

**ESTUDIOS DEFINITIVOS
SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA, MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA
ELECTRONICA PRESENCIAL**

ESTUDIOS DEFINITIVOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALAÑA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ.

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, uso presupuestal A-05-01-01-002-004-04 bebidas no alcohólicas; aguas minerales embotelladas, se procede a realizar los siguientes estudios previos para **“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALAÑA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ.”**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Con el fin de dar cumplimiento a la normatividad de contratación la cual ordena realizar la publicación de estudios previos, invitaciones y todo aquel documento que conlleva a la adquisición de bienes o servicios necesarios para el funcionamiento del Complejo, y teniendo en cuenta que el complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picalaña incluye justicia y paz., **cuenta con una población aproximada de 5.173 internos, que demandan de forma masiva estos productos que son de primera necesidad. Es así como en el complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picalaña justicia y paz, se tiene un expendio Central y 19 puntos de venta, para suministrar estos productos al personal de internos;** el cual por su alta demanda se agota rápido y en aras de no estar incurriendo en fraccionamiento de contrato, se hace necesario Adquirir estos productos a través de esta modalidad contractual y permitir contar con las existencias de una manera constante y poder satisfacer las necesidades de la PPL. En dicho sentido se tienen las siguientes consideraciones:

- Que en la actualidad existe la necesidad inminente de adquirir estos **productos** para el **Almacén expendio** del complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picalaña incluye justicia y paz, debido a que en el 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 bebida gaseosas, jugos, bebida hidratante y agua para el almacén expendio, según Resolución N° 000008 DE ENERO 02 DE 2019, ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO; y USO PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-004-04 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS; AGUAS MINERALES EMBOTELLADAS, por el valor de **SEISCIENTOS DIECISIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y UN PESOS (\$617.133.231) M/CTE.**
- . Que permite realizar el proceso contractual y apoyar la necesidad evidenciada por parte del Administrador del expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picalaña justicia y paz.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALÉNA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ. “

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

GRUPO 1 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS DE SABORES, REFRESCO DE FRUTA PAUSTERIZADO, BEBIDA HIDRATANTE, AGUA POTABLE TRATADA			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad x PACA
1	BEBIDA GASEOSA SABOR A KOLA-COLOR ROJO: COMPOSICIÓN: Agua Carbonatada, azúcar, sabores natural e idéntico al natural, acidulante (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), edulcorante artificiales (aspartame y acesulfame K) colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y azul 1) y espumante vegetal (extracto de quillaja) "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA, CONTIENE TARTRAZINA. DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa con sabor fantasía a kola de aspecto líquido transparente, color rojo brillante, refrescante, mediana mente ácido y dulce. PERFIL SENSORIAL: Color rojo, apariencia líquido transparente PERFIL FÍSICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Límite de especificación : 6,85-7,79. refractometría. Carbonatación, volumen CO2 límite de especificación 2,20-3,60 presión-temperatura. Acidez titulable (%p/v) 0,051-0,085 titulación -potenciométrica. pH, unidades 3,15-3,45 Potenciométrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/ 100 ml, límite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, límite de especificación 25. levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 70, total grasa 0g, sodio 10 mg, carbohidrato total 18 g valor diario 6%, azúcares 17g, proteína 0g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A MANZANA	PET 400 ML PACAS X 15 UNIDADES	18.596

COMPOSICIÓN: Agua Carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico) sabores natural e idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorante artificiales (aspartame y acesulfame k) colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y negro brillante) . CONTIENE TARTRAZINA, FENILCETNURICIOS: CONTIENE FENILALINA, DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa con sabor a manzana de aspecto liquido transparente, color rosado, refrescante, acida y dulce. PERFIL SENSORIAL: Color rosada, apariencia liquido transparente PERFIL FISICOQUIMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 7,17-8,13. refracto métrica. Carbonatación, volumen CO2 limite de especificación 2,10-3,40 presión -temperatura. Acidez titulable (%p/v) 0,081-0,116 titulacion -potenciometrica. pH, unidades 2,85-3,15 Potenciometrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 20,Mohos, UFC/100 ml, limite de especificación 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frio con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 70, total grasa 0g, sodio 20 mg, carbohidrato total 18g, valor diario 6%, azucars 18g, proteína <1.g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A NARANJA COMPOSICIÓN: Agua Carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico) sabores naturales y artificiales emulsionados, conservante (benzoato de sodio) y colorantes artificiales (amarillo 5, amarillo 6 y rojo 40) . CONTIENE TARTRAZINA. DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa de aspecto liquido turbio de color naranja, acida picante con sensación seca, PERFIL SENSORIAL: Color naranja, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación: 9,80-11,70. refracta métrica. Carbonatación, volumen CO2 límite de especificación 1,60-4,10. presión - temperatura. Acidez titulable (a/Do/y) 0,0521-0,2242 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,60-3,40 Potencio métrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, limite de especificación 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 100, total grasa 0g, grasa trans 0g, sodio 14 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 25g, valor diario 8%,	
---	--

azucres 25g, proteína Og.. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A TORONJA COMPOSICIÓN: Agua Carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico) sabores idénticos al natural y natural, edulcorantes artificiales (aspartame y acesul fame K) conservante (benzoato de sodio), regulador de la acidez (citrato de sodio) color caramelo y colorantes artificiales (amarillo 5 y rojo 40) . CONTIENE TARTRAZINA. "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA" DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa, libre de calorías con sabor a toronja, de aspecto liquido turbio de color amarillo, refrescante acida y dulce. PERFIL SENSORIAL: Color amarillo, apariencia liquido turbio., sabor toronja. PERFIL FISICOQUÍMICO: Carbonatación, volumen CO2 limite de especificación : 2,60-3,60, presión -temperatura. acidez titulable (%p/v)+ 0,190-0,230. titulación potencio métrica. pH, unidades 2,85-3,15 Potencio métrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, limite de especificación 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN Calorías 0, total grasa 0g, grasa trans/trans fat 0g, sodio 25 mg, valor diario 1%, carbohidrato total <19, valor diario 0%, azucres 09, proteina Og.. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alergenosen: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalina) 1 NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A UVA COMPOSICION: Agua Carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico) sabores artificial y natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorante artificial (aspartame y acesulfame k) colorantes artificiales (rojo 5, azul 1). CONTIENE FENILCETONURICIOS: CONTIENE FENILALINA. DESCRIPCION: Bebida gaseosa con sabor a uva de aspecto liquido transparente, color violeta oscuro, con sabor suave a uva madura, acida y con niveles altos de dulce y aroma frutal. PERFIL SENSORIAL: Color violeta oscura, apariencia liquido transparente PERFIL FISICOQUIMICO: Contenido del azucar BRIX Limite de especificación : 7,24-8,20. refractometrica. Carbonatacion, volumen CO2 limite de especificación 0,00-3,40presion -temperatura. Acidez titulable (Wop/v) 0,102-0,139 titulación -potenciometrica.pH, unidades 2,85-3,15 Potenciometrica.		
--	--	--

	PERFIL MICROBIOLOGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, límite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, límite de especificación 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACION NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCION: Calorías 80, grasa total 0g, sodio 20 mg, carbohidrato total 19g, valor diario 6%, azúcares 17, proteína 0g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A LIMA LIMON COMPOSICIÓN: Agua Carbonatada, acidulante (ácido cítrico y ácido malito) saborizante natural (sabor lima limón), regulador de acidez (citrato de sodio) edulcorantes (aspartame y acesulfame de potasio) conservante (benzoato de sodio) " FENILCETONUTICOS: CONTIENE FENILALANINA" DESCRIPCION: Bebida gaseosa con sabor una mezcla de lima limón, incolora, transparente, refrescante y medianamente ácida y dulce. PERFIL SENSORIAL: Color incoloro, sabor lima limón, apariencia líquido transparente PERFIL FISICOQUIMICO: Carbonatación, volumen CO2 límite de especificación 3,8-4,2 presión -temperatura. Densidad 0,9984-1,0000, pignometría, acidez titulable (Wop/v) 23,64-26,12 titulación -potenciométrica. acidez titulable (%) 0,166-0,183 titulación potenciométrica. ph unidades 3,30-3,50 potenciométrica. PERFIL MICROBIOLOGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, límite de especificación 0, Mohos,UFC/100 ml, límite de especificación 0. Levaduras, UFC/100 ml, 0. Coliformes totales, UFC/100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación, PRESENTACION COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 49 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACION NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCION: Calorías 0, grasa total 0g, grasa trans fat 0g, sodio 40 mg, valor diario 2%, carbohidrato total 0g, azúcares 0g, proteína 0g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (contiene fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas.		
2	REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A LULO COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, pulpa de lulo, acidulante (ácido cítrico) emulsionante(goma Arábiga) estabilizante (pectina), regulador de la	PET 500 ML PACAS X 12 UNIDADES	4.000

acidez (citrato de sodio) sabor idéntico al natural, color caramelo y colorantes artificiales(amarillo 5, amarillo 6 y azul 1. Contiene tartrazina. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de lulo de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación , en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color verde, sabor lulo, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 10,25-10,40. refracto métrica. Acidez titulable (%p/p) 0,39-0,41 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. % fruta 8%. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, limite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Coliformes totales, UFC /5 ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, limites de especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, limite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 110, grasa total 0g, grasa trans fat 0g, sodio 15 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 25g, valor diario 8%. azucares 21g, proteína 0g. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (contiene tartrazina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5139 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A MANGO COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, pulpa de mango, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (pectina), sabor idéntico al natural, antioxidante (ácido ascórbico) regulador de la acidez (citrato de sodio) color caramelo y colorante artificiale (arnarillo 6) . DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de mango de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación , en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color amarillo, sabor mango, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 10,95- 11,10. refracto métrica. Acidez titulable (Top/p) 0,23-0,25 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. % fruta 14% . PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, limite de especificación 0, Mohos, UFC/ 5 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Coliformes totales, UFC /5 ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, limites de especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, limite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial.		
---	--	--

PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/290 ml. CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 110, grasa total Og, grasa trans fat Og, sodio 20 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 27g, valor diario 9%. azucares 22g, proteína Og. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A MORA COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, pulpa de mora, acidulante (ácido cítrico), sabor idéntico al natural, estabilizante (pectina) antioxidante (ácido ascórbico) regulador de la acidez (citratato de sodio) y colorantes artificiales (rojo 5, azul 1 y negro brillante). DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de mora de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación, en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color morado claro, sabor mora, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación: 10,10-10,25. Acidez titulable (90p/p) 0,25-0,27 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,7-3,10 titulación potencio métrica. °As fruta 8%. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, límite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 ml, límite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Conformes totales, UFC /5 ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, límites de especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, límite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACION NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml. CANTIDAD POR PORCIÓN Calorías 100, grasa total Og, grasa trans fat 013, sodio 10 mg, valor diario 1%,carbohidrato total 22g, proteína Og. 0°/0. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A NARANJA PIÑA COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, jugo de naranja, jugo de piña, sabor idéntico al natural emulsionado, acidulante (ácido cítrico) antioxidante		
--	--	--

(ácido ascórbico) regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificiales (betacaroteno) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de naranja y piña con centrado de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación, en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color amarillo, sabor a naranja piña, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación: 10,10-10,25. refractometrica. Acidez titulable (%p/p) 0,25-0,27 titulación -potencio métrica. phi, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. Wo fruta 11%. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, límite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 ml, límite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Coliformes totales, UFC /5ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, límites de especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, límite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido igual a 500 ml, Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml. CANTIDAD PORPORCIÓN: Calorías 100, grasa total Og, grasa trans fat Og, sodio 15 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 26g, valor dietario 9%. Azúcar 25 g. proteína Og. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A FRUTAS TROPICALES COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, jugo de naranja, pulpa de banano, jugo de piña, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (pectina) sabores naturales e idéntico al natural, regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificiales (rojo 40) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de naranja y piña concentrado de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación, en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color rojo, sabor frutal, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación: 10,60-10,75. refractometrica. Acidez titulable (%p/p) 0,27-0,29 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. % fruta 9% . PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, límite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 ml, límite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Coliformes totales, UFC /5ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, límites de especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, límite de especificación 0.		
---	--	--

	Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml, CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 110, grasa total Og, grasa trans fat 0g, sodio 20 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 27g, valor dietario 9%. Azúcar 26 g. proteína Og. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES. decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas.		
3	BEBIDA HIDRATANTE ENERGÉTICA BAJA EN CALORÍAS CON SABOR A MANDARINA COMPOSICIÓN: Agua, endulcorantes naturales (azúcar glucosa, fructosa) acidulante (ácido cítrico) sales minerales (cloruro de sodio, citrato trisodico, fosfato dipotasico) sabor idéntico al natural emulsionado, edulcorantes artificiales (sucralosa, acesulfamo k) y colorante artificiales (amarillo 6 y rojo 40) . DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Bebida hidratante con carbohidratos y minerales. Aspecto liquido turbio de color rojo, con olor aromático y característico a mezcla de frutas. PERFIL SENSORIAL: Color mandarina, sabor mandarina, apariencia liquido turbio. PERFIL FÍSICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación: 4,25-4,40. refracto métrica. Acidez titulable (%p/p) 0,252-0,272 titulación -potencio métrica. pH, unidades 3,10-3,30 potencio métrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, límite de especificación 0, Mohos, UFC,/ 100 ml, límite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 100 ml, 0. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. coliformes fecales LFC/100 ml, límites de especificación 0. Esporas clostridium suifito reductor /ml. <10, en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 180 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml , CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 40, grasa total Og, grasa trans fat 0g, sodio 110 mg, valor diario 5%, potasio 40 mg, valor dietario 1%, carbohidrato total 10g, valor dietario 3%. Azúcar 5 g. proteína Og. 0% . BEBIDA HIDRATANTE ENERGÉTICA BAJA EN CALORÍAS CON SABOR A FRUTAS TROPICALES COMPOSICIÓN: Agua, endulcorantes naturales (azúcar glucosa, fructosa) acidulante (ácido cítrico) sales minerales (cloruro de sodio, citrato trisodico, fosfato dipotasico) sabor idéntico al natural emulsionado, edulcorantes artificiales (sucralosa, acesulfamo k) y colorante artificiales (rojo 40) . DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Bebida hidratante con carbohidratos y minerales. Aspecto liquido turbio de color rojo, con olor aromático y	PET 500 ML PACAS X 6 UNIDADES	9.633

	característico a mezcla de frutas. PERFIL SENSORIAL: Color rojo, sabor frutas tropicales, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 4,25-4,40. refracto métrica. Acidez titulable (%p/p) 0,242-0,262 titulación -potencio métrica. pH, unidades 3,10-3,30 potencio métrica.. PERFIL MICROBIOLOGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 0, Mohos, UFC/ 100 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 100 ml, 0. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. coliformes fecales UFC/100 ml, limites de especificación 0. Esporas clostridium suifito reductor /mi. <10, en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 180 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 40, grasa total Og, grasa trans fat Og, sodio 110 mg, valor diario 5%, potasio 40 mg, valor dietario 1%, carbohidrato total 10g, valor dietario 3%. Azúcar 5 g. proteína Og. 0% .		
4	AGUA POTABLE TRATADA: Bebida de aspecto liquido transparente, incolora e insabora. Botella PET no retomable. Vida útil comercial mínimo 180 días, con certificado de registro sanitario.	PET X 300 MI PACAS X 24 UNIDADES	512
5	AGUA POTABLE TRATADA: Bebida de aspecto liquido transparente, incolora e insabora. Botella PET no retornable. Vida útil comercial mínimo 180 días, con certificado de registro sanitario.	PET 1000 ML PACAS X 12 UNIDADES	1.500
GRUPO 2 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS CON SABOR A COLA COLOR CARAMELO			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad X PACA
1	BEBIDA GASEOSA CON SABOR A COLA: Características generales: de color caramelo oscuro, sin sedimentos ni turbiedad, mezcla única de saborizantes naturales, incluyendo cafeína, sus ingredientes: agua Carbonatada, azúcar, colorante caramelo, acidulante (ácido fosfórico) sabor natural, extractos vegetales y cafeína botella PET no retornable, Envasado a temperatura ambiente y condiciones sanitarias, no retornable tamaño 400 ml, vida útil mínimo 45 días. Calorías 170, Grasa Total: 0, Sodio 25mg, Carbohidrato Total 42g, azucares 42 g, proteína 0%, vida útil mínimo 45 días.	PET 400 ML NO RETORNABLE PACAS X 12 UNIDADES	10.400

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 ELECTRONICA PRESENCIAL como opción de la selección a contratar.

Además De conformidad con el artículo de 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

a) 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, para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALÉÑA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ**, esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
Producto: Bebida Gaseosa	E	50000000 alimentos, bebidas y tabaco	50200000	50202300	50202306
Producto: Jugos	E	50000000 alimentos, bebidas y tabaco	50200000	50202300	50202304
Producto: bebida deportiva o de energía	E	50000000 alimentos, bebidas y tabaco	50200000	50202300	50202309
Producto: Agua	E	50000000 alimentos, bebidas y tabaco	50200000	50202300	50202301

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALÉÑA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ**, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

GRUPO 1 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS DE SABORES, REFRESCO DE FRUTA PAUSTERIZADO, BEBIDA HIDRATANTE, AGUA POTABLE TRATADA

ITEM	ELEMENTO	MEDIDA	CARACTERISTICAS	CANT.
1	BEBIDA (GASEOSA)	PET 400 ML PACA X 15 UNIDADES	BEBIDA GASEOSA SABOR A KOLA-COLOR ROJO: COMPOSICIÓN: Agua Carbonatada, azúcar, sabores natural e idéntico al natural, acidulante (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), edulcorante artificiales (aspartame y acesulfame k) colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y azul 1) y espumante vegetal (extracto de quillaja) " FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA, CONTIENE TARTRAZINA. DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa con sabor fantasía a kola de aspecto liquido transparente, color rojo brillante , refrescante, mediana mente acido y dulce. PERFIL SENSORIAL: Color rojo, apariencia liquido transparente PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 6,85-7,79. refracto métrica. Carbonatación, volurren CO2 limite de especificación 2,20-3,60 presión-temperatura. Acidez fitulable (%p/v) 0,051-0,085 titulación -potenciométrica. pH, unidades 3,15-3,45 Potenciométrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, limite de especificación 25. levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frio con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 70, total grasa 0g, sodio 10 mg, carbohidrato total 18 g valor diario 6%, azucares 179, proteína 0g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENS: BLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A MANZANA COMPOSICIÓN : Agua Carbonatada, azúcar,	18.596

			acidulante (acido cítrico) sabores natural e idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorante artificiales (aspartame y acesulfame k) colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y negro brillante) . CONTIENE TARTRAZINA, FENILCETNURICOS: CONTIENE FENILALINA, DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa con sabor a manzana de aspecto liquido transparente, color rosado, refrescante, acida y dulce . PERFIL SENSORIAL: Color rosada, apariencia liquido transparente PERFIL FISICOQUIMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 7,17-8,13. refracto métrica. Carbonatación, volumen CO2 limite de especificación 2,10-3,40 presión -temperatura. Acidez titulable (%p/v) 0,081-0,116 titulacion -potenciometrica. pH, unidades 2,85-3,15 Potenciometrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/100 ml, limite de especificación 20,Mohos, UFC/100 ml, limite de especificación 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frio con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 70, total grasa 0g, sodio 20 mg, carbohidrato total 18g, valor diario 6%, azucars 18g, proteína <1.g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A NARANJA COMPOSICIÓN : Agua Carbonatada, azúcar, acidulante (acido cítrico) sabores naturales y artificiales emulsionados, conservante (benzoato de sodio) y colorantes artificiales (amarillo 5, amarillo 6 y rojo 40) . CONTIENE TARTRAZINA.	
--	--	--	---	--

			DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa de aspecto liquido turbio de color naranja, acida picante con sensación seca, PERFIL SENSORIAL: Color naranja, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 9,80-11,70. refracto métrica. Carbonatación, volumen CO2 limite de especificación 1,60-4,10. presión - temperatura. Acidez titulable (a/Do/y) 0,0521-0,2242 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,60-3,40 Potencio métrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, limite de especificación 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 100, total grasa Og, grasa trans Og, sodio 14 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 25g, valor diario 8%, azúcares 25g, proteína Og.. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alergen: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolucion 2674 de 2013. Resolucion 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A TORONJA COMPOSICIÓN : Agua Carbonatada, azúcar, acidulante (acido cítrico) sabores idénticos alnatural y natural, edulcorantes artificiales (aspartame y acesul fame K) conservante (benzoato de sodio) , regulador de la acidez (citrato de sodio) color caramelo y colorantes artificiales (amarillo 5 y rojo 40) . CONTIENE TARTRAZINA. "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA" DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa, libre de calorías con sabor a toronja, de aspecto liquido turbio de color amarillo, refrescante	
--	--	--	--	--

			acida y dulce. PERFIL SENSORIAL: Color amarillo, apariencia liquido turbio., sabor toronja. PERFIL FISICOQUÍMICO: Carbonatación, volumen CO2 limite de especificación : 2,60-3,60, presión -temperatura. acidez titulable (%p/v)+ 0,190-0,230. titulación potencia métrica. pH, unidades 2,85-3,15 Potencia métrica. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/100 ml, limite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, limite de especificación 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida útil comercial 112 días Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN Calorías 0, total grasa 0g, grasa trans/trans fat 0g, sodio 25 mg, valor diario 1%, carbohidrato total <19, valor diario 0%, azúcares 0g, proteína 0g.. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alergen: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalina) 1 NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolucion 2674 de 2013. Resolucion 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A UVA COMPOSICION : Agua Carbonatada, azúcar, acidulante (acido citrico) sabores artificial y natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorante artificiales (aspartame y acesulfame k) colorantes artificiales (rojo 5, azul 1) . CONTIENE FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALINA. DESCRIPCION: Bebida gaseosa con sabor a uva de aspecto liquido transparente, color violeta oscuro, con sabor suave a uva madura, acida y con niveles altos de dulce y aroma frutal. PERFIL SENSORIAL: Color violeta oscura, apariencia liquido transparente PERFIL FISICOQUIMICO: Contenido del azucar BRIX Limite de especificación : 7,24-	
--	--	--	---	--

			8,20. refractometrica. Carbonatacion, volumen CO2 limite de especificacion 0,00-3,40presion -temperatura. Acidez titulable (Wop/v) 0,102-0,139 titulacion -potenciometrica.pH, unidades 2,85-3,15 Potenciometrica. PERFIL MICROBIOLOGICO: Mesofilas, UFC/100 ml, limite de especificación 20, Mohos, UFC/100 ml, limite de especificacion 25. Levaduras, UFC/100 ml, 50. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. Filtracion por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatacion. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400ml. Vida util comercial 112 dias Se debe presentar estructura del codigo de producto INFORMACION NUTRICIONAL: Tamaño por porcion 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCION: Calorías 80, grasa total 09, sodio 20 mg, carbohidrato total 19g, valor diario 6%, azucars 17, proteina 0g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alergen: NO. Contenido de hipersensibles: SI (tartrazina y fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolucion 2674 de 2013. Resolucion 5109 etiquetado y rotulado. Resolucion 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcoholica, bebidas gaseosas o carbonatadas. BEBIDA GASEOSA SABOR A LIMA LIMON COMPOSICIÓN : Agua Carbonatada, acidulante (acido citrico y acido malito) saborizantenatural (sabor lima limon), regulador de acidez (citrato de sodio) edulcorantes (aspartame y acesulfame de potasio) conservante (benzoato de sodio) " FENILCETONUTICOS : CONTIENE FENILALANINA" DESCRIPCION: Bebida gaseosa con sabor una mezcla de lima limon, incolora,transparente, refrescante y medianamente acida y dulce. PERFIL SENSORIAL: Color incoloro, sabor lima limon, apariencia liquido transparente PERFIL FISICOQUIMICO: Carbonatacion, volumen CO2 limite de especificacion 3,8-4,2 presion -temperatura. Densidad 0,9984-1,0000, pignometria, acidez titulable (Wop/v) 23,64-26,12 titulacion -potenciometrica. acidez titulable (%) 0,166-0,183 titulacion potenciometrica. ph unidades 3,30-3,50 potenciometrica.	
--	--	--	--	--

			PERFIL MICROBIOLOGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 0, Mohos,UFC/100 ml, limite de especificacion 0. Levaduras, UFC/100 ml, O. Coliformes totales, UFC/100 ml 0. Filtracion por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con carbonatación, PRESENTACION COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido mayor o igual a 400 ml. Vida util comercial 49 dias Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACION NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCION: Calorías 0, grasa total 0g, grasa trans fat 0g, sodio 40 mg, valor diario 2%,carbohidrato total 0g, azucars 0g, proteina 0g. FUENTES DE ALERGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alergenós: NO. Contenido de hipersensibles: SI (contine fenilalanina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas.	
2	REFRESCO DE FRUTA PASTEURIZADO	PET 500 ML PACA X 12 UNIDADES	REFRESCO DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A LULO COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, pulpa de lulo, acidulante (acido cítrico) emulsionante(goma Arábica) estabilizante (pectina), regulador de la acidez (citrato de sodio) sabor idéntico al natural, color caramelo y colorantes artificiales(amarillo 5, amarillo 6 y azul 1. Contiene tartrazina. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de lulo de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación, en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color verde, sabor lulo, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación: 10,25-10,40. refracta métrica. Acidez titulable (%p/p) 0,39-0,41 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. % fruta 8%. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, limite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, O. Coliformes totales, UFC /5 ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, limites de	4.000

			especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, límite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 110, grasa total 0g, grasa trans fat 0g, sodio 15 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 25g, valor diario 8%. azúcares 21g, proteína 0g. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: SI (contiene tartrazina) NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5139 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A MANGO COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, pulpa de mango, acidulante (acido cítrico), estabilizante (pectina), sabor idéntico al natural, antioxidante (acido ascorbico) regulador de la acidez (citrato de sodio) color caramelo y colorante artificial(arnarillo 6) . DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de mango de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación, en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color amarillo, sabor mango, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación: 10,95-11,10. refracta métrica. Acidez titulable (Top/p) 0,23-0,25 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. % fruta 14% . PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesoflas, UFC/ 5 ml, límite de especificación 0, Mohos, UFC/ 5 ml, límite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Coliformes totales, UFC /5 ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, límites de	
--	--	--	--	--

			especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, límite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/290 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 110, grasa total Og, grasa trans fat Og, sodio 20 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 27g, valor diario 9%. azúcares 22g, proteína Og. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A MORA COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, pulpa de mora, acidulante (acido cítrico), sabor idéntico al natural, estabilizante (pectina) antioxidante (acido ascorbico) regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificiales (rojo 5, azul 1 y negro brillante). DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de mora de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación , en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color morado claro, sabor mora, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 10,10-10,25. Acidez titulable (90p/p) 0,25-0,27 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,7-3,10 titulación potencio métrica. °Ás fruta 8% . PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, limite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Conformes totales, UFC /5 ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, limites de especificación 0. Microorganismos aeróbicos y	
--	--	--	--	--

			anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, limite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACION NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN Calorías 100, grasa total Og, grasa trans fat 013, sodio 10 mg, valor diario 1%,carbohidrato total 22g, proteína Og. 0º/0 . FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A NARANJA PIÑA COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, jugo de naranja, jugo de piña, sabor idéntico al natural emulsionado, acidulante (acido citrico) antioxidante (acido ascorbico) regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificial (betacaroteno) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de naranja y piñaconcentrado de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación , en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color amarillo, sabor a naranja piña, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 10,10-10,25. refractometrica. Acidez titulable (%p/p) 0,25-0,27 titulación -potencio métrica. phi, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. Wo fruta 11%. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, limite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 mi, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Coliformes totales, UFC /5ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, limites de	
--	--	--	---	--

			especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, limite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido igual a 500 ml, Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD PORPORCIÓN: Calorías 100, grasa total Og, grasa trans fat Og, sodio 15 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 26g, valor dietario 9%. Azucar 25 g. proteína Og. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES: decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas. REFresco DE FRUTA PASTERIZADO CON SABOR A FRUTAS TROPICALES COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, jugo de naranja, pulpa de banano, jugo de piña, acidulante (acido cítrico), estabilizante (pectina) sabores naturales e identico al natural, regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificial (rojo 40) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Resultado de mezclar pulpa de naranja y piña concentrado de primera calidad con las demás materias primas especificadas en la formulación , en forma aséptica y controlada automáticamente mediante un PCL asegurando la calidad del producto final. PERFIL SENSORIAL: Color rojo, sabor frutal, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 10,60-10,75. refractometrica. Acidez titulable (%p/p) 0,27-0,29 titulación -potencio métrica. pH, unidades 2,8-3,20 titulación potencio métrica. % fruta 9% . PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 5 ml, limite de especificación 0, Mohos,UFC/ 5 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 5 ml, 0. Coliformes totales, UFC /5ml 0. coliformes fecales UFC/5 ml, limites de	
--	--	--	--	--

			especificación 0. Microorganismos aeróbicos y anaeróbicos (esporas clostridium sulfito reductor) UFC/5 ml, limite de especificación 0. Recuento en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retomable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 120 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml , CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 110, grasa total 0g, grasa trans fat 0g, sodio 20 mg, valor diario 1%, carbohidrato total 27g, valor dietario 9%. Azúcar 26 g. proteína 0g. 0%. FUENTES DE ALÉRGENOS/HIPERSENSIBLES: Contenido de alérgenos: NO. Contenido de hipersensibles: NO. NORMAS Y/O REGLAMENTACIONES APLICABLES. decreto reglamentario 3075 de 1997. Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 etiquetado y rotulado. Resolución 333 de 2011 etiquetado nutricional. NTC Bebida no alcohólica, bebidas gaseosas o carbonatadas.	
3	BEBIDA HIDRATANTE	PET 500 ML PACAS X 6 UNIDADES	BEBIDA HIDRATANTE ENERGÉTICA BAJA EN CALORÍAS CON SABOR A MANDARINA COMPOSICIÓN : Agua, endulcorantes naturales (azúcar glucosa, fructosa) acidulante (ácido cítrico) sales minerales (cloruro de sodio, citrato trisódico, fosfato dipotásico) sabor idéntico al natural emulsionado, edulcorantes artificiales (sucralosa, acesulfamo K) y colorante artificiales (amarillo 6 y rojo 40). DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Bebida hidratante con carbohidratos y minerales. Aspecto líquido turbio de color rojo, con olor aromático y característico a mezcla de frutas. PERFIL SENSORIAL: Color mandarina, sabor mandarina, apariencia líquido turbio. PERFIL FÍSICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 4,25-4,40. refracto métrica. Acidez titulable (%p/p) 0,252-0,272 titulación -potencio métrica. pH, unidades 3,10-3,30 potencio métrica.. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 0, Mohos, UFC,/ 100 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 100 ml, 0. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. coliformes fecales LFC/100 ml,	9.633

			limites de especificación 0. Esporas clostridium suifito reductor /ml. <10, en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 180 días. Se debe presentar estructura del código de producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml , CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 40, grasa total Og, grasa trans fat Og, sodio 110 mg, valor diario 5%, potasio 40 mg, valor dietario 1%, carbohidrato total 10g, valor dietario 3%. Azúcar 5 g. proteína Og. 0% . BEBIDA HIDRATANTE ENERGÉTICA BAJA EN CALORÍAS CON SABOR A FRUTAS TROPICALES COMPOSICIÓN : Agua, endulcolorantes naturales (azúcar glucosa, fructosa) acidulante(acido cítrico) sales minerales (cloruro de sodio, citrato trisodico, fosfato dipotasico) sabor idéntico al natural emulsionado, edulcorantes artificiales (sucralosa, acesulfamo k) y colorante artificiales (rojo 40) . DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Bebida hidratante con carbohidratos y minerales. Aspecto liquido turbio de color rojo, con olor aromático y característico a mezcla de frutas. PERFIL SENSORIAL: Color rojo, sabor frutas tropicales, apariencia liquido turbio. PERFIL FISICOQUÍMICO: Contenido del azúcar BRIX Limite de especificación : 4,25-4,40. refracto métrica. Acidez titulable (%p/p) 0,242-0,262 titulación -potencio métrica. pH, unidades 3,10-3,30 potencio métrica.. PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesofilas, UFC/ 100 ml, limite de especificación 0, Mohos, UFC/ 100 ml, limite de especificación 0. Levaduras, UFC/ 100 ml, 0. Coliformes totales, UFC /100 ml 0. coliformes fecales UFC/100 ml, limites de especificación 0. Esporas clostridium suifito reductor /mi. <10, en placa fluida. Esterilidad comercial (para las presentaciones que aplique) ausencia de crecimiento aerobios y anaerobios. Tes de esterilidad comercial. PRESENTACIÓN COMERCIAL: Botella PET no retornable contenido igual a 500 ml. Vida útil comercial 180 días. Se debe presentar estructura del código de	
--	--	--	--	--

			producto INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Tamaño por porción 1 vaso/240 ml . CANTIDAD POR PORCIÓN: Calorías 40, grasa total 0g, grasa trans fat 0g, sodio 110 mg, valor diario 5%, potasio 40 mg, valor dietario 1%, carbohidrato total 10g, valor dietario 3% . Azúcar 5 g. proteína 0g. 0% .	
4	AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA	PET X 300 ML PACAS X 24 UNIDADES	AGUA POTABLE TRATADA: Bebida de aspecto liquido transparente, incolora e insabora. Botella PET no retornable. Vida útil comercial mínimo 180 días, con certificado de registro sanitario.	512
5	AGUA POTABLE TRATADA ENVASADA	PET 1.000 ML PACAS X 12 UNIDADES	AGUA POTABLE TRATADA: Bebida de aspecto liquido transparente, incolora e insabora. Botella PET no retornable. Vida útil comercial mínimo 180 días, con certificado de registro sanitario.	1.500

GRUPO 2 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS CON SABOR A COLA COLOR CARAMELO

1	BEBIDA GASEOSA CON SABOR A COLA	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	BEBIDA GASEOSA CON SABOR A COLA: Características generales: de color caramelo oscuro, sin sedimentos ni turbiedad, mezcla única de saborizantes naturales, incluyendo cafeína, sus ingredientes: agua Carbonatada, azúcar, colorante caramelo, acidulante (ácido fosfórico) sabor natural, extractos vegetales y cafeína botella PET no retornable, Envasado a temperatura ambiente y condiciones sanitarias, no retornable tamaño 400 ml, vida útil mínimo 45 días. Calorías 170, Grasa Total: 0, Sodio 25mg, Carbohidrato Total 42g, azúcares 42 g, proteína 0%, vida útil mínimo 45 días.	10.400
---	---------------------------------	-------------------------------	--	---------------

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

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO AL MOMENTO DE PRESENTAR LA OFERTA

1	Los productos deben contar con registro sanitario vigente del Instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA por parte de la secretaria de salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.
2	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANUFACTURADOS.
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 7992 de 1991, por la cual se establece la regulación para elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.
5	Para el almacenamiento de los productos objeto del presente proceso los oferentes deben anexar los respectivos contratos de comodato y deberán suministrar como mínimo cuarenta y dos (42) neveras exhibidoras para el producto con medidas mínimo de 13 A 25 pies como máximo con refrigerante y con condensador para los diferentes puntos de expendio del Complejo Carcelario y penitenciario de Ibagué – COIBA.
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 reconocidas 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 SERA DE CARACTER DEVOLUTIVO. El oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra. <u>NOTA:</u> 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 perdidas 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	La ficha técnica debe estar avalada por la empresa productora, de acuerdo al reglamento 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución N0. 5109 de 2005, Etiquetado y Rotulado, Resolución 333 de 2011 Etiquetado Nutricional y NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas Gaseosas o carbonatadas.

5. CONCEPTO FINANCIERO

El Instituto analizó los estándares correspondientes al sector económico relacionado con la actividad del sector económico a contratar. En el entendido que el análisis financiero debe hacerse en forma integral y con base en el propósito para la cual se está realizando; la entidad 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 2018. Este certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección.

En el evento de NO encontrarse el Registro Único de Proponentes RUP actualizado a 31 de diciembre de 2018, 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 2018.

Solamente si la Información financiera Inscrita en el RUP es anterior al año fiscal 2018, 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 2018 (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	=	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$
------------------------	---	---

La razón debe ser $\geq 1,2$

5.2 Índice de endeudamiento

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

Endeudamiento	=	$\frac{\text{Pasivo Total (Pt)}}{\text{Activo Total (At)}} \times 100$
----------------------	---	--

El nivel de endeudamiento de los proponentes debe ser $\leq 50\%$

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 (≥ 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 $\geq 70\%$** 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 **$\geq 5\%$**

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 **$\geq 5\%$**

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, los indicadores, se obtendrán de la sumatoria de las cifras registradas en cada uno de los balances de los miembros que la conforman, aplicando las anteriores formulas. Los indicadores de rentabilidad del activo y rentabilidad del patrimonio, cada integrante deberá cumplir con el mínimo requerido.

En lo correspondiente al IVA, se comunica lo siguiente:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALENA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ.	IVA: Este proceso queda excluido del IVA, de acuerdo al artículo 130 de La Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos de impuestos a las Ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministerio de Justicia y del Derecho	Retención en la fuente renta por compras, servicios. Retención en la fuente ICA por compra, servicios.

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado Máximo 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 DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA)**, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100% de la propuesta.

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

- Nombre o razón social del contratante
- Nombre o razón social del contratista
- Objeto del contrato
- Fecha de iniciación del contrato
- Fecha de terminación del contrato

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

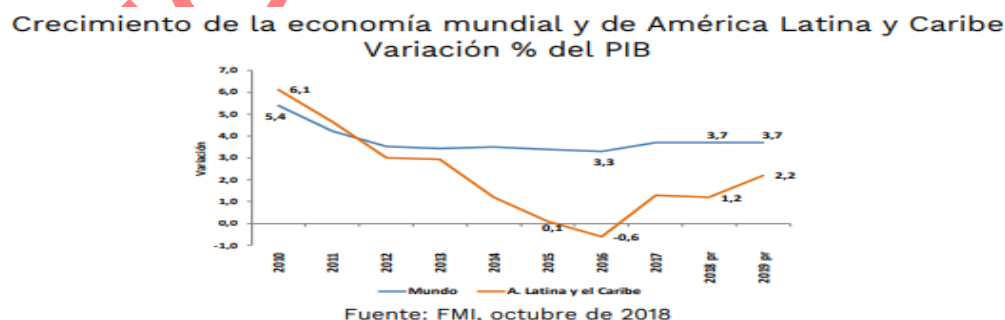
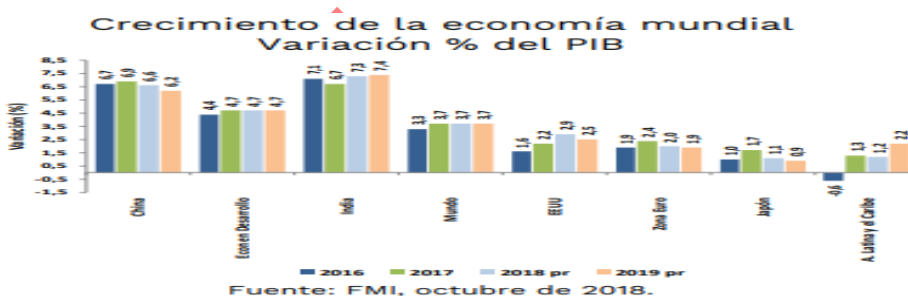
La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al 100% de lo ofertado por el proponente.

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 gaseosas, carbonatadas y agua, y dejar constancia mediante el presente documento. Para dar cumplimiento a la función constitucional y misión legal, El COIBA ha revisado condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, en otras entidades públicas de la ciudad y de la entidad a nivel nacional, consulta realizada a través la página web www.colombiacompra.gov.co además de acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones técnicas y plazos de entrega por lo cual ha solicitado información a los proveedores verificando la idoneidad de los mismos, desde la capacidad organizacional, financiera, legal y técnica, información consultada con lo cual se demuestra la experiencia en el campo de suministro de los implementos requeridos, datos que han sido plasmados en los documentos del proceso a fin de que la decisión de negocio sea adecuada y se garantice la satisfacción de la necesidad presentada por el encargado del expendio de COIBA, **I.J. MUÑOZ DANNY FREDY**, 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 tercer informe económico del 2017 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, las proyecciones del Fondo Monetario Internacional son optimistas y evidencian un repunte de la actividad económica mundial. La recuperación de la economía mundial en 2017 fue evidente, se registró un crecimiento de 3,7% en el PIB global y se espera que se mantenga para 2018 y 2019. En particular China e India presentaron los crecimientos más importantes. Se resalta también el crecimiento de América Latina, después de la variación negativa de 2016, la región se ha recuperado y se prevé una variación del 1,2% y 2,2 en 2018 y 2019, respectivamente.



Desde el 2012, América Latina crece a un ritmo menor que la economía mundial, lo que ha sido consecuencia en parte por los bajos precios internacionales de las materias primas. Se prevé que en 2018 la región mantenga su crecimiento y que en 2019 registre una mayor dinámica.

Crecimiento del PIB para países de América Latina

PAÍSES	2017	2018p			2019p		
		FMI	Banco Mundial	Latin American Consensus	FMI	Banco Mundial	Latin American Consensus
Argentina	2,9	-2,6	1,7	-2,4	-1,6	1,8	-1,0
Brasil	1,0	1,4	2,4	1,4	2,4	2,5	2,4
Chile	1,5	4,0	3,3	4,0	3,4	3,4	3,5
Colombia	1,8	2,8	2,7	2,7	3,6	3,3	3,2
Ecuador	3,0	1,1	2,2	1,2	0,7	1,5	1,2
México	2,0	2,2	2,3	2,1	2,5	2,5	1,9
Perú	2,5	4,1	3,5	3,9	4,1	3,8	3,8
Venezuela	-14,0	-18,0	-14,3	-15,1	-5,0	-7,0	-11,3

Fuente: FMI –Outlook octubre de 2018-Banco Mundial. Global Economic Prospects- junio de 2018- Latin American Consensus Forecasts -noviembre de 2018

En 2017, las economías de Brasil, Chile y Colombia no registraron tasas de crecimiento superiores al 2%, mientras que estas para Argentina, Perú y México fueron inferiores al 3%. Para 2018 y 2019 se prevé una mayor dinámica económica en Chile, Colombia y Perú contrario a países como Argentina cuyos pronósticos, con excepción al proyectado por el Banco Mundial, son negativos. Con respecto a Brasil se prevé una recuperación lenta y Venezuela continuará con tasas negativas acentuadas.

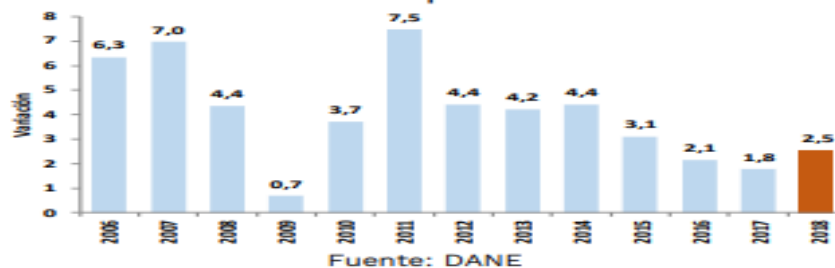
PIB de la industria- enero-septiembre de 2018

Sector	Contribución p.p.	Variación (%)		Participación Ene-sept 2018
		Ene-sept 2017	Ene-sept 2018	
Coquización y refinación del petróleo	0,5	5,4	5,1	10,2
Procesamiento y conservación de carne	0,4	(0,4)	6,3	6,3
Químicas básicas, abonos y compuestos inorgánicos	0,3	1,1	2,8	12,2
Elaboración de bebidas	0,2	(4,7)	4,0	6,4
Otras industrias manufactureras	0,2	(2,9)	8,0	3,2
Papel, cartón y productos de papel y de cartón	0,2	5,9	5,3	3,8
Azúcar y elaboración de panela	0,2	(2,7)	7,8	2,5
Vehículos automotores, remolques y semirremolques	0,1	(9,4)	6,7	2,3
Hilatura, tejeduría, confección de prendas de vestir	0,1	(8,8)	1,5	7,9
Molinería almidones, panadería	0,1	4,4	2,8	4,4
Productos de caucho y de plástico	0,1	0,0	3,4	2,9
Cacao, chocolate y productos de confitería	0,1	4,9	9,4	0,8
Fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.	0,1	(8,5)	1,7	4,1
Conservación de frutas, legumbres, hortalizas	0,0	2,8	1,5	2,4
Muebles, colchones y somieres	0,0	(5,2)	1,1	2,1
Elaboración de productos lácteos	0,0	(0,8)	0,7	3,3
Otros productos minerales no metálicos	-0,6	(4,0)	(4,8)	11,7
Fabricación de productos metalúrgicos básicos	-0,3	(9,6)	(5,5)	5,2
Curtido, fabricación de calzado	-0,2	(4,6)	(9,8)	1,5
Madera y fabricación de productos de madera	-0,1	(2,4)	(12,3)	1,0
Aceites y grasas de origen vegetal y animal	-0,1	6,6	(4,9)	1,5
Productos de café	0,0	8,1	(4,3)	0,7
Actividades de impresión	0,0	(0,6)	(0,6)	1,6
Aparatos y equipo eléctrico, informáticos, electrónicos	0,0	(2,3)	(0,4)	1,9

Fuente: DANE

Se evidencia una recuperación de la economía colombiana. A septiembre de 2018 el PIB creció 2,5%, superior en 0,7 puntos porcentuales (p.p.) al registro en igual período del año anterior. Los sectores que más contribuyeron al crecimiento del PIB a septiembre de 2018 fueron: administración pública, comercio, actividades profesionales-científicas. Se resalta también el crecimiento registrado por la industria. En contraste, los sectores de construcción y minas y canteras presentaron variaciones negativas.

Variación del PIB en Colombia Enero-septiembre



La recuperación industrial es evidente. A septiembre de 2018, el PIB industrial se aumentó en 1,5%, que contrastó con la variación negativa de 2% durante el mismo período de 2017.

A septiembre de 2018, crecieron 16 de los 24 subsectores industriales. La mayor dinámica fue registrada por las actividades de refinación de petróleo, carne, químicos y bebidas. Por otra parte, decrecieron ocho subsectores industriales. La mayor caída se presentó en el sector de minerales no metálicos, metalúrgicos, curtido y calzado, y madera.

Subsector: Las industrias de elaboración de bebidas

según información del Dane, el crecimiento de la industria en Colombia fue de 8,2%, comparado con enero de 2015, en este reporte se destacó el sector de bebidas que creció un 15,7%.

El consumo aumentó en las siguientes categorías: agua, jugos, té, energizantes, isotónicas, gaseosas con y sin calorías y bebidas funcionales. Esto también impulsó el sector agro que generó más compra de frutas y azúcar.

De acuerdo a los resultados general suministrados por oficina de estudios económicos del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en cuanto a la información del sector Industria – septiembre 2017, si descontamos el de los productos de la refinación de petróleo, la variación en la producción real sería de -1,7% y de las ventas reales de -1,7%; durante el mismo mes, las ventas reales disminuyeron -1.8% y el empleo manufacturero disminuyó -1.3%. Durante el mes de septiembre la producción real del sector manufacturero, sin incluir trilla de café, disminuyó -1.9% con relación a igual mes de 2016, cuando registró un aumento 4.5%. En términos generales se ha registrado una recuperación de los diferentes subsectores manufactureros, y el número de subsectores que se contraen ha disminuido en los últimos meses pasando de 26 en mes de junio de 2015 a 22 en los últimos 12 meses a junio de 2017.

Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística -DANE- en el tercer trimestre de 2017 respecto al mismo periodo de 2016, el Producto Interno Bruto creció 2,0%, explicado principalmente por el comportamiento de las siguientes ramas de actividad: agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca; establecimientos financieros, seguros, actividades inmobiliarias y servicios a las empresas; y actividades de servicios sociales, comunales y personales. Por su parte, las actividades que registraron las mayores caídas fueron construcción y explotación de minas y canteras.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto creció 0,8%. Los principales crecimientos se presentaron en agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca; explotación de minas y canteras; y suministro de electricidad, gas y agua.

Durante lo corrido del año 2017 (enero – septiembre) respecto al mismo periodo del año anterior el incremento fue de 1,5%. Las actividades con mayor crecimiento fueron: agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca; establecimientos financieros, seguros, actividades inmobiliarias y servicios a las empresas; y actividades de servicios sociales, comunales y personales. Por su parte, la actividad que registró la caída más fuerte fue explotación de minas y canteras.

De acuerdo a los resultados por ramas de actividad económica entregado por el Dane en el boletín técnico del III trimestre 2017. Para **Industrias manufactureras** en el tercer trimestre de 2017, el valor agregado de la rama Industria manufacturera decreció 0,6% respecto al mismo periodo del año 2016. Las actividades que presentaron las variaciones negativas más representativas fueron: fabricación de productos metalúrgicos básicos (excepto maquinaria y equipo) en 11,7%; fabricación de tejidos y artículos de punto y ganchillo y prendas de vestir en 8,9%; y fabricación de otros productos minerales no metálicos en 1,5%. Por su parte, se destacan las variaciones de las siguientes actividades: fabricación de productos de la refinación de petróleo y combustible nuclear en 2,2%; fabricación de papel, cartón y productos de papel y cartón en 5,1%; y elaboración de aceites, grasas animales y vegetales, cacao, chocolate, productos de confitería y otros productos alimenticios n.c.p. en 3,9%.

En relación al trimestre inmediatamente anterior, el valor agregado de la rama creció en 0,9%. Las variaciones positivas más representativas fueron: fabricación de sustancias y productos químicos en 1,9%; elaboración de bebidas en 3,3%; y elaboración de productos de café en 15,7%. Las actividades industriales con las variaciones negativas más representativas fueron fabricación de otros productos minerales no metálicos en 1,1%; fabricación de productos metalúrgicos básicos (excepto maquinaria y equipo) en 1,4%; y elaboración de productos de molinería, de almidones, alimentos preparados para animales en 0,9%.

Durante lo corrido del año 2017 (enero – septiembre) el valor agregado de la rama decreció en 1,2% comparado con el mismo periodo del año anterior, explicado principalmente por la caída de: fabricación de productos metalúrgicos básicos (excepto maquinaria y equipo) en 10,2%; fabricación de tejidos y artículos de punto y ganchillo y prendas de vestir en 9,9%; y fabricación de otros productos minerales no metálicos en 3,5%. Las variaciones positivas más representativas fueron: fabricación de productos de la refinación de petróleo y combustible nuclear en 5,3%; fabricación de papel, cartón y productos de papel y cartón en 5,0%; y elaboración de aceites, grasas animales y vegetales, cacao, chocolate, productos de confitería y otros productos alimenticios N.C.P. en 4,3%.

Para el tema específico de las bebidas azucaradas que se relacionan en este análisis de sector, el analista Raúl Ávila Forero en su artículo publicado el 12 de junio de 2017, nos realiza una contextualización de las bebidas azucaradas, con relación a las medidas tributarias que han tomado varios países para disminuir su consumo y así mitigar el impacto que tiene sobre la población. Colombia sigue meditando la efectividad de su implementación luego de que ese impuesto no generara eco en la reforma tributaria.

Para poder enfrentar las consecuencias nocivas para la salud, a nivel mundial, se han establecido diferentes iniciativas relacionadas al desarrollo de políticas fiscales que conlleven a reducir el consumo de bebidas azucaradas. Este tipo de alimentos tiene una alta demanda en gran parte de la población, en donde poco a poco se han convertido en unos de los favoritos de los consumidores; aspectos como precio, rendimiento del producto o practicidad de consumo. Sin embargo, se tiende a despreciar los resultados obtenidos a mediano y largo plazo, en donde enfermedades toman su lugar debido a la ingesta de estas bebidas.

De acuerdo a diversos informes de la Organización Mundial de la Salud (OMS), se tiene que, para poder reducir significativamente la demanda de estos productos se debería adoptar, como mínimo, un incremento del 20% en el precio de venta al público a través de impuestos para dichos productos. Así pues, bajo estas recomendaciones, varios países se han tomado seriamente la tarea de evaluar políticas, que den lugar a desincentivar el consumo de bebidas azucaradas.

La finalidad primordial que se persigue bajo el aumento de la tributación a dichos productos, implica los efectos que produce una menor ingesta de azúcares y calorías relacionados, altamente relacionados con una mejor nutrición, y

una reducción en el número de personas con problemas asociados a la obesidad, diabetes y caries. Los azúcares añadidos en esta clase de alimentos tienen serias repercusiones en la salud, aspecto que requiere de medidas efectivas para regular, incluso, su publicidad y promoción.

México es uno de los países en la región latinoamericana que ha potenciado la iniciativa, poniendo en evidencia la efectividad de implementar la colocación de un pequeño impuesto a las bebidas azucaradas. Este gravamen consiste en 1 peso mexicano – aproximadamente USD\$ 0,05/litro, lo que ha llevado a una disminución progresiva de la compra de estos productos, en donde, para 2014 la reducción fue de 18,8 mililitros por persona al día, y para 2015 se logró avanzar hasta los casi 30 mililitros.

El aumento de sobrepeso y obesidad en México, está íntimamente relacionado con el consumo excesivo de bebidas azucaradas, y alimentos ultra procesados, en donde se cuenta con que más del 70% de su población sufre de estas afectaciones a la salud. Se ha comprobado que consumir sólo un refresco al día incrementa la probabilidad de tener sobrepeso en un 27% para los adultos, y un 55% en niños. Asimismo, el riesgo de contraer diabetes tipo 2 gracias a su consumo, ya es de un 13%. Ante la fascinación por las comidas rápidas, las bebidas azucaradas se han adherido a la dieta habitual de gran parte de la población mundial, requiriéndose medidas para tomar control de la situación, que repercuten en mayores costos asociados a tratamientos de enfermedades e impactos para el sector salud.

Así, el gobierno mexicano se ha posicionado como un ejemplo de la efectividad en la adopción de políticas fiscales, que contribuyan a una menor demanda de alimentos con alto contenido de azúcar. Los resultados obtenidos en México, acerca del impacto sostenido de estas medidas, podría llegar a alentar a más países en la región, para utilizar alternativas que reduzcan las enfermedades crónicas y su impacto. Incluso, se puede tomar evidencia de casos en los que el impuesto es más agresivo como en California, con una tributación de USD\$ 0,33/litro, que conllevó a una reducción del consumo en un 23% entre 2015 y 2016 y, al aumento de la demanda de agua en un 63% para el mismo periodo del tiempo. Aunque esta se plantee como una pequeña iniciativa, pues la disminución de bebidas azucaradas no mitiga completamente el impacto sobre las enfermedades referidas, es un componente fundamental para contribuir a una mejor nutrición y la adopción de mejores hábitos de alimentación en niños y adultos, especialmente, a la población de menores ingresos, que es el grupo poblacional que más demanda estas bebidas ricas en azúcares y costos promedio relativamente bajos.

En Colombia el tema llegó a debatirse gracias a la reciente reforma tributaria en donde finalmente, no trascendió el impuesto a cobrar. Sin embargo, tiene enormes potencialidades de implementación a futuro, gracias a la evidencia empírica, y al análisis de impacto que corrobora su adopción en materia de mejoras a la salud; adicionalmente, sería otra fuente de ingresos para el país como lo son, hoy en día, los impuestos a las bebidas alcohólicas o al cigarrillo.

Es importante evaluar los efectos adversos que los productos con alto contenido de azúcares tienen sobre la población, ofertando la posibilidad de implementar mejores prácticas de producción, al utilizar componentes que sean más beneficiosos y reemplacen los azúcares, como se ha evidenciado recientemente con la adopción de suplementos del azúcar, y aditivos naturales que muestren beneficios nutricionales.

En la última década, en el país se ha presentado un aumento en la prevalencia de obesidad y de diabetes por consumo de alimentos no saludables. Indiscutiblemente, dentro de este grupo se deben contar las bebidas azucaradas. La evidencia presentada, alrededor del mundo, respalda la implementación de medidas para reducir la oferta y demanda de alimentos asociados a afectaciones a la salud, por lo que la espera en el país es injustificada, y se mantiene la expectativa de un debate que no sea entorpecido por intereses de terceros para valorar, objetivamente, los impactos que una tributación generaría.

Según cifras de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia ENSIN (2010), en el país uno de cada seis niños presenta sobrepeso u obesidad. La situación se agrava entre los adultos: uno de cada dos presenta exceso de peso, y uno de cada seis es obeso. Aunque las cifras de 2015 no han sido publicadas, se prevé que esta tendencia a la obesidad está en aumento. La Organización Panamericana de la Salud (OPS) estimó que en 2014 el 56,7% de los colombianos presentan exceso de peso.

Varios estudios han confirmado la relación entre las bebidas azucaradas y el aumento de los niveles de obesidad y otras enfermedades tanto en niños como en adultos. En la directriz sobre consumo de azúcar para adultos y niños la OMS recomienda mantener la ingesta de azúcares libres a menos de 10% de la ingesta calórica total, tanto en adultos como en niños, con el fin de mantener un peso saludable. Una reducción adicional de azúcares libres por debajo del 5% de la ingesta calórica total podría traer mayores beneficios tales como la desaparición de la caries y la reducción de peso.

En el plano internacional, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) son las autoridades especializadas dentro del sistema de Naciones Unidas en materia de salud pública. Ante el aumento de la obesidad en todo el mundo, y particularmente en las Américas, dichas organizaciones, de manera decidida, han instado a los Estados a adoptar políticas públicas que promuevan la alimentación saludable, incluidas políticas de tipo fiscal. En el Plan de Acción para la Prevención y Control de Enfermedades no Transmisibles (2013-2019), la OMS sostuvo que “participar en acciones coordinadas y concertadas a fin de crear ambientes locales saludables utilizando incentivos y desincentivos, medidas regulatorias y fiscales”. En uno de sus informes técnicos, la OMS concluyó que “existe razonable y creciente evidencia de que los impuestos sobre las bebidas azucaradas, apropiadamente diseñados, resultarían en una reducción proporcional en el consumo, especialmente si estos elevan el precio de venta en un 20% o más”. La OMS también concluyó que existe suficiente evidencia de que “los subsidios a frutas frescas y vegetales que reducen el precio en 10-30% son efectivos para incrementar el consumo de frutas y verduras”.

De manera similar, la OPS incluyó las políticas fiscales en el Plan de Acción para la Prevención de la Obesidad en la Niñez y la Adolescencia (2014) entre las cinco líneas de acción estratégica para la reducción de la obesidad en los niños. En el capítulo dedicado a esta estrategia, la OPS resalta la experiencia de México, donde se expidió legislación que grava las bebidas azucaradas y los productos de alto contenido calórico. La OMS y OPS también han recomendado la implementación de políticas fiscales como una estrategia efectiva en la reducción de alimentos ultra procesados o malsanos.

En el plano nacional, diversas leyes y documentos de política han reiterado el compromiso estatal de disminuir la obesidad, contribuir a la creación de ambientes más saludables y propender por una alimentación más balanceada (lo que incluye reducir el consumo de productos azucarados). La Ley de Obesidad (Ley 1355 de 2009) le asigna la obligación al Ministerio de Salud de establecer “los mecanismos para evitar el exceso o deficiencia en los contenidos, cantidades y frecuencias de consumo de aquellos nutrientes [...] que, consumidos en forma desbalanceada, puedan presentar un riesgo para la salud”. Así mismo, la ley establece en cabeza del Ministerio de Salud y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) el deber de adelantar “actividades educativas y acciones que propendan por ambientes saludables dirigidos a promover la alimentación balanceada y saludable [...] en especial de niños y adolescentes”. Para este último objetivo la ley establece que dichas instituciones deberán atender los lineamientos de la OMS y la OPS.

El Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué con Alta y Mediana Seguridad de Ibagué Picalaña – Justicia y Paz, siguiendo los lineamientos del grupo de alimentos del INPEC, realiza esta compra de estos productos para una población aproximadamente de 5.173 internos y que de acuerdo al presupuesto de la vigencia 2019 puedan tener acceso a este producto de una manera controlada con el compromiso institucional frente a la disminución del

consumo de bebidas azucaradas que puedan generar problemas en la salud de la población reclusa del establecimiento.

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

PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario -INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALÉÑA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ, 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 ELECTRONICA PRESENCIAL, como opción de la selección a contratar.

Además De conformidad con el artículo de 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.

7.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

A efectos de dar a conocer los productos existentes en el mercado encontramos gran variedad de proveedores, tales como GASEOSAS CORDOBA SA, BODEGA SHARIK, M FRIJO CENTRAL DEL TOLIMADORA, H&DRINKS, INDUSTRIA NACIONAL DE GASEOSAS SA, MACS COMERCIALIZADORA, GESCOM S.A.S entre otros quienes hacen parte de las empresas productores, comercializadoras y distribuidoras de bebidas no alcohólicas.

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

A. ¿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.

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, sitio web por lo cual se encontraron contratos celebrados con el mismo objeto en otras ciudades de la misma entidad.

A) 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
2014	002	Mínima Cuantía	Gaseosas Córdoba S.A.	\$61.599.820	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop I
2015	16	Mínima Cuantía	Industria Nacional de Gaseosa	\$64.363.709	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop I
2016	121	Mínima Cuantía	Gaseosas Córdoba S.A.	\$68.844.000	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop I
2017	064	Mínima Cuantía	Industria nacional de Gaseosa S.A	\$62.907.937	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop II
2017	079	Mínima Cuantía	Gaseosas Córdoba S.A.	\$72.430.200	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop II
2018	002	Menor Cuantía – Subasta Inversa	MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA S.A.S.	\$214.516.640	N/A	N/A	Colombia Compra Eficiente Secop II

B) ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	CARACTERÍSTICAS	VALOR UNITARIO	TAMAÑO	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
-----	---------	--------------	--------	-------------	-----------------	----------------	--------	--------------------------

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
2018	establecimiento penitenciario de mediana seguridad y carcelario de buenaventura - inpec	EPMSCBU EN-MC-028-2018	SUMINISTRO BEBIDAS (GASEOSAS - JUGOS)	gaseosas posada tobon s.a.	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	\$1.300.000	N/A	\$1.300.000
2016	Complejo Carcelario y Penitenciario Metropolitano de Bogotá COMEB.	111	Contratar el suministro de bebidas para la comercialización a través del almacén expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario Metropolitano de Bogotá COMEB.	GASEOSAS COLOMBIA NAS SAS	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	\$226,317,610.00	N/A	\$226,317,610.00
2016	CUNDINAMARCA ASAMBLEA DEPARTAMENTAL DE CUNDINAMARCA	MC- 003-2016	COMPRA DE INSUMOS DE CAFETERÍA PARA LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS Y UNIDADES DE APOYO DE LA ASAMBLEA DE CUNDINAMARCA	GLOBALK COLOMBIA SAS.	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	\$ 7,000,000	N/A	\$ 7,000,000
2015	EJÉRCITO NACIONAL	1432	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CAFETERÍA Y RESTAURANTE PARA LA VIGENCIA	GRUPO LOS LAGOS S.A.S	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	\$27,000,000	N/A	\$27,000,000
2014	DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLICÍA NACIONAL (PONAL)	26-02-10125-14	LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LOS COMEDORES MÓVILES DE LA UNIDAD DE ESCUADRONES MÓVILES ANTIDISTURBIOS UNADI	C & P LICITACIONES Y CONSULTORIA S.A.S, FERNANDO ADOLFO CÁRDENAS PINZÓN	De acuerdo a las establecidas en la ficha técnica	\$25,000,000	N/A	\$25,000,000

7.3 ANALISIS DE MERCADO

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

- **Gaseosas de Córdoba S.A**
- **GASEOSAS POSADA TOBON S.A**
- **GASEOSAS COLOMBIANAS S.A.S SUR**
- **FLEISCHMANN**
- **COMERCIALIZAMOS**

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 (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALAÑA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ**, de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:



LOTE 1 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS DE SABORES, REFRESCO DE FRUTA PAUSTERIZADO, BEBIDA HIDRATANTE, AGUA POTABLE TRATADA											
ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	GASEOSA CORDOBA S.A		PRECIO HISTORICO		PRECIO ACTUAL GASEOSAS DE CORDOBA S.A.S		PROMEDIO PONDERADO VALOR	
				V/Unitario	V/total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	BEBIDA GASEOSA PET FULL BODY NO RETORNABLE, que contiene azúcar, carbonatada, volumen co2, azúcar soluble, pet 400 ml sabores surtidos x 15 unidades. CORDOBA S.A.	PET 400 ML PACAS X 15 UNIDADES	18.596	\$ 16.260	\$ 302.370.960	\$ 13.008	\$ 241.896.768	\$ 14.634	\$ 272.133.864	\$ 14.634	\$ 272.133.864
2	REFRESCO DE FRUTA PASTERIZADO variedad mora, mango, lulo, naranja, piña, frutas tropicales Pet 500 ml paca x 12. Grados Brix 10,2 a 11,1; pH 2,70 a 3,20; % azúcar 0,20 a 0,40.	PET 500 ML PACAS X 12 UNIDADES	4.000	\$ 16.807	\$ 67.228.000	\$ 13.840	\$ 55.360.000	\$ 15.126	\$ 60.504.000	\$ 15.258	\$ 61.030.667
3	BEBIDA HIDRATANTE PET 500 ml PACA X 6 UDS. Agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), cloruro de sodio, fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de resina), sabor idéntico al natural (frutas tropicales), colorante artificial (rojo alura). PH 2,7 - 3,3; Contenido azúcar, % 6,2 - 6,6; Acidez titulable, (% p/p) 35,50 - 38,68	PET 500 ML PACAS X 6 UNIDADES	9.633	\$ 7.500	\$ 72.247.500	\$ 7.500	\$ 72.247.500	\$ 7.500	\$ 72.247.500	\$ 7.500	\$ 72.247.500
4	AGUA POTABLE TRATADA: Bebida de aspecto líquido transparente, incolora e inodora. Botella PET no retornable. Vida útil comercial mínimo 180 días, con certificado de registro sanitario.	PET X 300 ML PACAS X 24 UNIDADES	512	\$ 9.500	\$ 4.864.000	\$ 8.550	\$ 4.377.600	\$ 8.550	\$ 4.377.600	\$ 8.867	\$ 4.539.733
5	AGUA POTABLE TRATADA: Bebida de aspecto líquido transparente, incolora e inodora. Botella PET no retornable. Vida útil comercial mínimo 180 días, con certificado de registro sanitario.	PET X 1000 ML PACAS X 12 UNIDADES	1.500	\$ 15.050	\$ 22.575.000	\$ 13.545	\$ 20.317.500	\$ 13.545	\$ 20.317.500	\$ 14.047	\$ 21.070.000
SUBTOTAL					\$ 469.285.460		\$ 394.199.368		\$ 429.580.464		\$ 431.021.764
VALOR CDP LOTE 1											431.021.764

LOTE 2 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS CON SABOR A COLA COLOR CARAMELO											
ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad	MACS COMERCIALIZADORA		PRECIO HISTORICO		PRECIO ACTUAL GESCOM S.A.S.		PROMEDIO PONDERADO VALOR	
				V/Unitario	V/total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	BEBIDA GASEOSA CON SABOR A COLA: Características generales de color caramelo oscuro, sin sedimentos ni turbiedad, mezcla única de saborizantes naturales, incluyendo café, sus ingredientes: agua Carbonatada, azúcar, colorante caramelo, acidulante (ácido fosfórico) sabor natural, extractos vegetales y café. Botella PET no retornable. Envasado a temperatura ambiente y condiciones sanitarias, no retornable tamaño 400 ml, vida útil mínimo 45 días. Calorías 170, Grasa Total: 0, Sodio 25mg, Carbohidrato Total 42g, azúcares 42 g, proteína 0%.	PET 400 ML NO RETORNABLE PACAS X 12 UNIDADES	10.400	\$ 19.482	\$ 202.612.800	\$ 15.704	\$ 163.321.600	\$ 18.500	\$ 192.400.000	\$ 17.895	\$ 186.111.467
SUBTOTAL					\$ 202.612.800,00		\$ 163.321.600		\$ 192.400.000		\$ 186.111.467
VALOR CDP LOTE 2											186.111.467
TOTAL CDP LOTE 1 Y 2											617.133.231

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS, BEBIDA HIDRATANTE Y AGUA) CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL DE INTERNOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUE PICALAÑA INCLUYE JUSTICIA Y PAZ**. 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:

LOTE 1 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS DE SABORES, REFRESCO DE FRUTA PAUSTERIZADO, BEBIDA HIDRATANTE, AGUA POTABLE TRATADA
 $(\$469.285.460 + 394.199.368 + 429.580.464) / 3 = \$ 431.021.764$

LOTE 2 ADQUISICIÓN DE BEBIDAS GASEOSAS CON SABOR A COLA COLOR CARAMELO
 $(\$202.612.800 + 163.321.600 + 192.400.000) / 3 = \$186.111.467$

Obteniendo como resultado un Valor Promedio total de **seiscientos diecisiete millones ciento treinta y tres mil doscientos treinta y un pesos (\$617.133.231) m/cte.**, para contratar el suministro de bebidas gaseosas, jugos, bebida hidratante y agua con destino a la actividad productiva expendio, para venta y consumo del personal de internos del complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picalaña justicia y paz de acuerdo al valor promedio cotizado.

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 2719 de fecha 28 de febrero de 2019, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Penitenciario Ibagué - Picalaña, DEPENDENCIA (Expendio) COIBA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO (propios), uso presupuestal A-05-01-01-002-004-04 bebidas no alcohólicas; aguas minerales embotelladas, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: contratar la compra de bebidas gaseosas, jugos, bebida hidratante y agua con destino a la actividad productiva expendio, para venta y consumo del personal de internos del complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picalaña justicia y paz., Expedido por LINDA KATHERINE BRAVO CERON, Jefe de Presupuesto, por valor de SEISCIENTOS DIECISIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL DOSCIENTOS TREINTA Y UN PESOS (\$617.133.231) M/CTE.

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato resultante del presente proceso de contratación es hasta el Treinta (30) de noviembre de 2019 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 de Ibagué - Picalaña. 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 30 de noviembre de 2019, 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.

11. 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 y radicadas en debida forma las cuentas de cobro o facturas; con sus soportes respectivos expedidos a nombre del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - Picalaña 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.

Este proceso queda excluido del IVA, de acuerdo al artículo 130 de La Ley 633 de 2000 que indica: “Quedan excluidos de impuestos a las Ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministerio de Justicia y del Derecho.

12. 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.**

13. 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 mediana seguridad de Ibagué Picalaña justicia y paz**, ubicado en la Carrera 45 Sur N°134-95 Barrio Picalaña.

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1 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 Picalaña Justicia y Paz, quien realizara los pedidos.

- K. La fecha de vencimiento de cada producto debe tener un periodo mínimo de 30 días.
- L. La fecha de vencimiento de cada producto debe tener un periodo mínimo de 30 días.
- M. La empresa debe suministrar en COMODATO un mínimo de cuarenta y dos (42) neveras exhibidoras para el producto, con medidas mínimo de 13 A 25 pies como máximo con refrigerante y con condensador para los diferentes puntos de expendio del Complejo Carcelario y penitenciario de Ibagué – COIBA.
- N. Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo.
- O. Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación.
- P. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada.
- Q. La puntualidad en la entrega de los bienes de acuerdo con lo establecido por el supervisor del complejo.
- R. Entregar al complejo los bienes relacionados en el ítem del objeto de la presente invitación.
- S. 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.
- T. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

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

14.2 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.
- 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.

15. 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/O FICHA TECNICA 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 Publica.
- p) Cuando el oferente no aporte los contratos de Comodato para el suministro de las (42) neveras exhibidoras para el producto, con medidas mínimo de 13 A 25 pies como máximo con refrigerante y con condensador para los diferentes puntos de expendio del Complejo Carcelario y penitenciario de Ibagué – COIBA
- p) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

- Cuando todas las ofertas presentadas excedan el valor del presupuesto oficial y/o se determine que su valor es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en el 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.

17. 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.

18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

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

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable del almacén expendio del complejo Carcelario Y penitenciario de 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.

20. 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.

21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

I.J. MUÑOZ DANNY FREDY
Coordinador Expendio Central

Elaborado por: I.J. Muñoz Danny Fredy – Resp. Actividad Expendio
Revisado por: Jann Rodríguez Jiménez – Resp. Actividades Productivas
Aprobado: Edilberto Romero Castro- Marta Casas – Resp. Compras Área Gestión Corporativa COIBA
Fecha de elaboración: 18/03/2019