28.000	$ 26.333	15.800.000
	KILO	BONDIOLA DE CERDO	25	$ 33.000	$ 32.000	$ 34.000	$ 33.000	825.000
	EMPAQUE DE 250 gr	JAMON DE CERDO AHUMADO TAJADO	100	$ 9.500	$ 10.000	$ 9.500	$ 9.667	966.667
	PAQUETE x 15 UNIDADES	SALCHICHA AHUMADA DE CERDO PARA PERRO	20	$ 46.000	$ 45.000	$ 44.000	$ 45.000	900.000
	PAQUETE X 20 UNIDADES	CHORIZO SANTARROSANO	45	$ 58.000	$ 57.000	$ 59.000	$ 58.000	2.610.000

	PAQUETE X 8 UNIDADES	MORCILLA DE CERDO	113	$ 14.200	$ 13.000	$ 11.500	$ 12.900	1.457.700
	BIDON X 20 LITROS	ACEITE	35	$ 224.000	$ 220.000	$ 224.000	$ 222.667	7.793.333
	LIBRA	MOJARRA	185	$ 13.000	$ 14.000	$ 13.500	$ 13.500	2.497.500
	BLOQUE X 2,5 KG	QUESO	42	$ 82.000	$ 81.000	$ 80.000	$ 81.000	3.402.000
	CUBETA X 30 UNIDADES	HUEVO AA	4	$ 22.000	$ 21.000	$ 21.500	$ 21.500	86.000
TOTAL GRUPO 1								**$ 105.992.200**

GRUPO No. 2
PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA, OTROS MINERALES, PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GRUPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	PROYECTADO A ADQUIRIR	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO	TOTAL
				KAIROS SOLUTIONS S.A.S BIC.NIT 901.801.206-6	COMPAÑÍA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S. BIC NIT 901.211.434-7	INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT S.A.S. 900.359.325-5	(1)+(2)+(3)/3	
GRUPO 2	KILO	PAPA R-12 Y/O SABANERA	626	$ 6.000	$ 6.500	$ 6.000	$ 6.167	$ 3.860.333
	KILO	PLATANO	220	$ 8.000	$ 9.000	$ 7.500	$ 8.167	$ 1.796.667
	KILO	CEBOLLA CABEZONA	155	$ 7.000	$ 7.300	$ 6.000	$ 6.767	$ 1.048.833
	KILO	CEBOLLA LARGA	6	$ 11.000	$ 10.000	$ 10.500	$ 10.500	$ 63.000
	KILO	AJO	28	$ 24.000	$ 23.000	$ 21.500	$ 22.833	$ 639.333
	KILO	TOMATE	50	$ 10.000	$ 9.500	$ 8.600	$ 9.367	$ 468.333
	KILO	LECHUGA CRESPA	10	$ 12.000	$ 13.000	$ 11.500	$ 12.167	$ 121.667
	KILO	ADOBO PARA CARNES	37	$ 31.000	$ 32.000	$ 29.000	$ 30.667	$ 1.134.667
	PAQUETE X 10 UNIDADES	AREPA BLANCA	319	$ 2.700	$ 2.500	$ 2.000	$ 2.400	$ 765.600
	PAQUETE X 12 UNIDADES	PAN PARA HAMBURGUESA	116	$ 14.000	$ 15.000	$ 12.500	$ 13.833	$ 1.604.667

PAQUETE X 12 UNIDADES	PAN PARA PERRO	25	$ 14.000	$ 15.000	$ 12.500	$ 13.833	$ 345.833
LIBRA	CONDIMENTO COLOR	12	$ 18.000	$ 19.000	$ 18.000	$ 18.333	$ 220.000
PAQUETE X 100 UNIDAD DE 6 g	SALSA DE MAYONESA SACHET	13	$ 22.000	$ 25.000	$ 16.500	$ 21.167	$ 275.167
GALON DE 3800 g	SALSA TARTARA	2	$ 48.000	$ 49.000	$ 48.000	$ 48.333	$ 96.667
PAQUETE X 100 UNIDAD DE 6 g	SALSA TOMATE SACHET	13	$ 20.000	$ 23.000	$ 15.500	$ 19.500	$ 253.500
PAQUETE X 100 UNIDAD DE 6 g	SIROPE DE MIEL	8	$ 20.000	$ 23.000	$ 15.500	$ 19.500	$ 156.000
KILO	HARINA DE TRIGO	30	$ 6.200	$ 6.500	$ 5.900	$ 6.200	$ 186.000
KILO	ADOBO PARA BROASTER	3	$ 42.000	$ 43.000	$ 40.000	$ 41.667	$ 125.000
KILO	BATIDO PARA BROASTER	3	$ 24.000	$ 25.000	$ 23.000	$ 24.000	$ 72.000
KILO	APANADO PARA BROASTER	4	$ 26.000	$ 27.000	$ 24.500	$ 25.833	$ 103.333
PAQUETE X 2000 GR	MIGA DE PAN DE CURUBA	4	$ 55.000	$ 56.000	$ 55.000	$ 55.333	$ 221.333
PAQUETE X 2000 GR	BATIDO O CUBIERTA PARA APANAR	2	$ 55.000	$ 56.000	$ 54.000	$ 55.000	$ 110.000
KILO	PAPA TIPO CABELLO DE ANGEL	15	$ 14.000	$ 15.000	$ 15.000	$ 14.667	$ 220.000
KILO	PAPA A LA FRANCESA	39	$ 20.000	$ 21.000	$ 17.500	$ 19.500	$ 760.500
KILO	CROQUETA DE YUCA	15	$ 15.000	$ 16.000	$ 13.000	$ 14.667	$ 220.000
KILO	PATACON PRECOCIDO	50	$ 15.000	$ 16.000	$ 13.000	$ 14.667	$ 733.333
KILO	ARROZ	30	$ 6.000	$ 7.000	$ 5.900	$ 6.300	$ 189.000
KILO	SAL	47	$ 4.200	$ 4.500	$ 4.100	$ 4.267	$ 200.533
KILO	MIX DE VERDURAS CONGELADA	10	$ 21.000	$ 22.000	$ 19.000	$ 20.667	$ 206.667
TOTAL GRUPO 2							**$ 16.197.967**

Grupo No. 3
PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO

GRUPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	PROYECTADO A ADQUIRIR	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3	PROMEDIO	
				KAIROS SOLUTIONS S.A.S BIC.NIT 901.801.206-6	COMPAÑÍA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S. BIC NIT 901.211.434-7	INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT S.A.S. 900.359.325-5	(1)+(2)+(3)/3	TOTAL
GRUPO 3	PAQUETE X 200 UNIDADES	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P1/SIN DIVISIONES	7	$ 140.000	$ 145.000	$ 122.000	$ 135.667	$ 949.667
	PAQUETE X 200 UNIDADES	PORTACOMIDAS ESPUMADOS P3 /3 DIVISIONES	1	$ 140.000	$ 145.000	$ 122.000	$ 135.667	$ 135.667
	PAQUETE X 100 UNIDADES	BOLSA PARA ALIMENTOS L19	17	$ 8.000	$ 9.000	$ 7.400	$ 8.133	$ 138.267
	PAQUETE X 100 UNIDADES	BOLSA PARA ALIMENTOS L35	13	$ 20.000	$ 21.000	$ 17.500	$ 19.500	$ 253.500
	PAQUETE X 100 UNIDADES	BOLSA PLASTICA RAYADA 5KL	47	$ 11.000	$ 12.000	$ 10.000	$ 11.000	$ 517.000
TOTAL GRUPO 3								$ 1.994.100

2.12. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMERCIALIZA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ, INCLUYE PABELLON UNIDAD DE SALUD MENTAL"**. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por producto y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

($Valor cotización 1+ Valor cotización 2 + Valor cotización 3) /3 = $ Valor promedio.

- Obteniendo como resultado para el GRUPO No. 1 un Valor Promedio de **CIENTO CINCO MIILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE ($105.992.200)** de acuerdo al valor promedio cotizado.
- Obteniendo como resultado para el GRUPO No. 2 un Valor Promedio de **DIECISEIS MILLONES CIENTO NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($16.197.967)** de acuerdo al valor promedio cotizado.

- Obteniendo como resultado para el GRUPO No. 3 un Valor Promedio de **UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL CIEN PESOS M/CTE ($1.994.100)** de acuerdo al valor promedio cotizado.

Se realizó un estudio de mercado para determinar el presupuesto del proceso con base en 3 cotizaciones de cada uno de los grupos, obteniendo como resultado un valor promedio total de los 3 grupos de **CIENTO VEINTICUATRO MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 124.184.267),** incluidos los costos en que los proponentes puedan incurrir para la ejecución de la propuesta, excluido de IVA para adquisiciones según el artículo 130 de la ley 633 de 2000.

2.13. FORMA DE PAGO

La CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTA efectuará pagos parciales acorde a las entregas, dentro de los SESENTA (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura correspondiente, con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, e ingreso del almacén, a la cual debe anexar certificación expedida por el Revisor Fiscal o por el Representante Legal, según corresponda, donde indique estar a paz y salvo con los pagos de aportes relativos al sistema de seguridad social integral y parafiscales, tales como: SENA, ICBF, Cajas de Compensación Familiar y ARL, a la fecha de la presentación de la misma, adjuntando copia de las respectivas planillas, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

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

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.
2. Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – 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 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA).
3. Informe de ejecución del contratista.
4. Certificación de cumplimiento del supervisor.
5. Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad.
6. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
7. Presentación en debida forma de la factura electrónica y su respectivo cargue y aprobado en el aplicativo SIIF.
8. Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales.

9. Certificación bancaria donde se realizará el pago mediante trasferencia electrónica

PARÁGRAFO PRIMERO: La factura será cancelada por la CPMSBOG dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículos 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC y su giro respectivo por parte de la Dirección General del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

PARÁGRAFO SEGUNDO: 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 TERCERO: En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Compras, Retención en la Fuente ICA por Compras, Retención en la Fuente impuesto de timbre por compras, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor. En lo correspondiente a los impuestos, se comunica lo siguiente.

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

PROCESO	IVA	RETENCIONES
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMERCIALIZA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ, INCLUYE PABELLON UNIDAD DE SALUD MENTAL"	**EXCLUIDO DE IVA (ART. 130 LEY 633 DE 2000)** **La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos de IVA, según lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000, por lo tanto se deben facturar exentos los contemplados en el Art. 477 del Estatuto Tributario, asi como el artículo 1.3.1.12.26 del Decreto 1625 de 2016, adicionado por el Decreto 2277 de 2023 y los demás se encontraran gravados a la tarifa que corresponda.**	• **RETENCION EN LA FUENTE POR RENTA COMPRAS.** • **RETENCION EN LA FUENTE POR ICA COMPRAS.**

Durante la ejecución del contrato el prestador del servicio debe asumir las demás cargas tributarias de carácter legal del orden nacional, departamental y municipal a que haya lugar.

2.14. RESPALDO PRESUPUESTAL (CDP)

La disponibilidad presupuestal se respalda así:

GRUPO No. 1

- ✓ **CDP- NO. 6526** DEL 2026-11-05 **RUBRO: A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** POR VALOR DE **CIEN MILLONES SIETE MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 100.007.710)**

- ✓ **CDP- NO. 6526** DEL 2026-11-05, **RUBRO: A-05-01-01-000-004 PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA** POR VALOR DE **DOS MILLONES QUINIENTOS UN MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 2.501.349)**

- ✓ **CDP- NO. 6526** DEL 2026-11-05, **RUBRO: A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS** POR VALOR DE **TRES MILLONES QUINIENTOS CUATRO MIL CIENTOS VEINTE PESOS M/CTE ($ 3.504.120).**

GRUPO No. 2

- ✓ **CDP- NO. 6526** DEL 2026-11-05, **RUBRO: A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA** POR VALOR DE **OCHO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 8.000.598).**

- ✓ **CDP- NO. 6526** DEL 2026-11-05, **RUBRO: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS** POR VALOR DE **OCHO MILLONES MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 8.001.242)**

- ✓ **CDP- NO. 6526** DEL 2026-11-05, **RUBRO: A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES** POR VALOR DE **DOSCIENTOS TRES MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 203.465)**

GRUPO No. 3

- ✓ **CDP- NO. 6526** DEL 2026-11-05, **RUBRO: A-05-01-01-003-006 PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO** POR VALOR **DOS MILLONES UN MIL NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 2.001.098)**

- ✓ Unidad/sub-unidad ejecutora: 12-08-00-114 EC Modelo Bogotá DC
- ✓ Dependencia: 114 Asadero EC Modelo Bogotá
- ✓ Posición catálogo de gastos:
  - A-05-01-01-002-001 Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas
  - A-05-01-01-000-004 Pescado y otros productos de la pesca
  - A-05-01-01-002-002 Productos lácteos y ovoproductos
  - A-05-01-01-000-001 Productos de la agricultura y la horticultura
  - A-05-01-01-002-003 Productos de molinería almidones y productos derivados
  - A-05-01-01-001-006 Otros minerales

- A-05-01-01-003-006 Productos de caucho y plástico

Expedido por Responsable de la oficina de Presupuesto De La Cárcel Y Penitenciaría De Mediana Seguridad De Bogotá INPEC Anderson Barney Zamora.

- ✓ Objeto: Adquirir materia prima e insumos para el proyecto productivo del asadero del CPMSBOG.
- ✓ Valor Actual: **CIENTO VEINTICUATRO MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 124.219.582).**

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 CPMSBOG a través de las personas designadas, evaluará la propuesta económica.

Para la escogencia del ofrecimiento más favorable, la CPMSBOG tendrá como único factor de selección del contratista, **el menor precio ofrecido**, siempre que este se encuentre en condiciones del mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad.

Cuando se presente una sola oferta, la CPMSBOG aceptará ésta, siempre que la misma cumpla con todos y cada uno de los requerimientos técnicos.

3.12. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER JURÍDICOS

Los requisitos para acreditar la capacidad jurídica son los establecidos en la Invitación Pública, que hace parte integral del presente proceso de contratación.

3.13. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO

3.13.1. REQUISITOS DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

Para acreditar la experiencia el proponente deberá presentar **MÍNIMO 2** contratos ejecutados, cuyas certificaciones cumplan 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, Alcance, actividades o Obligaciones:** Debe guardar relación con el objeto del presente proceso, es decir, debe contemplar actividades (mencionar las que estén relacionadas con la necesidad a satisfacer).
d. **Valor:** La sumatoria de los contratos deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.
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

[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.

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 ejecutado 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, prevalecerá la información de los soportes.

Se acepta como equivalente a la certificación de experiencia de los contratos ejecutados, copia del acta de liquidación y/o copia de los contratos, siempre que se acompañen con la respectiva acta de liquidación, o de recibo final (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 o acta de liquidación, no contengan la información solicitada en el presente anterior, 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 CPMSBOG 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.

NOTA: Cuando el proponente pretenda acreditar la experiencia con certificaciones de contratos que reposan en la entidad, deberá mediante un oficio firmado por el Representante Legal, relacionar la siguiente información:

- Número del proceso en el cual se aportó la certificación.
- Número de contrato.
- Nombre exacto del contratista, consorcio o unión temporal.
- Objeto del contrato.
- Estado del contrato.
- Fecha de suscripción y terminación (día, mes y año)

3.13.1.1. 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 dos (2) contratos para efecto de la idoneidad.

En caso de figura asociativas, cualquiera de sus integrantes podrá acreditar experiencia, para lo cual, quien acredite la mayor experiencia deberá contar como mínimo con el 51% de participación en el consorcio o unión temporal.

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.

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.

3.13.2. 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 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS para llevar a cabo TODAS las actividades descritas en el citado documento.

Los proponentes deberán anexar con su propuesta todos los documentos relacionados en el acápite OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO, NUMERAL 2.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

3.2.3. Certificación bancaria

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a sesenta (60) días calendario, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual la CPMSBOG 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 CPMSBOG, el número de cuenta bancaria en donde se efectuaran los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

4. ANÁLISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bogotá, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, los artículos 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.

NOTA: El análisis de riesgo debe hacerse dependiendo del tipo de contrato y deberá validarse por los estructuradores del proceso. Se podrá consultar el manual para la identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación en el siguiente enlace:

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_manual_cobertura_riesgo.pdf

Se recomienda realizar una correcta valoración del riesgo en función del objeto de cada contrato y sus obligaciones específicas, así como el impacto de su materialización y la forma de mitigar el riesgo para ambas partes.

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO												
Vo	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIEN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿COMO?	¿CUANDO
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 cotizacionnes 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

5. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista, a su costo deberá constituir a favor de la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ - CPMSBOG con NIT 830.032.396-1, de acuerdo con el numeral 16 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, articulo 2.2.1.2.3.1.7, sección 3 subsección 1 del Decreto 1082 de 2015, una garantía que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato. Deberá ser expedida por una compañía de seguros legamente establecida y autorizada.

La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:

AMPARO	PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Vigente por término de duración del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.
Calidad del Bien	30%	Vigente por el término de seis (06) meses contados a partir del recibo a satisfacción de la entrega del bien. Esta garantía cubrirá a la Entidad de los perjuicios derivados de la deficiente calidad del bien ocurridos con posterioridad a la terminación del contrato.

NOTA 1: Las garantías no podrán ser canceladas sin la autorización por escrito por parte de la entidad.
NOTA 2: El contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para mantener vigentes las garantías o seguros a que se refiere esta cláusula.
NOTA 3: Estará a cargo del contratista el pago de la prima y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías mencionadas.
NOTA 4: En caso de que el contrato se adicione, prorrogue o suspenda o cualquier otro evento que fuera necesario, el contratista se obliga a modificar las pólizas señaladas en esta cláusula, de acuerdo con las normas legales vigentes.
NOTA 5: La garantía única de cumplimiento expedida a favor de entidades públicas no expirará por falta de pago de la prima ni podrá ser revocada unilateralmente.
NOTA 6: A la entidad estatal no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista.

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

La CPMSBOG 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. LOPEZ GARAVITO CAMILO
Responsable Proyecto Productivo Asadero de la CPMSBOG

Elaborado por: Dg López Garavito Camilo - Responsable Proyecto Productivo Asadero de la CPMSBOG
Fecha de elaboración: 11/11/2026