ESTUDIOS DEFINITIVOS
SELECCIÓN ABREVIADA - SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

PROCESO DE SELECCIÓN PARA LA CONTRATACIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.

De conformidad con lo normado en la Ley 1474 de 2011, Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO; y USO PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTO; se procede a realizar los siguientes estudios previos para "**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de Reclusión Especial, - COIBA - Ibagué, **cuenta con una población aproximada de 4.765 personas privadas de la libertad, que demandan de forma masiva productos que para ellos son de primera necesidad, como lo son, para el caso que nos ocupa productos lácteos, razón por la cual se realiza el presente proceso contractual** conforme las siguientes consideraciones:

- El COIBA cuenta con un expendio Central y 17 puntos de venta, para suministrar diferentes productos al personal privado de la libertad;

- Los expendios requieren mantenerse surtidos por su alta demanda, razón por la cual, se hace necesario adquirir productos en cantidades suficientes que permitan contar con sus existencias de una manera constante durante la vigencia fiscal 2022, para así poder satisfacer las necesidades de las P.P.L.

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

• Que a la fecha existen recursos disponibles para la contratación de bebidas lácteas para el almacén expendio, según resolución No 000003 de Enero 03 de 2022; ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002 PRODUCTOS

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

ALIMENTICIOS BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO; y USO PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTO, por el valor de **CIEN MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS ($ 100.800.000) M/CTE.,** que permite realizar el presente proceso contractual y apoyar la necesidad evidenciada por parte del Administrador del expendio del COIBA Ibagué.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección (mes)	Fecha estimada de presentación de ofertas (mes)	Duración estimada del contrato (número)	Duración estimada del contrato (intervalo: días, meses, años)	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad de contratación (referencia)	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo electrónico del responsable
[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	1	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	1	1	1	1	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	1	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

LOTE 1 LÁCTEOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad X PACA
1	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera larga vida. Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Ingredientes: Leche entera estandarizada, estabilizante (polifosfato de sodio), hierro aminoquelado. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche. Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Blanco cremoso, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa %m/v 3.0 --, Extracto seco total %m/m 11.20 --, Extracto Seco Desengrasado %m/m 8.20 --, Densidad Relativa a 15/15ºC (g/ml) 1,0295 MÁXIMO 1,0330, Acidez (% m/v de ácido láctico) 0,13 MAXIMO 0.17, Índice Crioscópico º C -0.540 MÁXIMO -0.510 , Índice Crioscópico º H -0.560 MÁXIMO -0.530,Peroxidasa Negativa, Fosfatasa Negativa. Características microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55ºC. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA). Declaración de alérgenos: El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena y soya. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. bolsa x 200 ml como mínimo.	UNIDAD	**40.001**
2	BEBIDA LACTEA FERMENTADA CON DULCE SABORES VARIADOS. Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Saborizante artificial Mora: Sabor artificial a mora., Fresa: Sabor artificial a fresa., Melocotón: Sabor artificial a melocotón. Colorante artificial Mora: Rojo carmoisina y Azul N°1., Fresa: Rojo carmoisina. Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la	UNIDAD	**16.003**

	leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019., 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008. 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019., 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina, Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, <10, 200 -500. Características Organolépticas: Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico., • Olor: Correspondiente al característico., • Apariencia: Agradable, líquida y fresca., • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. bolsa x 150 gramos como mínimo.		
3	BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA. Bebida de Avena con Leche, Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida. Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de ultrapasteurización son aquellas que tienen efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 135ºC - 150 °C, durante 2 - 4 segundos. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. Leche entera higienizada, Agua potable, Azúcar, Harina de avena, Estabilizante (polifosfato de sodio), Emulsificante (carragenina). Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Característico lácteo, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa g/100g Min. 1.5, Proteína g/100g Min. 1.4. Características Bromatológicas: Hierro Características microbiológicas: Esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55 y 35ºC Miligramos (mg/100g) 1.5. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT., Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos, especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA)., Este empaque garantiza la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permiten su cierre hermético. Declaración de alérgenos: • Este producto contiene Gluten y es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de soya por lo tanto, puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición. bolsa de 200 ml como mínimo.	UNIDAD	**16.000**
4	YOGURT CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO. YOGURT: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este	UNIDAD	**5.000**

	tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. CEREAL: producto de textura frágil, crujiente, de figuras y formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados. Sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extruccion, secado, laminado, horneado. Requisitos generales: YOGURT: Producto con consistencia semi líquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. CEREAL: Producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico. Libre de excretas de animales. Libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder la tolerancia establecidas por la normatividad colombiana. Yogurt: Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Cereal hojuela de maíz azucarada: Maíz, Azúcar, Sal (Cloruro de sodio), Extracto de malta, Antioxidante (lecitina de soya), aromatizante/saborizante artificial caramelo. Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí Cereal choco-arroz: Harina de arroz, Harina de maíz, Harina de trigo, Harina de avena, Azúcar refinada, Cocoa, Color artificial (Pardo chocolate (C.I 15985, C.I 16185, C.I 42090)), Esencia artificial de chocolate, Sal refinada, Glutamato monosódico (Acentuador de sabor), Maltodextrina (Humectante), Almidón de papa (estabilizante), Carbonato de calcio (Texturizante). Cereal aros de maíz frutado: Harina de maíz, Harina de avena, Harina de trigo, Azúcar, Colores artificiales: Color rojo fresa (C.I. 16255- C.I 15985), Color limón (C.I. 19140-C.I. 42090), Color amarillo (C.I. 15985 -C.I 19140-C.I), Color Naranja (C.I. 15985 – C.I 16255), Color uva (C.I. 16255 – C.I. 42090-C.I. 16185). Sabores artificiales a: (fresa, limón, piña, naranja y uva), Sal refinada (Acentuador de sabor), Carbonato de calcio (texturizante), Glutamato monosódico (acentuador de sabor). Contiene trazas de tartrazina. Contiene ingredientes de avena y trigo (Gluten). Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia Cereal: Cereal: Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019. 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Organolépticas: Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Empaque: El producto es empacado en vaso y sobrecopa rígida con tapa foil de aluminio, acompañado del cereal, el cual está dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presentan los dos componentes. El empaque primario cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012 y las de las normas que la modifican o sustituyen. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los		

	gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Este se suministra con cuchara para facilitar el consumo. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. vaso 130 gramos como mínimo.		
5	KUMIS: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del Lactococcus cremoris y Lactococcus lactis, entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semi líquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. También se encuentra exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Para residuos de plaguicidas se tiene en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácteos (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris). Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100ml) Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7 Min 2.5. Sólidos lácteos no grasos (g/100g) Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral, 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019., 0.82, 0.60 – 1.20. Prueba de fosfatasa Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativa, Negativa. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g) Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g), Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, < 10, 200 -500. Características Organolépticas: • Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Características del empaque: cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 201 y las de las normas que la modifican o sustituyen. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o	UNIDAD	**4.002**

	adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. unidad x 200 ml como mínimo.		
6	QUESO FRESCO: SEMIGRASO SEMIDURO. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso. Producto de pasta hilada y textura semiblanda, obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada y mediante la acción de cuajo, queso fresco que después de su fabricación está listo para el consumo. Según su contenido de grasa en el extracto seco, se clasifica como semigraso y según su contenido de humedad se clasifica como semi duro. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso: Leche entera pasteurizada, Sal, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus termophyllus) y Enzima (Cuajo enzimático). Características fisicoquímicas. Materia grasa en extracto seco % m/m mínimo, Min 20.0- Max 44,9, Humedad % m/m 0.1, Min 40.1 Máx. 55.0. Características microbiológicas: NMP Coliformes fecales/g 3 <100 - 0, Hongos y levaduras,/g 3 100 500 1. Estafilococos coagulasa positivos/g 3 1000 3000 1, Salmonella/25g 3, 0 - 0, Listeria monocytogenes / 25 g Ausente. Producto empacado al vacío en película para alimentos con grado alimenticio aprobada por la FDA de alta claridad. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Selección de leche cruda: Se recibe la leche y posteriormente pasa por un proceso de clarificación y estandarización de la grasa. Pasteurización: Se pasteuriza la leche a 72 °C por 15 segundos y se envía a las tinas de cuajado. Adición de Fermento: Una vez recibida la leche en tina se ajusta temperatura de incubación y se adiciona cultivo láctico y se monitoriza el estándar de pH. Coagulación: Posteriormente se ajusta la temperatura entre 36°C y 37 °C y se le adiciona a la leche el cuajo. Corte, maduración grano y desuerado: Una vez que el coagulo de la cuajada sea firme se procede a cortar, hasta que tenga una firmeza adecuada, posteriormente se realiza el desuerado. Hilado: La cuajada se calienta y agita en la hiladora hasta formar una textura estirada y suave. Adición de sal común: Se adiciona la sal según formulación a la cuajada asegurando la adecuada mezcla y textura. Cuando el salado se hace por inmersión en salmuera, se pasa a las etapas de moldeo y enfriamiento y luego de procede a inmersión en salmuera. Moldeo: La pasta hilada se coloca en moldes previamente higienizados Enfriamiento: El queso colocado en moldes se refrigera para su corte y empaque respectivo. Empaque: Finalmente cuando el queso está enfriado, se empaca en bolsas al vacío y se identifica con su lote y fecha de vencimiento, para ser enviado al cuarto de refrigeración y ser comercializado. Declaración de alérgenos • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. producto de 30 gr como mínimo c/u.	BOLSA X 6 UNIDADES	**945**

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

NOTA 1. Para la presentación de la oferta económica en el Anexo económico no se deben utilizar centavos; por lo tanto, el valor unitario y el valor total de la propuesta económica deben presentarse en números enteros.

NOTA 2: El presente contrato podrá adicionarse hasta el cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales, de acuerdo a la Disponibilidad presupuestal de la entidad y a la demanda de la población privada de la libertad, cuya ejecución se debe realizar dentro de la vigencia actual.

NOTA 3: El oferente que le resulte adjudicado en el contrato debe suministrar en calidad de comodato y/o donación 01 nevera para el almacenamiento de los productos para la bodega principal del almacén expendio. debiéndose realizar mantenimiento periódico preventivo y/o correctivo el cual será solicitado por el supervisor del contrato. La devolución del enfriador por parte de la entidad, estará sujeta a que se hayan agotado las existencias del producto a adquirir.

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Los productos deben contar con registro sanitario vigente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA por parte de la Secretaría de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.

2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.

3. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 288 de 2008, requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.

4. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 02310 de 1986, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.

5. Para el almacenamiento de los productos objeto del presente proceso de subasta, el oferente ganador, deberá suministrar como mínimo un refrigerador para la bodega principal del almacén expendio, debiéndose realizar mantenimiento periódico preventivo y/o correctivo el cual será solicitado por el supervisor del contrato. La devolución del enfriador por parte de la entidad, estará sujeta a que se hayan agotado las existencias del producto a adquirir.

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

7. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

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

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

10. El día del cierre cada proponente DEBE presentar muestra de cada uno de los productos solicitados en las especificaciones técnicas debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones color y calidad de sus materiales. ESTA MUESTRA SERÁ DE CARÁCTER DEVOLUTIVO. El oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra. NOTA: una vez el presente proceso de selección sea adjudicado, las muestras de los proponentes no favorecidos, serán devueltas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación. Si al transcurrir este tiempo los proponentes no han solicitado la devolución de las muestras se entenderá como en calidad de donativo al proyecto productivo del COIBA.

11. Se debe aportar la ficha técnica de cada uno de los productos ofertados, no obstante, se tendrá en cuenta la etiqueta de los elementos de muestra.

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

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

14. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.

15. Los valores propuestos deberán contemplar todos los costos directos e indirectos, para los cuales incurra el proponente para la correcta ejecución del objeto de la presente contratación. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto le ocasione.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, verificó y actualmente no hay un Acuerdo Marco de Precios sobre los bienes requeridos, por lo tanto, se prevé el uso de la, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA, MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA como opción de la selección a contratar de conformidad con

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

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

De acuerdo con el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, UNSPSC Versión v14_0801 ubicado en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, Los siguientes son los productos a Contratar en el cuarto nivel, la **CONTRATACIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA**, está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
Producto: LECHE ENTERA	E: Productos de uso final	50000000	50130000	50131700	**50131701**
Producto: YOGURT ENTERO	E: Productos de uso final	50000000	50180000	501317	50131702
Producto: Queso	E: Productos de uso final	50	5013	501318	50131802

4.2 Condiciones Técnicas Exigidas

Para contratar **EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.**, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

4.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

LOTE 1 ADQUISICIÓN DE LÁCTEOS

1	LECHE	UNIDAD	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera larga vida. Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Ingredientes: Leche entera estandarizada, estabilizante (polifosfato de sodio), hierro

			aminoquelado. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche. Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Blanco cremoso, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa %m/v 3.0 --, Extracto seco total %m/m 11.20 --, Extracto Seco Desengrasado %m/m 8.20 --, Densidad Relativa a 15/15°C (g/ml) 1,0295 MÁXIMO 1,0330, Acidez (% m/v de ácido láctico) 0,13 MAXIMO 0.17, Índice Crioscópico ° C -0.540 MÁXIMO -0.510 , Índice Crioscópico ° H -0.560 MÁXIMO -0.530,Peroxidasa Negativa, Fosfatasa Negativa. Características microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA). Declaración de alérgenos: El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena y soya. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. bolsa x 200 ml como minimo.
2	YOGUR	UNIDAD	BEBIDA LACTEA FERMENTADA CON DULCE SABORES VARIADOS. Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Saborizante artificial Mora: Sabor artificial a mora., Fresa: Sabor artificial a fresa., Melocotón: Sabor artificial a melocotón. Colorante artificial Mora: Rojo carmoisina y Azul N°1., Fresa: Rojo carmoisina. Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019., 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008. 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019., 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina, Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, < 10, 200 -500. Características Organolépticas: Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico., • Olor: Correspondiente al característico., • Apariencia: Agradable, líquida y fresca., • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. bolsa x 150 gramos como minimo.
3	AVENA	UNIDAD	BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA. Bebida de Avena con Leche, Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida. Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de ultrapasteurización son aquellas que tienen efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 135°C - 150 °C, durante 2 - 4

			segundos. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. Leche entera higienizada, Agua potable, Azúcar, Harina de avena, Estabilizante (polifosfato de sodio), Emulsificante (carragenina). Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Característico lácteo, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa g/100g Min. 1.5, Proteína g/100g Min. 1.4. Características Bromatológicas: Hierro Características microbiológicas: Esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55 y 35°C Miligramos (mg/100g) 1.5. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT., Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos, especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA)., Este empaque garantiza la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permiten su cierre hermético. Declaración de alérgenos: • Este producto contiene Gluten y es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de soya por lo tanto, puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición. bolsa de 200 ml como mínimo.
4	YOGUR CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO	UNIDAD	YOGURT CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO. YOGURT: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. CEREAL: producto de textura frágil, crujiente, de figuras y formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados. Sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extruccion, secado, laminado, horneado. Requisitos generales: YOGURT: Producto con consistencia semi líquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. CEREAL: Producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico. Libre de excretas de animales. Libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder la tolerancia establecidas por la normatividad colombiana. Yogurt: Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Cereal hojuela de maíz azucarada: Maíz, Azúcar, Sal (Cloruro de sodio), Extracto de malta, Antioxidante (lecitina de soya), aromatizante/saborizante artificial caramelo. Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí Cereal choco-arroz: Harina de arroz, Harina de maíz, Harina de trigo, Harina de avena, Azúcar refinada, Cocoa, Color artificial (Pardo chocolate (C.I 15985, C.I 16185, C.I 42090)), Esencia artificial de chocolate, Sal refinada, Glutamato monosódico (Acentuador de sabor), Maltodextrina (Humectante), Almidón de papa (estabilizante), Carbonato de calcio (Texturizante). Cereal aros de maíz frutado: Harina de maíz, Harina de avena, Harina de trigo, Azúcar, Colores artificiales: Color rojo fresa (C.I. 16255- C.I 15985), Color limón (C.I. 19140-C.I. 42090), Color amarillo (C.I. 15985 -C.I 19140-C.I), Color Naranja (C.I. 15985 – C.I 16255), Color uva (C.I. 16255 – C.I. 42090-C.I. 16185). Sabores artificiales a: (fresa, limón, piña, naranja y uva), Sal refinada (Acentuador de sabor), Carbonato de calcio (texturizante), Glutamato monosódico (acentuador de sabor). Contiene trazas de tartrazina. Contiene ingredientes de avena y trigo (Gluten). Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia Cereal: Cereal: Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc.

			Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019. 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Organolépticas: Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Empaque: El producto es empacado en vaso y sobrecopa rígida con tapa foil de aluminio, acompañado del cereal, el cual está dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presentan los dos componentes. El empaque primario cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012 y las de las normas que la modifican o sustituyen. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Este se suministra con cuchara para facilitar el consumo. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. vaso 130 gramos como mínimo.
5	KUMIS	UNIDAD	KUMIS: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del Lactococcus cremoris y Lactococcus lactis, entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semi líquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. También se encuentra exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Para residuos de plaguicidas se tiene en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácteos (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris). Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100ml) Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7 Min 2.5. Sólidos lácteos no grasos (g/100g) Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral, 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019., 0.82, 0.60 – 1.20. Prueba de fosfatasa Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativa, Negativa. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g) Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g), Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, <10, 200 -500. Características Organolépticas: • Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Características del empaque: cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 201 y las de las normas que la modifican o sustituya. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás

			normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. unidad x 200 ml como mínimo.
6	QUESO FRESCO: SEMIGRASO SEMIDURO	BOLSA X 6 UNIDADES	QUESO FRESCO: SEMIGRASO SEMIDURO. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso. Producto de pasta hilada y textura semiblanda, obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada y mediante la acción de cuajo, queso fresco que después de su fabricación está listo para el consumo. Según su contenido de grasa en el extracto seco, se clasifica como semigraso y según su contenido de humedad se clasifica como semi duro. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso: Leche entera pasteurizada, Sal, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus termophyllus) y Enzima (Cuajo enzimático). Características fisicoquímicas. Materia grasa en extracto seco % m/m mínimo, Min 20.0- Max 44,9, Humedad % m/m 0.1, Min 40.1 Máx. 55.0. Características microbiológicas: NMP Coliformes fecales/g 3 <100 - 0, Hongos y levaduras, /g 3 100 500 1. Estafilococos coagulasa positivos/g 3 1000 3000 1, Salmonella/25g 3, 0 - 0, Listeria monocytogenes / 25 g Ausente. Producto empacado al vacío en película para alimentos con grado alimenticio aprobada por la FDA de alta claridad. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Selección de leche cruda: Se recibe la leche y posteriormente pasa por un proceso de clarificación y estandarización de la grasa. Pasteurización: Se pasteuriza la leche a 72 °C por 15 segundos y se envía a las tinas de cuajado. Adición de Fermento: Una vez recibida la leche en tina se ajusta temperatura de incubación y se adiciona cultivo láctico y se monitoriza el estándar de pH. Coagulación: Posteriormente se ajusta la temperatura entre 36°C y 37 °C y se le adiciona a la leche el cuajo. Corte, maduración grano y desuerado: Una vez que el coágulo de la cuajada sea firme se procede a cortar, hasta que tenga una firmeza adecuada, posteriormente se realiza el desuerado. Hilado: La cuajada se calienta y agita en la hiladora hasta formar una textura estirada y suave. Adición de sal común: Se adiciona la sal según formulación a la cuajada asegurando la adecuada mezcla y textura. Cuando el salado se hace por inmersión en salmuera, se pasa a las etapas de moldeo y enfriamiento y luego de procede a inmersión en salmuera. Moldeo: La pasta hilada se coloca en moldes previamente higienizados Enfriamiento: El queso colocado en moldes se refrigera para su corte y empaque respectivo. Empaque: Finalmente cuando el queso esta enfriado, se empaca en bolsas al vacío y se identifica con su lote y fecha de vencimiento, para ser enviado al cuarto de refrigeración y ser comercializado. Declaración de alérgenos • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. producto de 30 gr como mínimo c/u.

5. CONCEPTO FINANCIERO

El Instituto analizó los estándares correspondientes al sector económico relacionado con la actividad del sector económico a contratar y considera que una capacidad financiera razonable, minimiza el riesgo en el cumplimiento de la ejecución del contrato producto del proceso y que garantiza pluralidad de oferentes al proceso. La capacidad financiera debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y el valor del contrato.

La capacidad financiera se verificará teniendo en cuenta la Información contenida en el Registro Único de Proponentes - RUP actualizada a 31 de diciembre de 2020. Este certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección.

Para la habilitación del RUP se tendrá en cuenta lo contenido en el Decreto 579 de 2021, en la cual la entidad tendrá en cuenta el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos tres (3) años, en caso de que el proponente no tenga la antigüedad suficiente, lo podrá acreditar desde su primer cierre fiscal.

En el evento de NO encontrarse el Registro Único de Proponentes RUP actualizado a 31 de diciembre de 2020, en razón a que la asamblea ordinaria aún no se ha reunido, lo cual sucede dentro de los tres primeros meses del año, ya sea por disposición de los estatutos o por aplicación de la ley, para este caso es suficiente presentar el RUP vigente y en firme a la fecha del cierre del proceso de selección, que contenga la Información financiera de la vigencia 2020, o si ya tiene el RUP de la vigencia 2021, los dos son habilitantes para el presente proceso, ya que aún no ha terminado la fecha límite para la renovación RUP de la presente vigencia.

Solamente si la Información financiera Inscrita en el RUP es anterior al año fiscal 2021, en el evento de NO encontrarse el Registro Único de Proponentes RUP de algún participante dentro del proceso con los requerimientos del Decreto 1082 de 2015, deberá aportar los siguientes documentos: Estados Financieros a 31 de diciembre de 2021 (Balance General, Estado de Resultados, Notas a los Estados Financieros), Certificación a los Estados Financieros expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en los casos en que este último aplique, Dictamen de los Estados Financieros, fotocopias de las tarjetas profesionales, Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Contador Público y del Revisor Fiscal con no más de tres (3) meses de su expedición y Certificación expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en donde se detallen cada uno de los indicadores.

Los proponentes a presentarse sean personas jurídicas o personas naturales deben tener como mínimo un (1) año de constituida la entidad.

Cuando se trate de un proponente que sea persona natural extranjera sin domicilio en el país o de persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia, deberá cumplir con las condiciones exigidas anteriormente, en pesos colombianos ($).

Este aspecto no otorgará puntaje, pero habilitará o deshabilitará la propuesta. Se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE.

5.1 Índice de Liquidez

Definida como la relación existente entre el Activo Corriente y el Pasivo Corriente.

Razón Corriente	=	Activo Corriente / Pasivo Corriente

La razón debe ser **>= 1,2**

5.2 Índice de endeudamiento

Se define endeudamiento como la razón existente entre el Pasivo Total y el Activo Total:

Endeudamiento	=	Pasivo Total (Pt) / Activo Total (At)	x 100

El nivel de endeudamiento de los proponentes debe ser máximo del 70%

5.3 Razón de Cobertura de Intereses

Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

Los proponentes que no tengan gastos de interés y cuya utilidad operacional sea positiva, quedan habilitados respecto del indicador de cobertura de interés.

La razón de cobertura de intereses de los proponentes debe ser **mayor o igual a (>=1.2).**

5.4 Capital de Trabajo

Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.

(ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE)

El capital de trabajo de los proponentes debe ser **Mayor o igual al 70%** del presupuesto oficial estimado.

5.5 Rentabilidad del Patrimonio

Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

(UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO)

La rentabilidad del patrimonio de los proponentes debe ser mayor o igual al **>= 1%**

5.6 Rentabilidad del Activo

Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio

(UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL)

La rentabilidad del activo de los proponentes debe ser mayor o igual al **>= 1%**

Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa o igual a cero (0) NO cumplirán con el indicador solicitado.

Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa NO cumplirán con los indicadores solicitados al mostrar rendimientos negativos.

En caso de **UNIONES TEMPORALES O CONSORCIOS**, En esta opción cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). La siguiente es la fórmula aplicable para los indicadores:

La siguiente es la fórmula aplicable para los indicadores que son índices en la opción escogida para la entidad:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum Componente\ 1\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum Componente\ 2\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho propone

En lo correspondiente al IVA, se comunica lo siguiente:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA	IVA: Este proceso queda excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad Nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, según certificación No MJD-CER22-0001014-4000 expedida por el ministerio de justicia y del derecho 130 de la Ley 633 de 2000.	Retención en la fuente renta por compras, servicios. Retención en la fuente ICA por compra, servicios Retención en la fuente de IVA

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo diez (10) contratos para entidades públicas o privadas en los últimos tres (3) años, a la fecha de apertura del presente proceso relacionado con el Suministro **BEBIDAS LÁCTEAS**, cuya sumatoria debe ser igual o superior **al 100%** de la propuesta.

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

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

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

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

7. ESTUDIO DE MERCADO

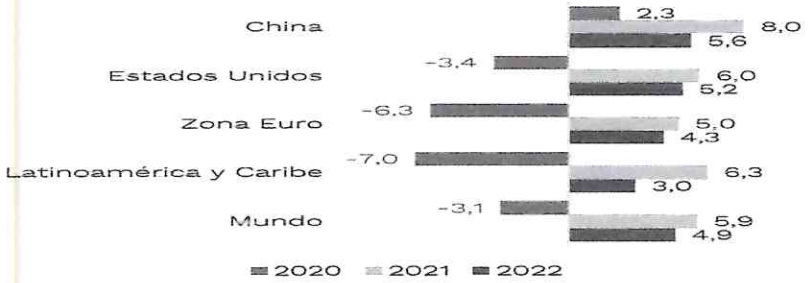
7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

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

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

De acuerdo con el cuarto informe macroeconómico del 2021 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el año 2021 se evidenció la reactivación de la economía mundial De acuerdo con el FMI, el buen comportamiento de las

economías avanzadas está aportando mayor dinámica, y, por el contrario, en los mercados emergentes y en desarrollo se han revisado a la baja, especialmente las de Asia. Se proyectó un aumento del 5,9% del PIB mundial 1, No obstante, para el 2022 se prevé un menor crecimiento, debido a los problemas inflacionarias mundiales, los problemas logísticos y su impacto en la distribución de las mercancías en el entorno global y la incertidumbre en la dinámica de la vacunación en la pandemia. La buena coyuntura económica se evidencia en particular en Estados Unidos, la cual el FMI prevé un crecimiento de 6% en 2021, mientras que la zona euro alcanzaría un aumento de 5% y China estaría cercano a 8% (Gráfico 1).



Fuente: FMI (octubre 2021). Cálculos OEE-Mincit.

Después de la gran contracción económica de América Latina en 2020 (-7%), las perspectivas son alentadoras y el PIB aumentaría 6,3% en 2021. Entre los principales países latinoamericanos se presentará igualmente una mayor dinámica económica en 2021, por ejemplo, en Perú (11%) y Chile (10%) se registraría una alta tasa de crecimiento.

	FMI*		Lain Forecast**	
País	2021	2022	2021	2022
Colombia	7,6	3,8	8,8	4,0
Perú	10,0	4,6	11,7	3,1
Chile	11,0	2,5	11,1	2,6
Brasil	5,2	1,5	4,9	1,1
Argentina	7,5	2,5	8,3	2,1
México	6,2	4,0	5,9	2,9

*octubre de 2021 ** noviembre de 2021
Fuente: FMI -Lain Forecast

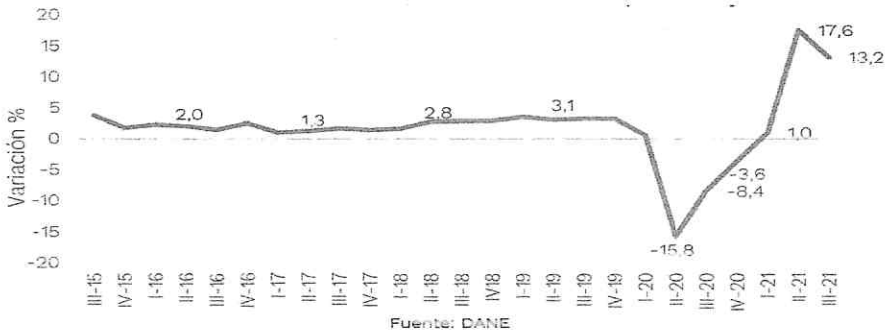
Para Colombia, se proyectó recuperación en 2021 por FMI (7,6%) y en Latin Forecast (8,8%). (Tabla 1). No obstante, para el país otras entidades prevén un mayor aumento como el Banco de la Repúblic100.799.706 (9,8%) y el Ministerio de Hacienda y Crédito Público3 (9,7%) Tabla 1 Perspectivas de crecimiento del PIB en países de América Latina, porcentaje

La mayor dinámica económica global y de América latina impactará positivamente el comercio exterior, generando una recuperación de las importaciones y exportaciones. En este contexto, se ampliará la demanda externa mundial, reflejada en las mayores compras internacionales.

7.2. El PIB de Colombia a septiembre de 2021

Como consecuencia del cierre de actividades productivas para contener el COVID-19, la economía colombiana cayó 15,8% en el segundo trimestre de 2020, la caída más fuerte para un trimestre desde que se construye la serie trimestral. El PIB continuó con variaciones negativas durante el tercer trimestre (-8,4%) y cuarto trimestre (-3,6%). La economía colombiana en 2021 se está recuperando y el PIB creció 1,1%, 17,6% y 13,2% en el primer, segundo y tercer trimestre de 2021, producto de una mayor apertura de las actividades productivas. (Gráfico 2).

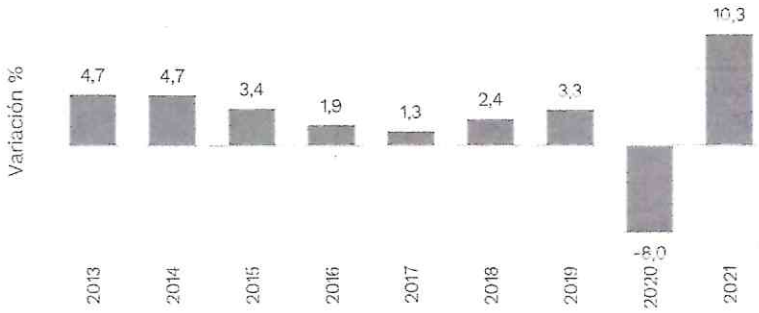
Gráfico 2 Crecimiento trimestral del PIB, porcentaje



Fuente: DANE

En los primeros nueve meses del 2021, el aumento del PIB fue de 10,3%, que contrastó con la variación negativa de 8%, respecto a igual periodo del 2020

(gráfico 3) Gráfico 3 Crecimiento acumulado a septiembre de 2021, porcentaje).



Fuente: DANE

En el período enero-septiembre de 2021, todos los sectores registraron variaciones positivas, excepto en minas y canteras (-2,2%). Por su contribución, resaltó la dinámica sectorial del comercio-transporte-alojamiento (21,8%) y la industria (18,4%), (gráfico 4)

Gráfico 4 Crecimiento sectorial del PIB acumulado a septiembre de 2021, porcentaje



Fuente: DANE

En la industria manufacturera, crecieron 22 de los 24 subsectores industriales: prendas de vestir, minerales no metálicos, refinación de petróleo, productos metalúrgicos, bebidas, química básica, aparatos eléctricos, entre otros. (Tabla 2). Por otra parte, decrecieron 2 subsectores industriales, azúcar y lácteos.

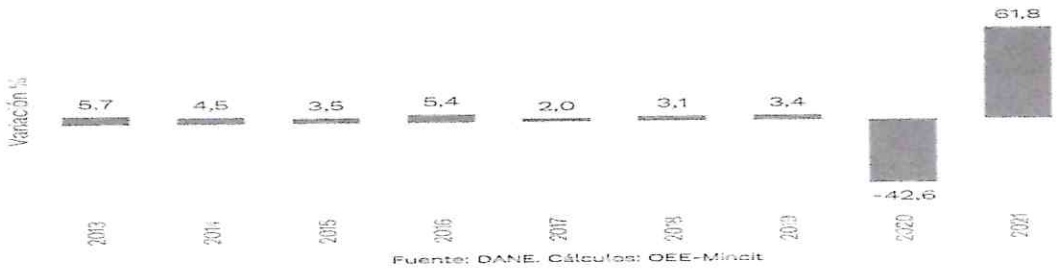
Tabla 2 Subsectores industriales con contribución positiva

Sector	Contribución p.p.	Variación acumulada(%) ene sept/20	ene sept/21	Participación ene sept/21
Textiles, prendas de vestir	3,5	-22,9	48,3	9,0
Productos de minerales no metálicos	3,0	-14,4	27,0	12,0
Refinación de petróleo	1,6	-14,1	16,7	9,3
Bebidas y productos de tabaco	1,5	-13,1	24,5	6,5
Química básica, abonos, farmacéuticos	1,4	-2,7	10,7	12,4
Productos metalúrgicos	1,3	-9,5	23,3	5,8
Otras industrias manufactureras	0,9	-14,4	31,2	3,2
Aparatos y equipo eléctrico, informáticos y electrónic	0,8	-11,5	40,5	2,4
Maquinaria y equipo	0,8	-17,7	22,5	3,5
Productos de caucho y plástico	0,7	-10,0	23,4	3,1
Muebles, colchones, somieres	0,6	-23,7	29,5	2,1
Calzado, cuero y sus productos	0,5	-39,6	48,8	1,3
Vehículos automotores, remolques	0,4	-33,2	23,4	2,0
Papel, cartón y sus productos	0,4	-4,4	9,5	3,6
Aceites y grasas	0,3	5,8	19,2	1,8
Madera y sus productos	0,3	-11,5	31,9	1,0
Procesamiento de carne	0,2	-0,3	3,5	6,2
Conservas de fruta,legumbres, hortalizas, sopas	0,2	2,8	8,9	2,4
Actividades de impresión	0,2	-12,2	10,2	1,4
Cacao, chocolate-confitería	0,1	-9,2	14,3	0,8
Molinería, panadería, almidones, macarrones	0,1	4,6	1,6	4,4
Productos de café	0,0	-7,3	0,4	0,7

Fuente: DANE. Cálculos OEE-Mincit

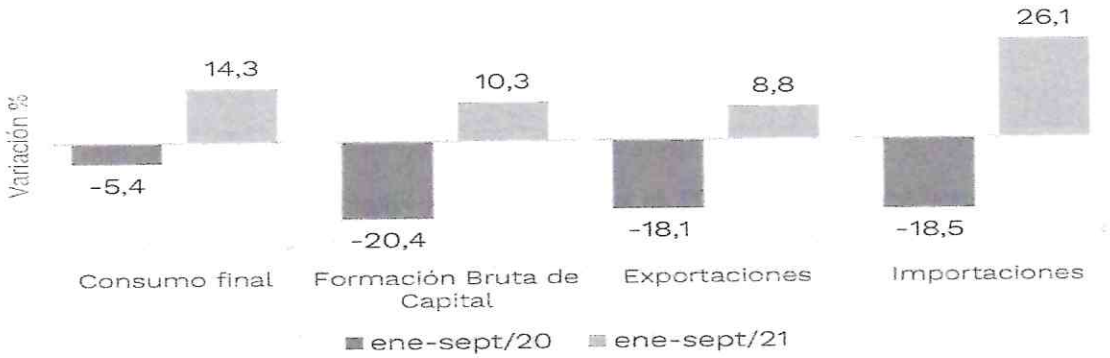
Por otra parte, el sector de comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida, en el agregado registró un aumento de 21,8%, pero al interior de este grupo las variaciones fueron diferentes. El sector de comercio al por mayor y al por menor y la reparación de vehículos automotores y motocicletas creció de 16%. Si se analiza en detalle la variación del PIB de las actividades relacionadas con el alojamiento y servicios de comida registró un aumento de 61,8% en el acumulado a septiembre de 2021, evidenciando la mayor apertura y recuperación sectorial (gráfico 5).

Gráfico 5 Variación enero-septiembre del PIB en alojamiento y servicios de comida, porcentaje



Fuente: DANE. Cálculos: OEE-Mincit

Por el lado de la demanda, en el período enero-septiembre de 2021 se evidenció un aumento de 10,3% de la Formación Bruta de Capital, mientras el consumo de la economía se incrementó en 10,3%. Por su parte, el sector externo registró una variación positiva de 8,8% en las exportaciones y de 26,1% en importaciones

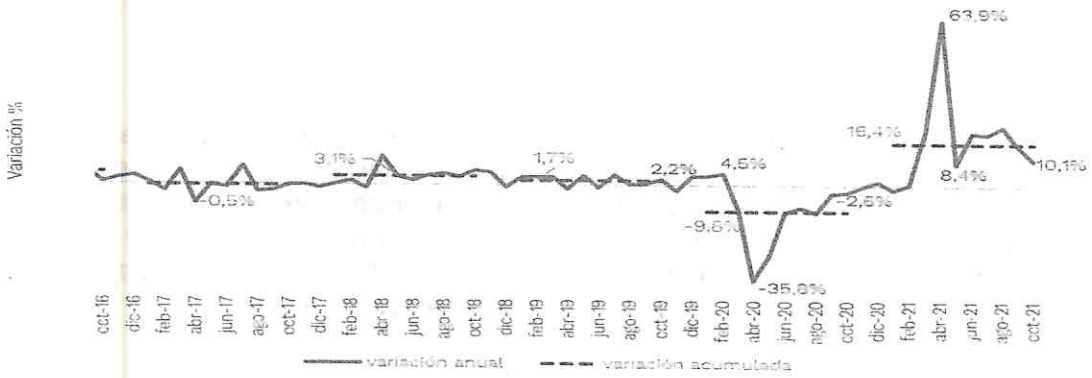


Fuente: DANE. Cálculos: OEE-Mincit

7.3. Dinámica industrial de Colombia

En abril del 2020, mes de cuarentena total, la variación negativa de la producción industrial alcanzó el 35,8%. A partir de la reactivación gradual de la economía, se evidenció un cambio de tendencia y en el mes de octubre de 2021, la producción industrial creció 10,1%, respecto a igual mes del año anterior y fue superior en 7,2% a los registros de antes de la pandemia. (gráfico 7). Sin embargo, es de resaltar que en mayo de 2021 se alcanzó a desacelerar debido a los paros y cierres viales presentados en ese mes.

Gráfico 7 Producción industrial: variación anual y acumulada



Las ventas industriales se aumentaron también 9,6% en octubre de 2021, respecto a igual mes del año anterior y el empleo industrial aumentó en 5,5% En el período enero-octubre de 2021, la producción y las ventas industriales, crecieron 16,4% y 16,2%, respectivamente (Tabla 3).

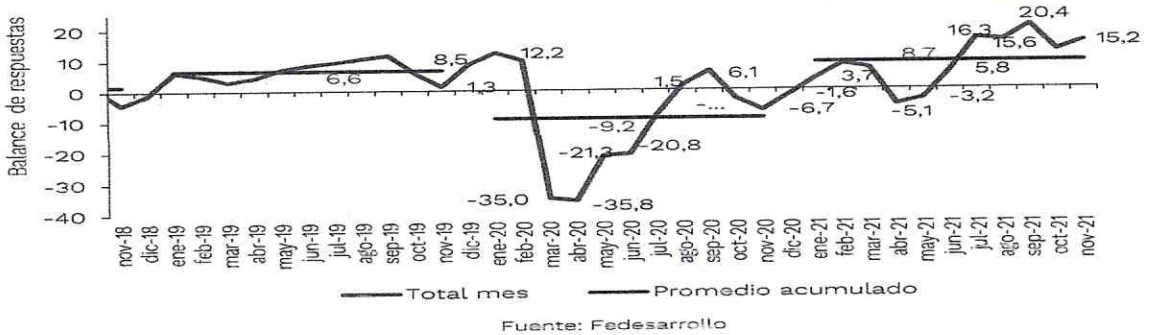
Tabla 3 Desempeño reciente de la industria manufacturera

	Variación (%)				
	Octubre		Enero-octubre		12 meses
Variable	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2021
Producción	7,2% ↑	10,1	5,0% ↑	16,4	13,4%
Ventas	7,2% ↑	9,6	5,2% ↑	16,2	12,8%
Empleo	-1,7% ↑	5,5	-3,8% ↑	2,3	0,9%

Fuente: DANE-DIAN. Cálculos OEE-Mincit

La producción real manufacturera en el acumulado a octubre de 2021 creció 16,4% que contrasta con la variación negativa de 9,2% de igual período en 2020. La recuperación obedeció a un aumento de 34 subsectores de las 39 clases industriales. Aquellos que más contribuyeron a la dinámica del sector industrial fueron: bebidas, prendas de vestir, minerales no metálicos, refinación de petróleo, química básica, hilatura, productos de metal, entre otros. Por el contrario, los sectores que contribuyeron negativamente fueron: lácteos, trilla de café, molinería, azúcar y carrocerías, entre otros.

Gráfico 8 Índice de Confianza Industrial, porcentajes

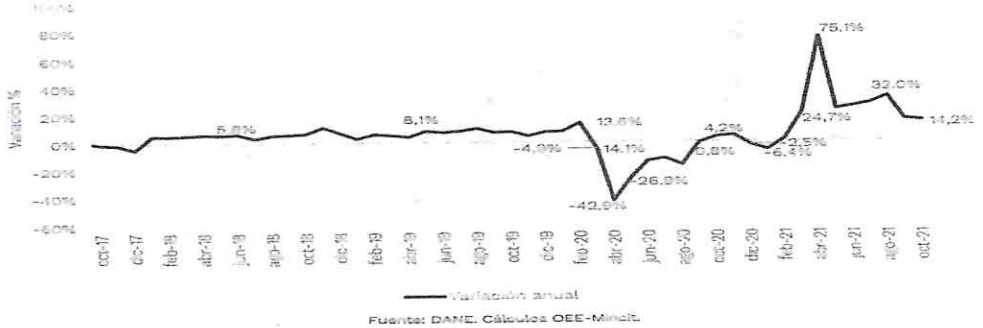


Fuente: Fedesarrollo

Así mismo, el Índice de Confianza Industrial (ICI) publicado por Fedesarrollo, se ha recuperado progresivamente acorde con la reactivación de la economía, a excepción de abril y mayo de 2021, producto de los paros y bloqueos realizados en esos meses que generaron un pésimo ambiente económico. (gráfico 8). El ICI se ubicó en el área positiva en 15,2% en noviembre de 2021, explicado por el aumento en el volumen de pedidos y el incremento de las expectativas de producción para el próximo trimestre. El índice se ubicó en 8,7% en el promedio a noviembre de 2021, muy superior al índice negativo de 9,2% registrado en igual período del año anterior.

7.4. Comportamiento del comercio al por menor

Las ventas del comercio minorista se redujeron 42,9% en abril de 2020 respecto a igual mes del año anterior, por el efecto del aislamiento producto de la pandemia. Posteriormente, a partir de la mayor apertura gradual de la economía se observó también un cambio en la tendencia. Las ventas reales del comercio al por menor registraron una variación positiva de 14,2% en octubre de 2021, configurando nueve meses consecutivos con tasas de positivas (gráfico 9). Impactó positivamente en el mes, el día sin IVA el 28 de octubre y el Cyberlunes (4-7 octubre). Respecto a octubre de 2019



Fuente: DANE. Cálculos OEE-Mincit.

Por otra parte, la generación de empleo presentó un incremento de 1,8% en octubre de 2021 (Tabla 4).

Tabla 4 Desempeño reciente de las ventas y empleo del comercio al por menor

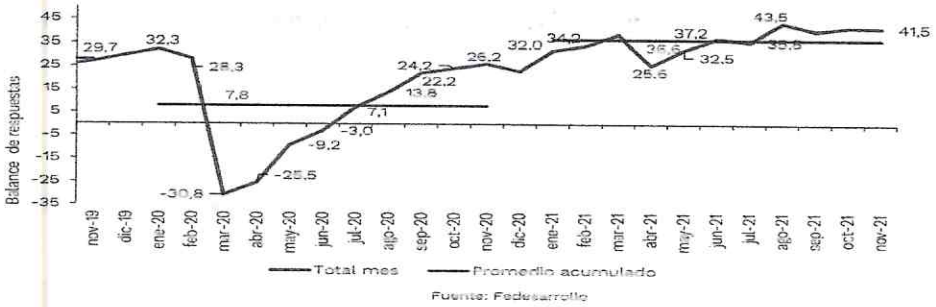
Variable	Variación (%)					
	Octubre		Enero-octubre		12 meses	
	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2019 vs 2021	2020 vs 2021
Comercio minorista	17,8%	⇧14,2%	8,1%	⇧19,6%	-7,2%	⇧15,5%
Comercio sin combustibles ni vehículos	20,7%	⇧12,6%	8,9%	⇧12,1%	-8,7%	⇧10,2%
Empleo total	-5,1%	⇧1,8%	-4,6%	⇩-1,7%	-4,7%	⇩-2,6%

Fuente: DANE. Cálculos OEE-Mincit

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

En el acumulado a octubre de 2021, el aumento de las ventas fue de 19,6%. En este caso, 17 de los 19 sectores analizados aumentaron sus ventas: por su contribución a la variación resaltó el incremento de las ventas de vehículos-motos, combustibles, prendas de vestir, repuestos para vehículos, ferretería, informática y electrodomésticos. Se redujeron las ventas de: alimentos, libros y papelería.

Gráfico 10 Índice de Confianza Comercial, porcentajes



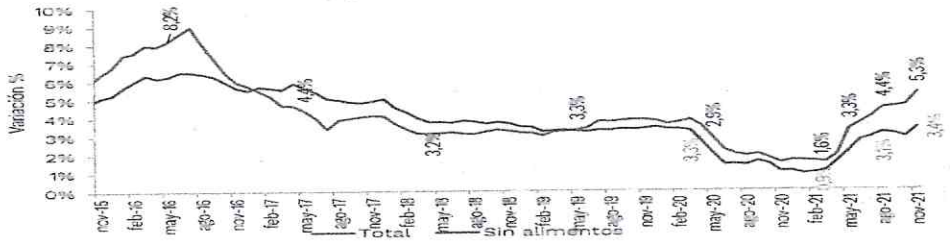
Fuente: Fedesarrollo

El Índice de Confianza Comercial (ICC) se afectó en 2020 debido a las medidas para contener el COVID-19, y registró los mayores valores negativos desde que se hace la encuesta (enero de 1980), en marzo y abril de 2020 (-30,8% y -25,5%, respectivamente). En los meses posteriores se observó un cambio en la tendencia como resultado de la reactivación gradual de la economía. En noviembre de 2021, el índice fue positivo (41,5%). El aumento respecto al año anterior se debe a un crecimiento en el indicador de expectativas de situación económica para el próximo semestre. (gráfico 10). El indicador promedio a noviembre de 2021 fue de 36,6% superior al 7,8%, respecto a igual período de 2020.

7.5. Política monetaria e Inflación

Desde el 2016 se registraba una tendencia decreciente de la inflación en Colombia. Para 2019 se ubicó en 3,8% y durante el 2020 fue evidente la mayor caída de la inflación, se situó en 1,6% anual, el registro más bajo para un final de año desde que existe información oficial (1951) y ello reflejó el choque de la pandemia en los precios 4 . (gráfico 11). Impactó la caída de la demanda interna y los alivios de los precios decretados por las autoridades, en especial, el congelamiento de los cánones de los arriendos y de las tarifas de servicios públicos, la disminución del precio de los combustibles, la eliminación o rebaja transitoria del IVA a un grupo de bienes y servicios, así como el impuesto al consumo de los restaurantes.5 Sin embargo, el comportamiento de los precios en 2021 fue diferente. Se presentó una tendencia creciente, en particular desde el mes de mayo, debido a los bloqueos viales desde ese mes que generaron un aumento de los precios al consumidor, en especial en los alimentos perecederos. Así mismo, por el aumento en los precios internacionales de los bienes básicos y materias primas 6 . Igualmente, afectó las presiones externas, asociadas a las dificultades mundiales en las cadenas de suministro, los altos precios de materias primas e importantes costos en el transporte, y a una oferta interna limitada.7 . A noviembre de 2021 la inflación alcanzó 5,3% anual, mientras sin alimentos fue 3,4%, esta última, aunque más baja también presentó una tendencia creciente.

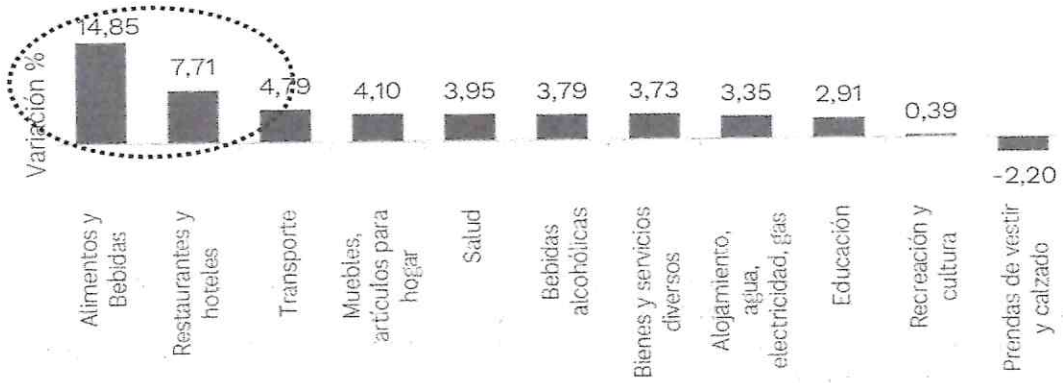
Gráfico 11 Tasa de inflación anual



Fuente: DANE. Cálculos OEE-MinCIT

Precisamente, a noviembre de 2021 (año corrido), el precio de los alimentos y bebidas habían aumentado 14,8%, le siguieron los de restaurantes y hoteles (7,7%) y transporte (4,8%), superando ya la meta de inflación del 3%. (Gráfico 12).

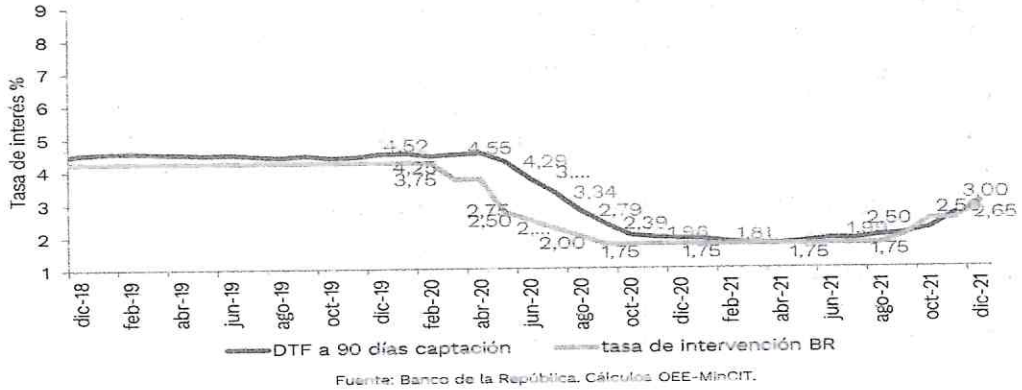
Gráfico 12 Tasa de inflación año corrido a noviembre de 2021 por sectores.



Fuente: DANE. Cálculos OEE-MinCIT

La principal variable de política monetaria del Banco de la República es el manejo de la tasa de interés de intervención y en eventos cuando se evidencia una inflación creciente tiende a aumentarse. (gráfico 13).

Gráfico 13 Tasas de interés, porcentaje



Fuente: Banco de la República. Cálculos OEE-MinCIT.

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

Ante el choque económico provocado por el COVID-19 y con el fin de garantizar la provisión amplia y oportuna de liquidez, la Junta Directiva del Banco de la República, a finales de marzo de 2020, decidió disminuir medio punto porcentual la tasa de interés de intervención, ubicándola en 3,75%. El Banco volvió a recortar la tasa de interés dos veces en el mes, 3,25% (5 de mayo) y a 2,75% (29 de mayo) (gráfico 13). Posteriormente, fue reduciendo la tasa mensualmente hasta ubicarla en 1,75% en septiembre de 2020, No obstante, ante la tendencia inflacionaria en 2021, la Junta del Banco de la República decidió aumentar la tasa en septiembre, octubre y diciembre, estableciéndose en 3% en este último mes. Cabe señalar que los movimientos en la tasa de intervención se trasladan a los otros tipos de tasas de interés del mercado. Con la decisión del Banco de la República de reducir la tasa de interés, la DTF mantuvo el mismo comportamiento decreciente en 2020, y posteriormente cuando se inició el aumento de la tasa de intervención la DTF también creció. (gráfico 13).

7.7 Sector lechero sentirá efectos del paro nacional 2021 por dos años

Así lo afirma Javier Ardila, presidente de la Asociación Nacional de Productores de Leche (Analac)
a alimentación de los animales que producen leche en Colombia se vio afectada por el paro. El efecto de los bloqueos y manifestaciones en mayo y junio pasado pasarán factura a la producción de leche por los próximos dos años.
Así lo reveló el presidente de la Asociación Nacional de Productores de Leche, Javier Ardila. Para el directivo de Analac, gremio que está próximo a cumplir 65 años, el sector también tiene otro impacto importante derivado de las movilizaciones sociales y es el alto valor de los fertilizantes.

¿Cómo está el sector lechero tras el paro?

El efecto aún se siente en la producción de leche en el país, este año ha disminuido por diferentes razones, entre ellas está que por el paro en algunas zonas, los animales se quedaron sin el suministro de sales, concentrados y alimentos en general para producir leche.

Algunos de los casos puntuales se dan en la lechería especializada que está ubicada en los departamentos de Nariño, Valle del Cauca, Cauca, Cundinamarca y Antioquia, pues la lactancia de las vacas se vio afectada porque la comida necesaria no llegó y el efecto no solo se dio en ese momento sino que también se va a mantener por dos años.

Las vacas tuvieron una interrupción en su alimentación y no se recuperarán en esta lactancia sino en la nueva es decir un año. Por el próximo año y el siguiente tras el paro vamos a tener una disminución entre el 3% y el 20% en las lactancias de los animales.

Además, está otro tema en contra: el efecto internacional del alto costo de las materias primas como el maíz, sorgo y la soya para la elaboración de los concentrados, también los repuestos para los equipos que se requieren en la producción de leche. En abonos ya tenemos incrementos superiores al 100% del año pasado. Por eso algunos productores han visto como salida el uso de otros concentrados más económicos o han disminuido la cantidad y esto impacta también la producción de la leche. Además, el precio no reaccionó de la misma manera que las materias primas y nos vimos enfrentados a dos: la alimentación de los animales que producen leche en Colombia se vio afectada por el paro. El efecto de los bloqueos y manifestaciones en mayo y junio pasado pasarán factura a la producción de leche por los próximos dos años.

Así lo reveló el presidente de la Asociación Nacional de Productores de Leche, Javier Ardila. Para el directivo de Analac, gremio que está próximo a cumplir 65 años, el sector también tiene otro impacto importante derivado de las movilizaciones sociales y es el alto valor de los fertilizantes.

¿Cómo está el sector lechero tras el paro?

El efecto aún se siente en la producción de leche en el país, este año ha disminuido por diferentes razones, entre ellas está que, por el paro en algunas zonas, los animales se quedaron sin el suministro de sales, concentrados y alimentos en general para producir leche.

Algunos de los casos puntuales se dan en la lechería especializada que está ubicada en los departamentos de Nariño, Valle del Cauca, Cauca, Cundinamarca y Antioquia, pues la lactancia de las vacas se vio afectada porque la comida necesaria no llegó y el efecto no solo se dio en ese momento sino que también se va a mantener por dos años.

Las vacas tuvieron una interrupción en su alimentación y no se recuperarán en esta lactancia sino en la nueva es decir un año. Para el próximo año y el siguiente tras el paro vamos a tener una disminución entre el 3% y el 20% en las lactancias de los animales.

Además, está otro tema en contra: el efecto internacional del alto costo de las materias primas como el maíz, sorgo y la soya para la elaboración de los concentrados, también los repuestos para los equipos que se requieren en la producción de leche. En abonos ya tenemos incrementos superiores al 100% del año pasado. Por eso algunos productores han visto como salida el uso de otros concentrados más económicos o han disminuido la cantidad y esto impacta también la producción de la leche. Además el precio no reaccionó de la misma manera que las materias primas y nos vimos enfrentados a dos o tres meses de pérdidas.

¿A esto también se suma la falta de contenedores y fletes?

Así es, los precios están muy altos en el caso de los contenedores y esto está afectando la importación y exportación, y los fletes también nos están costando mucho. En el clima del trópico alto, el frío está afectando el pasto y la calidad del mismo para la alimentación de los animales.

En el caso de los precios, la industria reaccionó de manera tardía a las advertencias que hicimos desde el inicio del año sobre las pérdidas. Además algunos productores, no sabemos cuántos, decidieron arrendar las fincas para flores y para agricultura, y la leche dejó de producirse.

¿Cuál es el balance de las importaciones?

Hemos estado bien por ese lado, porque la industria no ha podido traer tanta leche como quisiera, por el mismo tema de los fletes, la tasa de cambio y también por el alto precio internacional de la leche en polvo que hoy está en 3.500 dólares la tonelada, pero ese valor no es la realidad del costo y ese valor solo es un parámetro que puede afectarlo. Este año no ha entrado tanta leche como el año pasado, por los mismos factores coyunturales.

¿Cuáles son las estimaciones del cierre y de cara al 2022?

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

Cumplimos un año muy importante, llegamos como Analac a los 65 años y estamos mucho mejor que hace cuatro años, hemos retomado una senda de representación de los productores de leche.

En unos quince días estaremos estrenando un nuevo presidente ejecutivo, que estará a cargo del gremio en adelante y en la representación de nuestros intereses.

Esperamos que para este fin de año podamos mejorar las cifras por la recuperación de la oferta de la leche, aunque sabemos que no será tan rápida como quisiéramos por todos los factores externos que están confluyendo y afectando el panorama.

Aunque hay unas empresas lácteas importantes que opinan que esto es un tema de coyuntura y que pasará en unos tres meses y que será como si nada hubiera sucedido, la verdad es que no podemos especular al respecto ya que esta situación no depende de nosotros como país sino que es un efecto mundial.

En el corto plazo yo pienso que no tendremos una mayor oferta de lácteos y es posible que al inicio del 2022 vuelvan a entrar las toneladas de leche en polvo por la apertura del contingente de las importaciones.

¿Cómo se dará la recuperación del sector?

Nosotros veremos una recuperación lenta, los productores están viendo sus negocios como empresas y de alguna manera hemos tenido el apoyo del Ministerio de Agricultura en la política agropecuaria del sector.

¿Cómo está Colombia en cuanto a la calidad de leche que se consume?

El país produce una leche que no tiene nada que envidiarle a la de otros países, la ventaja que tenemos es que la producción láctea se hace con base a pasturas y nuestras vacas están todo el año en pastoreo y en producción de leche en esta base, algo completamente distinto a lo que ocurre en otros países que tienen las estaciones y que son industrializados.

La leche de estos países del norte como del sur, se ven afectados y tienen que guardar sus animales por esta limitante en establos, ya sea por el invierno o el verano extremos. Ahí los colombianos tenemos una posibilidad para explorar y es hacer un análisis de estos mercados y ver la posibilidad de negocios, de ser posible hacer una especialización de nuestra leche.

Llegar a estos nuevos países se debe hacer respaldados por el Estado colombiano y también exige y requiere compromisos como territorios libres de brucelosis bovina, tuberculosis, y hacer todo el proceso que debimos haber iniciado hace unos 10 años para poder exportar y ser competitivos con nuestro producto diferenciado, que se vende muy bien.

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

7.8 PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario -INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para LA ADQUISICIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD

PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA., de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, verificó y actualmente no hay un Acuerdo Marco de Precios sobre los bienes requeridos, por lo tanto, se prevé el uso de la, SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA, como opción de la selección a contratar.

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

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

8 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

8.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA

A efectos de dar a conocer los productos existentes en el mercado encontramos gran variedad de proveedores, tales como SOLUCIONES BECAFRI, RICOLAC PRODUCTOS ALIMENTICIOS, LA RECETTA, LACTEOS SOON DELIVERY, FASULAC LTDA Y DISTRIBUIDORA ESMERALDA, entre otros quienes hacen parte de las empresas productores, comercializadoras y distribuidoras de bebidas lácteas

Además, para esta etapa del análisis del sector se debe contestar básicamente la pregunta.

¿Quién vende?

Los proveedores del bien solicitado en el objeto del proceso de contratación corresponden a empresas del sector industrial quienes son productores y comercializadores. Existe en el mercado local y nacional empresas que cumplen con los bienes requeridos por la entidad quienes son de gran trayectoria, su ubicación se encuentra en gran parte en las grandes ciudades del país, pero se cuenta con proveedores locales que ofrecen otras garantías en cuanto al sistema logístico para la entrega del producto.

8.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

De acuerdo con la guía, elaborada por Colombia Compra Eficiente para éste tipo de análisis, se han verificado las condiciones en las cuales el COIBA ha adquirido en el pasado el bien o servicio a contratar, utilizando para ello la herramienta tecnológica que brinda el SECOP y consultando los archivos de la Entidad y de acuerdo a la necesidad real y a efectos de realizar el análisis de la demanda se puede evidenciar de que se adquirieron elementos en oportunidades anteriores de acuerdo al objeto a contratar, bajo la modalidad de mínima cuantía, así mismo se realizaron búsquedas en el Portal Único de Contratación SECOP II, sitio web por lo cual se encontraron contratos celebrados con el mismo objeto en otras ciudades de la misma entidad.

8.2.1 HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, Complejo Ibagué, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR AVISO	VALOR DEL IVA (16%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2019	EPMSC-PIT-MC-005-2019	Mínima Cuantía	DISTRILAC PITALITO	$ 35.000.000	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop II
2020	MC 004-2020	Mínima Cuantía	JULIAN ANDRES SALAS CHACÓN	$ 23.357.750	N/A	N/A	*Colombia Compra Eficiente Secop II*
2021	MC010-2021	Mínima Cuantía	ServiMaC SMC S.A.S	$ 18.192.000	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop II

8.2.2 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	CARACTERÍSTICAS	VALOR UNITARIO	TAMAÑO	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2021	E.S.E. HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN VICENTE DE PAUL	CONT.699-2021	Suministro de productos alimenticios correspondientes a víveres frescos (frutas, verduras, tubérculos, leche), abarrotes y carne de res pulpa, carne de cerdo pulpa pierna o lomo e hígado de res	Paulo Leon Puentes Quesada	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	$ 87.500.000	N/A	87.500.000
2020	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDIANA SEGURIDAD PITALITO - INPEC	EPMSC-PIT-MC-010-2020	SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS	DISTRILAC PITALITO	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	$20.000.000	N/A	$20.000.000
2019	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO ALTA Y MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO	MC004-2019	ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (GALLETAS, PASTELES Y PASABOCAS),	COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA TORRES S.A.S	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	$29.916.000	N/A	$29.916.000

	ALTA SEGURIDAD DE POPAYAN INPEC POPAYAN		BEBIDAS (LACTEOS) Y TABACOS (CIGARRILLOS) REQUERIDOS PARA SU COMERCIALIZACION EN EL ALMACEN-EXPENDIO DEL EPAMSCAS POPAYAN INPEC					
2018	establecimiento penitenciario de alta y mediana seguridad con alta seguridad de combita-inpec	150-mc-127-18	150-mc-127-18 bebidas gaseosas a/s	compañía de alimentos Shalom s.a.s	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	$ 41.810.000	N/A	$ 41.810.000

8.3 ANÁLISIS DE MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico a estas empresas

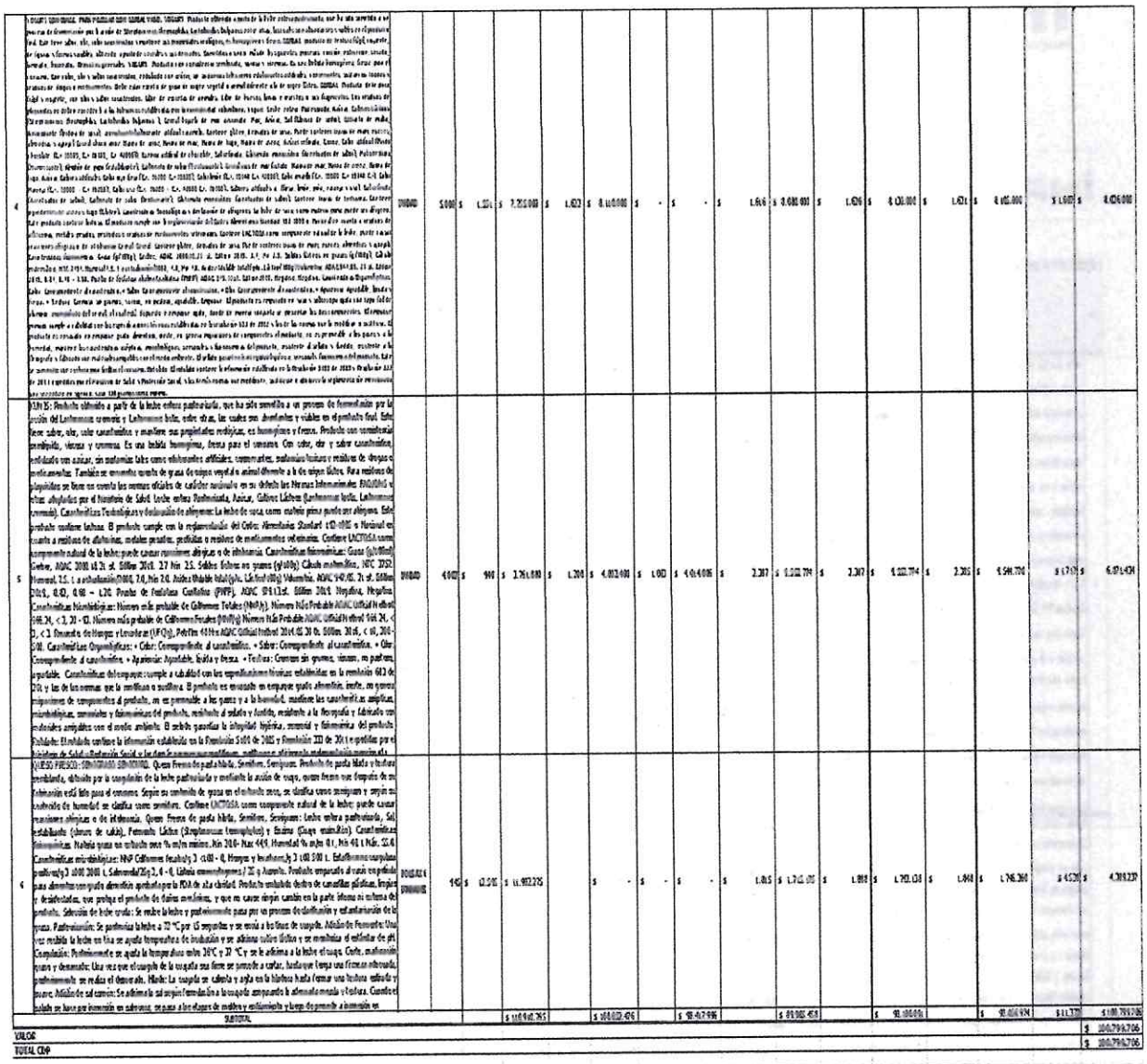
- **INVERSIONES FASULAC**
- **LA RECETTA**
- **LÁCTEOS SUPERIOR**
- **RICOLAC PRODUCTOS ALIMENTICIOS**
- **SOLUCIONES BECAFRI**
- **DISTRIBUCIONES LA ESMERALDA**

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA,** de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

INPEC

ADQUISICIÓN DE LACTOSE

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VR UNITARIO	VR TOTAL	VR UNITARIO	VR TOTAL	VR UNITARIO	VR TOTAL	VR UNITARIO	VR TOTAL	VR UNITARIO	VR TOTAL	VR UNITARIO	VR TOTAL	VR UNITARIO	VR TOTAL
1	[illegible]	UNIDAD	45.000	$ 1.110	$ 49.950.000	$ 1.200	$ 54.000.000	$ 1.210	$ 54.450.000	$ 827	$ 37.206.207	$ 828	$ 37.206.828	$ 828	$ 37.206.828	$ 1.000	$ 45.000.000
2	[illegible]	UNIDAD	16.000	$ 750	$ 12.000.000	$ 1.000	$ 16.000.000	$ 950	$ 15.200.000	$ 900	$ 14.400.000	$ 901	$ 14.416.000	$ 901	$ 14.416.000	$ 1.000	$ 16.000.000
3	[illegible]	UNIDAD	16.000	$ 1.010	$ 16.160.000	$ 1.200	$ 19.200.000	$ 1.210	$ 19.360.000	$ 1.000	$ 16.000.000	$ 1.000	$ 16.000.000	$ 1.000	$ 16.000.000	$ 1.000	$ 16.000.000



4	UNIDAD	$ 5.000	$ 1.331	$ 7.251.000	$ 1.027	$ 8.140.000	$ -	$ -	$ 1.646	$ 8.080.000	$ 1.026	$ 8.130.000	$ 1.021	$ 8.105.000	$ 1.007	$ 8.026.000		
5	UNIDAD	4.907	900	$ 2.761.800	$ 1.200	$ 4.032.400	$ 1.000	$ 4.914.005	$ 2.207	$ 5.222.794	$ 2.207	$ 5.222.794	$ 2.205	$ 5.169.720	$ 1.710	$ 4.012.424		
6	BOLSA X 4 UNIDADES	95	12.500	$ 11.902.275		$ -	$ -	$ -	$ 1.815	$ 1.715.017	$ 1.815	$ 1.703.138	$ 1.808	$ 1.746.360	$ 1.520	$ 1.319.239		
SUBTOTAL				$ 101.842.765		$ 100.022.496		$ 98.467.998		$ 99.902.458		$ 98.000.036		$ 97.604.934	$ 11.370	$ 100.799.706		
VALOR																$ 100.799.706		
TOTAL COP																$ 100.799.706		

LI MARÍN DANNY FREDY
SUPERVISOR
Complejo Carcelario y Penitenciario con alta seguridad de Ibagué Picaleña Justicia y Paz

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **contratar** el **suministro de bebidas lácteas con destino a la actividad productiva expendio, para venta y consumo del personal privado de la libertad del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz – coiba Ibagué.** El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de cada cotización y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

ADQUISICIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS

($110.910.765 + $ 108.652.746 + $ 98.417.996 + $ 89.968458+ $ 90.180.91+ 90.056.974) /6 = $ 100.799.706

Obteniendo como resultado un Valor Promedio total de **CIEN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS SEIS PESOS CON CERO CENTAVOS ($ 100.799.706) M/CTE,** para contratar el suministro bebidas lácteas con destino a la actividad productiva expendio, para venta y consumo del personal privado de la libertad del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz – coiba Ibagué de acuerdo al valor promedio cotizado.

10. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 1422 de fecha 08 de febrero de 2022, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Penitenciario Ibagué - Picaleña, DEPENDENCIA 639 EXP Expendio-COPED IBAGUÉ, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS; FUENTE propios, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS LÁCTEAS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIB., Expedido por EDUARDO ALFONSO ORTIZ MUÑOZ Jefe de Presupuesto, por valor CIEN MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS SEIS PESOS CON CERO CENTAVOS ($ 100.799.706) M/CTE.

11. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato resultante del presente proceso de contratación es de nueve (9) meses y/o hasta el agotamiento de los recursos, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio. Los productos se suministran en forma total o parcial según solicitud y necesidades realizadas por el administrador del expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, – COIBA Ibagué. En caso de ofrecerse cambio de algún producto por otro se podrá hacer siempre y cuando estén en el presente proceso y sin sobrepasar el presupuesto total de este, debido a la demanda y oferta. De igual forma a la propuesta seleccionada se ajustarán cantidades para ejecutar la totalidad del presupuesto.

Se debe tener en cuenta el horario de 08:00 a 11:00 horas y de 13:00 a 16:00 horas, para la entrega de los pedidos, y previa comunicación del Administrador del Expendio.

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2021, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la oficina de Gestión contractual, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP y el Registro Presupuestal.

12. FORMA DE PAGO

El valor del contrato que resulte del presente proceso será cancelado al proveedor parcialmente según la entrega de los bienes del contrato, es decir, productos alimenticios, previa presentación de la factura electrónica, la cual será validada en Olympia por el supervisor del contrato y el área de contabilidad del establecimiento para su aprobación y

posterior trámite, documento que debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas; con sus soportes respectivos expedidos a nombre del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - Picaleña Nit. 800.119.348-2; dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes; Previa aprobación de la póliza (cuando aplique), verificación y aprobación de los mismos con sus soportes; según lo consagrado en el artículo 617 del Estatuto Tributario; en la Pagaduría previa Disponibilidad y aprobación del PAC, dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada de copia del pago de la seguridad social del contratista y del acta de recibo de los bienes a entera satisfacción por parte del supervisor del contrato.

En lo correspondiente al IVA: proceso queda excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad Nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, según certificación No MJD-CER22-0001014-4000 expedida por el ministerio de justicia y del derecho

13. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de **Ibagué, Cra 45 Sur 134-95 Oficinas de Gestión Contractual.**

14. LUGAR DE EJECUCIÓN

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

15. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

15.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

A. Será obligación primordial del contratista cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas exigidas por el Complejo y presentadas en la propuesta.

B. Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.

C. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan.

D. Que todos los productos ofertados se encuentren vigentes, en óptimas condiciones de conservación y en excelentes condiciones de calidad.

E. Que se compromete a cambiar los elementos y/o materiales que resulten en mal estado en un tiempo no mayor de 24 horas después de verificado el estado de los mismos.

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

posterior trámite, documento que debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas; con sus soportes respectivos expedidos a nombre del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - Picaleña Nit. 800.119.348-2; dentro de los quince (15) primeros días de cada mes, los cuales se pagaran en los 60 días siguientes; Previa aprobación de la póliza (cuando aplique), verificación y aprobación de los mismos con sus soportes; según lo consagrado en el artículo 617 del Estatuto Tributario; en la Pagaduría previa Disponibilidad y aprobación del PAC, dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada de copia del pago de la seguridad social del contratista y del acta de recibo de los bienes a entera satisfacción por parte del supervisor del contrato.

En lo correspondiente al IVA: proceso queda excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad Nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, según certificación No MJD-CER22-0001014-4000 expedida por el ministerio de justicia y del derecho

13. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de **Ibagué, Cra 45 Sur 134-95 Oficinas de Gestión Contractual.**

14. LUGAR DE EJECUCIÓN

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

15. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

15.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

A. Será obligación primordial del contratista cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas exigidas por el Complejo y presentadas en la propuesta.

B. Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.

C. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan.

D. Que todos los productos ofertados se encuentren vigentes, en óptimas condiciones de conservación y en excelentes condiciones de calidad.

E. Que se compromete a cambiar los elementos y/o materiales que resulten en mal estado en un tiempo no mayor de 24 horas después de verificado el estado de los mismos.

F. Garantizar la calidad de los bienes.
G. Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
H. La empresa debe tener un medio de transporte que permita la entrega oportuna de los productos.
I. La puntualidad en la entrega del producto de acuerdo al horario establecido por el supervisor del contrato, el cual es: entre las 8:00am y 11:00am y 01:30pm a 4:00.
J. Los productos se suministran en forma **PARCIAL O TOTAL** cualquier día de la semana según en el horario establecido en el ítem anterior, **según solicitud y necesidad presentada por el Supervisor del contrato** o el responsable de la Actividad Productiva Expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picaleña Justicia y Paz, quien realizará los pedidos.
K. La fecha de vencimiento de cada producto debe tener un periodo mínimo de 40 días.
L. La fecha de vencimiento de cada producto debe tener un periodo mínimo de 40 días.
M. Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo.
N. Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación.
O. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada.
P. La puntualidad en la entrega de los bienes de acuerdo con lo establecido por el supervisor del complejo.
Q. Entregar al complejo los bienes relacionados en el ítem del objeto de la presente invitación.
R. Deberá mantener el complejo indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación.
S. Garantizar el suministro en calidad de comodato 01 nevera para el almacenamiento de los productos para la bodega principal del almacén expendio. debiéndose realizar mantenimiento periódico preventivo y/o correctivo el cual será solicitado por el supervisor del contrato. La devolución del enfriador por parte de la entidad, estará sujeta a que se hayan agotado las existencias del producto a adquirir.
T. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

Parágrafo: Tabla de tolerancia y/ o fecha de vencimiento del producto: En el momento de presentar la oferta se debe indicar la tabla de tolerancia del producto, el cual debe garantizar un mínimo no inferior a 40 días en cada entrega. (En caso de contar con un tiempo inferior se debe sustentar y soportar las razones de acuerdo al tiempo de producción y fecha establecidas de tolerancia al consumidor final en cada producto). Teniendo en cuenta el proceso de rotación (oferta y demanda) del producto se debe indicar el tiempo para solicitar cambio del producto a vencer, lo anterior conforme a los tiempos establecidos en la ejecución del contrato y tiempos de entregas pactados.

15.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción 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.

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
e) 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).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

16. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del COIBA.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a **"PROPUESTA TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" Y FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS** 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 la oferta no contenga la propuesta económica o no se encuentre firmada por el representante legal.
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) No acreditar su existencia y representación legal.
m) Cuando la entidad establezca que la información o documentación aportada no coincide con la realidad.
n) Presentar ofertas parciales cuando la adjudicación se realice por lote.
o) Cuando la oferta se presente en forma extemporánea o en un lugar distinto al señalado en la Presente Invitación Pública.
p) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

17. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

- 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 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.

18. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación: De acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Ver Anexo Matriz de Riesgos.

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

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones para el estudio de mercado con precios inflados.	Deficiente estructuración del proceso en su presupuesto oficial estimado. Precios artificialmente bajos al adjudicarlo.	3	4	7	Alto	Entidad Estatal	Elaboración del estudio de mercado con oferentes reconocidos en el mercado.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal	15/02/2022	20/02 2022	Comparando estudio de mercado con precios del mercado local	Antes de finalizar el estudio de mercado.

2	General	Externo	Ejecución	Económico	Incidencia de factores internos y/o externos que ocasionen una disminución significativa en las ventas del Almacén Expendio (Ej. Disminución de PPL, baja capacidad adquisitiva de las PPL, cierre de pabellones por medidas judiciales o sanitarias, etc.)	Terminación anticipada del contrato por falta de ingresos para que la entidad responda ante el contratista por la ejecución total del mismo.	3	5	8	Extremo	Entidad Estatal	Control periódico de variables tales como: ventas, población interna, capacidad de compra de las PPL, inventarios, avance porcentual de la ejecución del contrato etc.	3	4	7	Alto	Si	Entidad Estatal	30/06/2022	31/12/2022	Análisis de informes de supervisión, análisis de información financiera.	Mensual
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad de los productos no cumplen con las especificaciones técnicas	Detrimento Publico y no cumplimiento de la obligación de la Empresa	3	5	8	Extremo	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las caracteristicas técnicas solicitadas se ajusten a la necesidad de la Entidad.	3	4	6	Alto	Si	Entidad Estatal	15/03/2022	31/12/2022	Exigiendo póliza como garantía de: cumplimiento y calidad del producto suministrado, a la firma del contrato	Para la legalización del contrato
4	Especifico	Externo	Ejecución	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	El contratista deberá contemplar en su oferta económica las variables de mercado que inciden en la variación de precios	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	30/06/2022	30/11/2022	Comparando con los precios de mercado.	Ejecución del contrato

19. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario "COIBA" de Ibagué -Picaleña-, de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.7 Del Decreto 1082 de 2015, una Garantía que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

✓ **CUMPLIMIENTO**: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.12 Del Decreto 1082 de 2015).

✓ **CALIDAD**. Por el veinte (20 %) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.16 Del Decreto 1082 de 2015).

Para determinar el porcentaje de cubrimiento del riesgo, se debe remitir a los artículos 2.2.1.2.3.1.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015).

Una vez firmado el respectivo contrato, constituir Garantía Única de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, con los amparos que, conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del análisis.

Conforme con el análisis de riesgo analizado el contratista se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué Picaleña COIBA –INPEC, de acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, con los siguientes cubrimientos y suficiencias:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento	10 %	30/04/2023
Calidad del producto	20 %	30/04/2023

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

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué Picaleña COIBA –INPEC.

EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera el contrato, y, serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

20. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el **DS CAICEDO PUENTES ROBINSON** responsable de la Actividad Productiva "Expendio" del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz – Coiba Ibagué.

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.

21. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

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

22. 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 la Ley 1474 de 2011, la cual modificó el numeral 12 del la Ley 80 de 1993.

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

Todas las personas Naturales y Jurídicas en capacidad de contratar con el estado colombiano.
"Nota 1: La información contenida en este documento fue elaborada por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT y la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente la pública por su importancia para las entidades públicas y los participantes en la contratación. Nota 2: Según el Ministerio de Comercio Industria y Turismo – MINCIT el valor de los umbrales tendrá vigencia del 1 de enero del 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023, excepto respecto de los Acuerdos Comerciales suscritos con la Unión Europea y los Estados AELC cuyos umbrales tendrán vigencia del 1 de enero de 2021 hasta el 31 de diciembre de 2022. Nota 3: El Acuerdo Comercial entre Colombia y los países del Triángulo Norte de Centroamérica (El Salvador, Guatemala y Honduras) no se incluye en el presente documento dado que no se establecieron umbrales para su aplicabilidad". "UMBRAL DE MIPYMES Umbral PYMES US$ 125.000 Umbral PYMES COL$ 457.297.264" De acuerdo a la información anterior por el monto a contratar APLICA A MIPYMES. Fuente: Ministerio de Comercio Industria y Turismo.

Dando aplicación a lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.1.2 y 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué Picaleña, una vez consultado el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación M-MACPC-03 Colombia Compra Eficiente, se permite presentar el siguiente cuadro relacionado con los acuerdos comerciales vigentes así:

ACUERDO COMERCIAL		*¿Vigente?*	*Entidad Estatal incluida*	*Valor del proceso de contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial*	*Excepción Aplicable al Proceso de Contratación*	*Proceso de Contratación cubierta por el Acuerdo Comercial*
Alianza Pacifico	Chile	SI	NO	NO	NO	NO
	México	SI	NO	NO	NO	NO
	Perú		NO	NO	NO	NO
Canadá			SI	NO	NO	NO
Chile			SI	NO	NO	NO
Corea			SI	NO	NO	NO
Costa Rica			SI	NO	NO	NO
Estados AELC			SI	NO	NO	NO
Estados Unidos			SI	NO	NO	NO
México			SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador		SI	NO	NO	NO
	Guatemala		SI	NO	NO	NO
	Honduras		SI	NO	NO	NO
Unión Europea			SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina de Naciones			SI	SI	NO	SI

DG. ROJAS PACHECO MIGUEL ANGEL
Responsable Habilidades Productivas
Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta y Media Seguridad De Ibagué Picaleña-Incluye Pabellón de Reclusión Especial-COIBA.

Elaborado por: I.J. Muñoz Danny Fredy – Resp. Actividad Expendio
Revisado por: DG. Rojas Pacheco Miguel Ángel – Resp. Actividades Productivas
Aprobado: Dra. Gloria Johanna Escobar Ortiz – Resp. Área Administrativa y Financiera - COIBA
Fecha de elaboración: 14/02/2022