INPEC

# PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES
# SELECCIÓN ABREVIADA
# POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

**SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 002 - 2026**
**(Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015)**

## OBJETO

"Contratar El Suministro De Productos Alimenticios (Lácteos)-(Ovo Productos) Y (Bebidas) Para La Comercialización A Través Del Almacén Expendio Del Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta, Media Y Mínima Seguridad De Bogotá COBOG".

**BOGOTÁ D.C.,**

## INTRODUCCIÓN

En el presente documento se describen las bases técnicas, financieras, económicas y legales, que los proponentes interesados deben tener en cuenta para elaborar y presentar la propuesta, a través de la plataforma de SECOP II.[1]

Los proponentes deben estudiar la información contenida en este documento, en las adendas que se llegaren a producir, y a la vez deben analizar todas las circunstancias y condiciones que puedan afectar los términos de la propuesta. Quien participa, al suscribir la carta de presentación de la propuesta, declara y acepta estar de acuerdo con el presente pliego de condiciones y se sujeta a ellos, razón por la cual no serán de recibo reclamaciones posteriores en este sentido.

Todas las interpretaciones, conclusiones o análisis que efectúe el proponente son de su exclusivo cargo y no comprometen ni vinculan en modo alguno al COBOG.

La información contenida en este documento o proporcionada en el mismo, comunicada verbalmente o en forma escrita por la entidad, no constituye asesoría a los proponentes para la presentación de la propuesta. Será obligación de los interesados en participar en el presente proceso de selección, obtener su propia asesoría para todos los efectos que guarden relación con la presentación de la propuesta, y con la ejecución del contrato resultante de la presente convocatoria pública. El proponente conviene y autoriza que al COBOG designe, si ésta lo estima conducente, funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes del proponente con el fin de cotejar la información consignada en su propuesta y para obtener por cualquier medio idóneo la información necesaria para verificar la incorporada a la misma. Dicha autorización se entiende prestada con la presentación de la propuesta.

El orden de los capítulos del presente PLIEGO DE CONDICONES no debe ser interpretado como un grado de prelación entre los mismos. Los títulos utilizados en el presente PLIEGO DE CONDICIONES sirven sólo para identificar textos, y no afectará la interpretación de los mismos. Si el PROPONENTE considera que existen omisiones o contradicciones, o se tuviere duda sobre la interpretación, significado o alcance de cualquier parte de las condiciones o especificaciones del presente DOCUMENTO, se deberá pedir la aclaración pertinente.

Para efectos del desarrollo del presente proceso de selección, se entiende por día hábil cualquier día de lunes a viernes, excluyendo los días festivos en la República de Colombia. En caso de que el último día de un período cualquiera establecido en el presente PLIEGO DE CONDICIONES fuese un día considerado no hábil, aquél se correrá al día hábil siguiente al referido en el calendario.

Cuando se pretenda hacer referencia a día calendario, así se consignará expresamente. De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente PLIEGO DE CONDICIONES se publica en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

---

[1] 1 Los interesados y proponentes deben documentarse con las guías y manuales para participar en un proceso de selección que se adelante por la plataforma de SECOP II.

Las propuestas, comunicaciones, y todos los documentos, audiencias, aclaraciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso, serán en idioma castellano.

## RECOMENDACIONES INICIALES

**a.** Lea y analice cuidadosamente el contenido de los estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, anexos, formatos, formularios, adendas y demás documentos que soporten el presente proceso de contratación, para la correcta elaboración de la propuesta.

**b.** Verifique el cumplimiento de las normas generales y específicas que regulan la materia objeto del presente proceso de contratación.

**c.** Verifique que el representante legal de la persona jurídica proponente, el representante designado del consorcio o unión temporal o sus miembros no están incursos en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar de conformidad con lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.

**d.** Cerciórese que cumple y reúne las condiciones y requisitos señalados en el presente pliego de condiciones.

**e.** Diligencie en su totalidad, suscriba y entregue junto con la propuesta todos y cada uno de los anexos, formatos y formularios requeridos en el presente proceso de contratación.

**f.** La presentación de la propuesta, por parte del oferente, constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones técnicas, formatos y demás documentos; que recibió las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que este proyecto de pliego de condiciones es completo, compatible y adecuado para identificar el alcance del servicio requerido por el INPEC y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.

**g.** Absténgase de utilizar el logo de la Entidad en la documentación que haga parte de la propuesta, en atención a que el mismo es de uso privativo de la misma.

## INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente se compromete a cumplir las condiciones requeridas en el presente proceso y manifiesta que estudió el pliego de condiciones y los documentos anexos al presente proceso de contratación, adendas y aclaraciones sobre las observaciones formuladas, que conoce la naturaleza del contrato, su objeto, costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente y que, además, se acoge a los dictados de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y demás normas complementarias.

Cada uno de los documentos que hacen parte del proceso de contratación deberá ser interpretado de forma integral. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este pliego de condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad.

En consecuencia, el INPEC no será responsable por errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente, que puedan incidir en la elaboración de su oferta y que no hayan sido consultados a la entidad dentro de los plazos establecidos. Cuando en el pliego de condiciones o el contrato se haga referencia a días, se entenderá que se trata de días hábiles

## CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DOCUMENTOS DEL PROCESO

En cumplimiento de lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 527 de 1999, y con el fin de facilitar y agilizar la comunicación interactiva con los proponentes durante el proceso de selección, EL COBOG publicará toda la información relativa al Proceso de Selección en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II. En este sitio se deberán consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso.

## VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5. del Decreto 1082 de 2015, se convoca a las veedurías ciudadanas, a las diferentes asociaciones cívicas, comunitarias, de profesionales, benéficas o de utilidad común, gremiales, universidades y centros especializados de investigación, para que realicen control social al presente proceso de selección y, de considerarlo procedente, formulen las recomendaciones escritas que estimen necesarias para buscar la eficiencia institucional, señalándoles que pueden intervenir en todas las audiencias que se realicen dentro del proceso de selección. Así mismo los órganos de control correspondientes podrán ejercer la vigilancia y control al proceso.

## COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES

Toda comunicación que se genere y que esté relacionada con el presente proceso de selección, deberá ser enviada a través de la plataforma SECOP II, utilizando las siguientes secciones: i. "Mensajes" y ii. "Observaciones a los Documentos del Proceso".

Las notificaciones de los actos administrativos realizadas dentro del proceso de selección a través de la plataforma electrónica del SECOP II, son válidos y tienen valor probatorio de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y con el Código General del Proceso[2]

En cuanto a las comunicaciones o solicitudes que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el COBOG otorgara respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

## DISPONIBILIDAD Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DEMÁS DOCUMENTOS

El Pliego de Condiciones y demás documentos que se expidan en el desarrollo del proceso, podrán ser consultados gratuitamente y descargados de internet en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II - https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index?SkinName=CCE.

[2] Circular 22 del 22 de febrero de 2017 expedida por Colombia Compra Eficiente

Dicho sitio constituye el mecanismo de comunicación interactiva entre los proponentes y el COBOG; los mensajes de datos por él transmitidos para este proceso tienen carácter oficial para el mismo. Se podrán publicar documentos escaneados o los archivos magnéticos idénticos sin firma, teniendo en cuenta la disponibilidad del servicio de escáner y la urgencia de publicación del documento.

Constituye obligación de los proponentes consultar de manera permanente el Proceso en la Plataforma del SECOP II. No será admisible como excusa, el desconocimiento o desinformación por la no consulta en el sitio web mencionado.

## CRONOGRAMA DEL PROCESO

El cronograma dispuesto para el presente proceso será el que se registra en la plataforma transaccional SECOP II.

Las fechas consignadas en la plataforma se entienden como estimadas; así mismo de acuerdo lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.2.3.1. del Decreto 1082 de 2015.

## ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Las fechas indicadas en el cronograma descrito en la plataforma del SECOP II, podrán variar de acuerdo con las condiciones previstas en el presente proceso o por decisión de la entidad. En caso de prórroga de los plazos, el COBOG expedirá una Adenda que será publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II.

## AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el COBOG publica en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, un aviso de convocatoria del proceso de selección, en el que se indica el nombre, dirección de la Entidad Estatal y teléfono en donde la Entidad atenderá a los interesados del proceso y donde los proponentes deben presentar los documentos que se requieran en la plataforma del SECOP II en desarrollo del proceso de contratación, el objeto del contrato a celebrar, identificando las cantidades a requerir, la modalidad de selección, el plazo estimado del contrato, fecha límite en el cual los interesados deben presentar oferta y el lugar y forma de presentación de la misma, el valor estimado del contrato y manifestar expresamente que la Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal, mención de si la contratación esta cobijada por un acuerdo comercial, mención de si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipymes o de precalificación, enumeración y breve descripción de las condiciones para participar en el proceso de Contratación, el cronograma y la forma como los interesados pueden consultar los documentos del proceso.

## PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, CONSULTA Y OBSERVACIONES AL MISMO

El Proyecto de Pliego de Condiciones, se encuentra en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II, el cual está compuesto por:

• El Pliego Electrónico SECOP II: Integrado por las siguientes secciones: Información general, Configuración, Cuestionario, Evaluación, Documentos del Proceso y Documentos de la oferta), y

• El Anexo Complementario, formatos y demás anexos del mismo.

Dichos documentos estarán a disposición para los interesados, por el término de cinco (5) días hábiles, para que los posibles oferentes formulen sus observaciones, a través del mecanismo dispuesto para ello en la plataforma del SECOP II.

## RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES FORMULADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

EL COBOG dará respuesta a las observaciones y aclaraciones presentadas al Pliego de Condiciones, por medio de la plataforma SECOP II.

Como resultado de las aclaraciones y observaciones realizadas, y en el evento en que la entidad lo considere pertinente, se elaborarán las modificaciones en el Pliego de Condiciones.

## CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa)

De acuerdo con los artículos 2.2.1.2.4.2.2. adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal limitará la convocatoria a las Mipyme nacionales con mínimo un (1) año de existencia cuando las siguientes condiciones:

1. El valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y

2. La entidad estatal haya recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme nacionales para limitar la convocatoria a Mipyme. La entidad estatal podrá recibir hasta el día hábil anterior a la publicación del acto administrativo de apertura del proceso.

La Mipyme que soliciten la limitación deberán acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021.

Nota: Teniendo en cuenta las solicitudes allegadas en la etapa de proyecto de pliego y conforme al cronograma se limitará o no a la convocatoria a Mipyme el **GRUPO 1 del Proceso, PRODUCTOS LÁCTEOS**.

## PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL ACTO QUE DISPONE LA APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

La apertura del proceso se ordenará mediante expedición del acto administrativo motivado que se publicará con el Pliego de Condiciones Definitivo para su consulta en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II. En este podrán incluirse los temas planteados en las observaciones recibidas por los interesados al mencionado Pliego.

## APERTURA DEL PROCESO

La apertura del proceso se llevará a cabo el día señalado en el cronograma del proceso de selección establecido en la plataforma del SECOP II, a partir de la cual, se declara abierto el proceso y los proponentes presentarán sus propuestas, hasta antes del día y hora establecida para el cierre del proceso.

## LOS RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO, LA FORMA DE MITIGARLOS Y LA ASIGNACIÓN DEL RIESGO ENTRE LAS PARTES CONTRATANTES

El INPEC, 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 literal (a) del numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación elaborado por Colombia Compra Eficiente, evaluó y asignó los riesgos de la presente contratación, los cuales se relacionan en el Estudio Previo. Ver Anexo 5.

## OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES ADICIONALES DE LOS OFERENTES SOBRE EL ALCANCE Y CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

A partir de la apertura del proceso y de conformidad con el término establecido en el Cronograma, cualquier interesado podrá solicitar aclaraciones adicionales, las cuales serán resueltas por parte del COBOG dentro del término previsto para tal efecto, atendiendo la fecha límite para la expedición de Adendas, si a ello hubiere lugar.

Las solicitudes de aclaración deberán ser remitidas a través de la sección "OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO" y según el procedimiento previsto en la Plataforma del SECOP II.

El COBOG responderá las solicitudes formuladas, a través de dicha plataforma. El envío de observaciones se deshabilita para los proveedores una vez se cumpla la fecha límite establecida por la Entidad en el cronograma del proceso.

Ninguna aclaración verbal podrá afectar los términos y condiciones del Pliego de Condiciones. Las consultas, observaciones o cualquier tipo de correspondencia relacionada con el presente proceso deberán ser enviadas a través de SECOP II.

Sólo será tenida en cuenta en este proceso de selección, la información que la entidad, suministre a través de la plataforma del SECOP II.

Las consultas u observaciones que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el COBOG dará respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

## MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

El COBOG, de conformidad con el cronograma del presente proceso de selección dispuesto en la plataforma del SECOP II y acorde con lo establecido en el numeral 5 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 89 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015, podrá modificar y prorrogar el plazo del proceso antes de su vencimiento, de oficio o a petición de parte, o cuando la Entidad lo considere conveniente.

La petición de prórroga se formulará a través de la sección "OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO" de la Plataforma del SECOP II.

Cualquier modificación al pliego de condiciones o prórroga del plazo del Proceso de Contratación se llevará a cabo mediante adendas numeradas, las cuales serán parte integral del mismo.

En todo caso solo se podrán expedir adendas hasta la fecha límite establecida en el cronograma del presente pliego de condiciones, esto es, 1 día hábil antes de la fecha del cierre del proceso.

Las Adendas que se generen serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II de lunes a viernes de 7:00 a.m., a 7:00 p.m., de conformidad con artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015 y serán de obligatorio cumplimiento para la preparación de las propuestas.

Las adendas se entenderán comunicadas por el hecho de su publicación en la plataforma del SECOP II, de conformidad con lo dispuesto en las normas legales vigentes sobre la materia, para lo cual se reitera la obligación de todos los proponentes, durante todo el proceso, de consultar permanentemente dicha Plataforma.

Todas las adendas y avisos que publique el INPEC en relación con el pliego de condiciones formarán parte integrante del mismo y serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

## CIERRE DEL PROCESO, LUGAR Y FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS PROPUESTAS.

El presente proceso de contratación se adelantará en su integridad en línea, a través de la plataforma SECOP II; por lo anterior, los proponentes deberán registrarse como proveedores en dicha plataforma para la presentación de la respectiva oferta.

De las ofertas presentadas en la plataforma SECOP II se generará una "LISTA DE OFERENTES" en la cual se registrará la lista de los proveedores que participaron en el Proceso de Contratación.

Vencido el término para la entrega de ofertas se efectuará la apertura de los sobres de acuerdo al procedimiento previsto en la plataforma del SECOP II.

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma antes del cierre del proceso, el COBOG seguirá el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente en la Guía de Indisponibilidad del SECOP II[3] para presentar ofertas.

## COMITÉ VERIFICADOR Y PLAZO PARA EFECTUAR LA VERIFICACION

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015, el COBOG designará un Comité Verificador, conformado por servidores públicos o por particulares contratados para el efecto.

Dicho comité deberá realizar su labor de verificación de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a la ley y a las reglas contenidas en el pliego de condiciones. Por lo tanto, deberá verificar los requisitos habilitantes exigidos en el pliego.

## VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Comité Verificador designado por el COBOG, preparará el informe de verificación de las propuestas dentro del plazo establecido en el cronograma. Dentro del mismo, y con el fin de realizar la verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas, el COBOG podrá solicitar a los proponentes a través de la sección "MENSAJES" de la Plataforma SECOP II, las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser entregados por los proponentes hasta antes del inicio del mecanismo de la subasta, entendiendo que el mismo inicia a partir de la hora y fecha en las que se determinó la apertura del sobre económico.

[3] https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad hasta el plazo anteriormente señalado.

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes NO PODRÁN acreditar circunstancias ocurridas con POSTERIORIDAD AL CIERRE DEL PROCESO.

El plazo para la verificación de las propuestas podrá ser modificado cuando la entidad lo considere conveniente, para lo cual se expedirá una adenda acorde con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

No se considerará ajustada al PLIEGO DE CONDICIONES la oferta que no reúna las condiciones exigidas para participar en este proceso de selección.

## CAPÍTULO 1

## INFORMACIÓN Y ASPECTOS GENERALES

(Corresponde a la Sección 1- Información General Pliego Electrónico SECOP II)

### 1. OBJETO

**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (LACTEOS)-(OVO PRODUCTOS) Y (BEBIDAS) PARA LA COMERCIALIZACIÓN A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG.**

### 2. Clasificación UNSPSC

Para participar en el presente proceso de selección, la persona natural o jurídica debe estar inscrita en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de conformidad con el Sistema de Clasificación de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (Clasificación UNSPSC).

El proponente deberá estar inscrito en al menos uno (1) de los siguientes códigos.

**Grupo 1**

| CODIGO UNSPSC | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|
| 50131702 | Alimentos bebidas y tabaco | Productos lácteos y huevos | Productos de leche y mantequilla | Productos de leche o mantequilla de estante |

**Grupo 2**

| CODIGO UNSPSC | SEGMENTO | FAMILIA | CLASE | PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|
| 50202304 | (Alimentos, bebidas y tabaco) | (Bebidas) | (Bebidas no alcohólicas) | Jugos de repisa |

### 2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS

**GRUPO 1 LACTEOS**

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | Ítem : 1 | |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Cantidad | 9514 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Yogurt entero con dulce, para mezclar con arroz tostado cubierto con chocolate con vitaminas y minerales, presentación conjunta, vaso plástico de mínimo 169 grs, Descripción del Producto: Leche fermentada, obtenida a partir de leche semidescremada higienizada, coagulada por la acción de los Lactobacillus delbrükii subsp bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp termophilus, endulzada con azúcar y un cereal. Yogurt entero con dulce, para mezclar con hojuelas de maíz azucaradas con vitaminas y minerales, presentación conjunta, vaso plástico de mínimo 170 grs. Descripción del Producto: Leche fermentada, obtenida a partir de leche semidescremada higienizada, coagulada por la acción de los Lactobacillus delbrükii subsp bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp termophilus, endulzada con azúcar y un cereal. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 2** | |
| 1 | Cantidad | 4000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Yogurt semidescremado con dulce, con fresa, mora o melocotón con probióticos. Sabores fresa, melocotón, mora. Ingredientes: leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, trozos de fresa, agua, espesante (almidón modificado), colorante artificial (rojo allura)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina), sabor artificial, colorantes naturales (carmín, annato), cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L. acidophillus, L. casei).. Presentación vaso mínimo 150 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 3** | |
| 1 | Cantidad | 1800 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Kumis entero con dulce. Composición: Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar, gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Presentación vaso mínimo 200 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 4** | |
| 1 | Cantidad | 3800 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Alimento lácteo fermentado entero para combinar con dulce de frutas, sabores (mora, fresa, cereza, melocotón) presentación recipiente plástico de 140 grs. Descripción envase: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado con foil de aluminio, película plástica con o sin papel. Con o sin sobrecopa o tapa de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 5** | |
| 1 | Cantidad | 3000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Bebida con leche entera y avena, ultra alta temperatura UAT (UHT), sabor a canela. Ingredientes: leche entera y/o leche entera reconstituida, agua, azúcar, harina de avena precocida, sabores artificiales, estabilizantes (mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar, tripolifosfato de sodio), sal. Vaso x Vaso: 250 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 6** | |
| 1 | Cantidad | 1000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso fresco, blando, semimagro con fresa, mora, melocotón con hierro, zinc, vitamina B12, vitamina D3, ácido fólico. Queso Tipo PetitSuisse. Sabores fresa, mora, melocotón. Presentación x 45 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|

| | Ítem : 7 | |
|---|---|---|
| 1 | Cantidad | 500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso Mozarella bloque fresco, semiduro, semigraso. Ingredientes: Leche entera higienizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), fermento láctico, cuajo. Material de envase: •Bandeja plástica de PET, PP, PE, PS, o PVC de baja o alta barrera sellada con foil o película plástica con o sin papel. Presentación x 250 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | Ítem : 8 | |
| 1 | Cantidad | 700 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso Campesino - Queso fresco, semiduro, graso. Ingredientes: Leche entera, sal, estabilizante (cloruro de calcio), cuajo. Empaque sellado herméticamente al vacío para presentación de bloques y formatos, el vacío ayuda a evitar el desuere propio de los quesos frescos. Presentación x 250 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | Ítem : 9 | |
| 1 | Cantidad | 2500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Alimento lácteo fermentado con sabor artificial a fresa, mora, melocotón. Ingredientes: leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, agua, azúcar, espesante (almidón modificado), crema de leche, gelatina, sabores (artificial y natural), estabilizante (pectina), conservante (sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (acesulfame K, sucralosa), cultivos lácticos, colorante artificial (rojo allura). Presentación x 1000 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | Ítem : 10 | |
| 1 | Cantidad | 500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Alimento lácteo fermentado con sabor a multifrutas. Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, azúcar, preparado de fresa, preparado de mora, gelatina, sabor idéntico al natural, colorantes naturales (carmín, annato), vitamina C, sulfato de zinc, conservante (sorbato de potasio), estabilizante (pectina), cultivos probióticos (Lactobacillus gasseri, Lactobacillus coryniformis), cultivo láctico (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), colorante artificial (azul brillante N° 1). Presentación x 100 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | Ítem : 11 | |
| 1 | Cantidad | 2500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Helado de grasa vegetal sabor vainilla, con cobertura sabor chocolate y arroz soplado, en barquillo. Composición del alimento: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), cobertura sabor chocolate (grasa vegetal, cobertura de chocolate (azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, suero de leche, grasa vegetal fraccionada (shea y palma), cocoa en polvo, agua, ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (emulsionante), lecitina de soya (emulsificante), saborizante artificial etil vainillina)), azúcar, agua, grasa vegetal, barquillo, suero de leche en polvo, arroz soplado, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabor artificial vainilla. Peso Neto 115 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | Ítem : 12 | |
| 1 | Cantidad | 2500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Helado de grasa vegetal sabores coco y crema, con jarabe con trozos de coco. Composición del alimento: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe con trozos de coco (coco en trozos, agua, azúcar, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), acidulante (ácido cítrico)), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, |

| | | |
|---|---|---|
| | | CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabores artificiales (coco, crema). Peso Neto 60 gramos. Helado de grasa vegetal sabores mora y crema, con jarabe con trozos de mora. Composición del alimento: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe con trozos de mora (azúcar, agua, mora en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabor artificial mora), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante – estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabores artificiales (mora, crema). Peso Neto 60 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 13** | |
| 1 | Cantidad | 2500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos, con galleta y jarabe con trozos de frutos rojos. Composición del alimento: Leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), galleta (harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, agua, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), leche entera en polvo, suero de leche en polvo, leudante (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio), saborizantes artificiales (mantequilla, leche), agente para el tratamiento de las harinas (metabisulfito de sodio)), jarabe con trozos de frutos rojos (agua, azúcar, mora y fresa en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabor artificial frutos rojos, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio)), azúcar, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, sabor artificial frutos rojos. Peso Neto 65 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 14** | |
| 1 | Cantidad | 2000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Paleta artesanal premium hecha con helado obtenido de la mezcla de leche con grasa vegetal, y trozos de fruta, salsas y/o toppings. Sabores: Arequipe pasas, Café Express, Caramelo-Maní, Cereza, Cookies`n Cream, Chicle, Chocolate Chips, Coco, Feijoa, Fresa, Frutos Silvestres, Guanábana, Limón, Limonada de coco, Lulo, Mandarina, Maracuyá, Mora Silvestre, Piña Hawaiana, Queso-bocadillo, Ron-pasas, Vainilla-nueces, Yogurt de frutos rojos. Materias Primas: Leche entera líquida, fruta natural, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo entera, glucosa (jarabe de maíz), estabilizante (goma guar, monoesterato de glicerilo, maltodextrina (almidón modificado), cmc), colorante artificial (rojo carmoisina, amarillo #3, amarillo N°5 TARTRAZINA, amarillo N°6, azul N° 1 y saborizante (mezcla de aromas natural e idéntico al natural). Bolsa en polipropileno perlado, con impresión de logo y características del producto. Peso: 100 gr/u. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 15** | |
| 1 | Cantidad | 5500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | LECHE UAT (UHT – ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA. Ingredientes: Leche entera de vaca 3% de grasa); polifosfatos. Características fisicoquímicas y organolépticas: Densidad 1,02950 - 1,033; % Acidez 0,13-0,17%; % Grasa: m/m Mín. 3,0%; % Sólidos no grasos: m/m Min. 8,2%; Índice de crioscópia Máx-0.530°H / Mín. – 0.560; pH: 6,5 a 6,8; Empaque: empacadas en película flexible constituido por siete capas de buen deslizamiento y brillo utilizadas en la producción de bolsas para leches en líneas rápidas de empaque automático, totalmente aséptico. Presentación mínimo de 1.100 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 16** | |
| 1 | Cantidad | 5300 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA. Composición: Leche semidescremada higienizada, estabilizante (polifosfatos), enzima (lactasa). La |

| | | |
|---|---|---|
| | | leche deslactosada (UHT) Envasada asépticamente es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa ( el producto queda en el rango de 1.5%- 1,8% de grasa) y posterior hidrolisis enzimática de la lactosa convirtiéndola en glucosa y galactosa, Características fisicoquímicas y organolépticas %Acidez: 0,13 - 0.17%; Densidad 1,03080 - 1,033; % Sólidos no Grasos: m/m 8,2% Mínimo. Índice de Crioscopia: Máximo -0,685 grados horvet; % Sólidos Totales: m/m 9,7% Mínimo, Lactómetria: 8,6 Mínimo.; pH: 6,5 - 6,8, Proteína Mínimo 3%. Empaque: empacada en película flexible constituido por siete capas de buen deslizamiento y brillo utilizadas en la producción de bolsas para leches en líneas rápidas de empaque automático, totalmente aséptico. Presentación mínimo de 1.100 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 17** | |
| 1 | Cantidad | 2300 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Arequipe-Dulce de Leche. Ingredientes: Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), antiespumante (polidimetilisiloxano). Presentación vaso 50 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 18** | |
| 1 | Cantidad | 1000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Arequipe-Dulce de Leche. Ingredientes: Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), antiespumante (polidimetilisiloxano). Presentación vaso 220 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 19** | |
| 1 | Cantidad | 1000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Leche condensada azucarada semidescremada. Características sensoriales: Color Crema y brillante; Olor Dulce con notas lácteas libre de olores extraños; Sabor Dulce con notas lácteas libre de sabores extraños; Apariencia Liquido viscoso de consistencia uniforme y brillante, sin presentar grumosidad; Textura Viscosa, suave. Presentación Doy Pack 90 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 20** | |
| 1 | Cantidad | 500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Yogurt entero con dulce con mora y arándanos. Ingredientes: Yogurt [leche entera higienizada ultrafiltrada, proteína láctea, gelificante-emulsificante (gelatina), sabor natural, cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus)], dulce de mora arándanos [mora, azúcar, agua, arándanos, jugo de manzana, estabilizantes (polidextrosa, almidón de maíz, pectina), colorante natural antocianina, sabores naturales, edulcorante (glicósidos de esteviol)]. Presentación 150 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 21** | |
| 1 | Cantidad | 1000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida achocolatada. Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar, leche entera en polvo, cocoa en polvo, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar), estabilizante (tripolifosfato de sodio), sabor idéntico al natural, sal, vitaminas (A, niacina, B2 y B1). Presentación Tetra: 200 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 22** | |
| 1 | Cantidad | 2000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Alimento lácteo fermentado con sabor artificial a fresa, Mora, melocotón. Ingredientes: leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, agua, azúcar, espesante (almidón modificado), crema de leche, gelatina, sabores (artificial y natural), estabilizante (pectina), |

| | | |
|---|---|---|
| | | conservante (sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (acesulfame K, sucralosa), cultivos lácticos, colorante artificial (rojo allura). Presentación 150 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 23** | |
| 1 | Cantidad | 500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso Holandés Gouda, madurado, semiduro, graso. Ingredientes: Leche entera higienizada, sal, conservante (nitrato de potasio), estabilizante (cloruro de calcio), cuajo, fermentos lácticos, colorante natural annato. Descripción envase Parafina y película extensible. Presentación 250 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 24** | |
| 1 | Cantidad | 2000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso 7 cueros, fresco semiduro, semi graso. Descripción física: es un queso fresco artesanal procesado con leche fresca, de pasta cosida e hilada semiduro y semigraso, y cuenta con un sabor ligeramente ácido de consistencia blanda, con alto porcentaje de humedad, para su conservación se debe refrigerar. Características organolépticas: queso siete cueros es un producto, fresco semiduro, semigraso, ácido de textura blanda y suave. Presentación bolsa plástica de polietileno empacada al vacío por 80g con bocadillo. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 25** | |
| 1 | Cantidad | 2800 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | LECHE ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera. Ingredientes: Leche entera, estabilizante (tripolifosfato de sodio). Presentación tetra 1.000 ml. Vida Útil TetraPak: 180 días. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 26** | |
| 1 | Cantidad | 140 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos con jarabe de frutos rojos. Ingredientes Principales: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe de frutos rojos (agua, azúcar, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabor artificial frutos rojos), grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, sabor artificial frutos rojos. Presentación Empaque individual por 5 Litros. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 27** | |
| 1 | Cantidad | 500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso para untar (queso fresco semiblando, rico en grasa sabor mantequilla). Ingredientes: Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico, enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea (proteína concentrada de suero), estabilizante (carragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana). Vaso termoformado en PS/PE o PP con decoración, sellado con foil de aluminio o coex sin impresión y/o impreso y tapado con tapa termoformada en PP con o sin impresión. Vaso x 200 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 28** | |
| 1 | Cantidad | 200 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Suero costeño ultra alta temperatura UAT (UHT). Ingredientes: Leche entera en polvo reconstituida y/o leche entera, aceite vegetal, emulsificantes y estabilizantes (almidón modificado, grenetina, goma |

| | | |
|---|---|---|
| | | guar, goma de algarrobo, alginato de sodio, mono y diglicéridos de ácidos grasos, fosfatos, citrato de sodio, goma de celulosa y pectina), sal, acidulantes (ácido cítrico y ácido láctico), sabor natural a crema ácida. Características fisicoquímicas: pH 4,10-4,30; Acidez %m/m A.L. 0,68 - 0,78; Grasa %m/m 22-25. Presentación bolsa 200 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 29** | |
| 1 | Cantidad | 400 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Crema de Leche Semientera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT). Ingredientes: Crema de leche, emulsificantes (ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol y/o carragenina y/o goma guar) y estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio y citrato de sodio). Contiene Leche. Puede contener gluten y soya. Características fisicoquímicas: pH 6,4-6,7; Densidad g/mL 0,85-1,100; Acidez %m/v 0,08-0,14; Grasa % 28-32. Presentación Bolsa mínimo 180 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 30** | |
| 1 | Cantidad | 300 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Leche en polvo entera. Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada. Ingredientes leche en polvo entera. Características físico-químicas Materia grasa, % m/m Mín 26.0 Máximo 33.0; Humedad %m/m Mín - Máx 4.0; Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mín 0.9 Máx 1.30; Índice de insolubilidad cm3 Mín - Máx 1.0; Cenizas, % m/m Mín - Máx 6.0; Proteínas, %m/m Mín 24.0; Na, % m/m Mín - Máx 0.42; Lactosa % m/m Mínimo 34.0 Máximo 44.0. Presentación: Bolsa por: 380 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 31** | |
| 1 | Cantidad | 200 |
| 2 | Unidad de medida | Caja x 10 unidades |
| 3 | Especificación | Arequipe con café. Ingredientes: Leche entera, azúcar, 100% café de Colombia, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), enzima (lactasa), conservante (sorbato de potasio). Perfil Sensorial: Apariencia Producto de apariencia cremosa, sin cristales perceptibles. Textura/Consistencia Producto de consistencia suave, cuchareable. Olor Olor suave, dulce, lácteo, con notas a café. Color Color castaño acaramelado proveniente de la reacción de Maillard y caramelización de los azúcares. Sabor Sabor dulce, entre lácteo y acaramelado con café. Envases de plástico y de vidrio que ofrecen protección frente a la entrada de oxígeno y humedad, garantizando el mantenimiento de la integridad del producto durante su vida útil. Tapa rosca y foil de aluminio para cierre de los envases. Caja porción x 10 u de 40 grs. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 32** | |
| 1 | Cantidad | 600 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso fresco, semigraso semiduro doble crema. El queso fresco semigraso semiduro doble crema; es un queso acido, no madurado, elaborado con leche fresca y acida, el cual se obtiene por la coagulación de leche por acción del cuajo y la eliminación completa del lacto del suero, sometido a un posterior proceso de hilado que garantiza la destrucción de la flora patógena, de consistencia semidura, de color blanco o crema, sabor y olor característico y homogéneo, de consistencia firme pero blanda, de textura hilada, con un contenido alto de grasa. Ingredientes Leche Entera, Fermento Láctico (Suero Acido de Leche), Ácido Acético (Acidulante), Sal (Cloruro de Sodio), Citrato de Sodio (Estabilizante), Cuajo (Enzima). Características organolépticas Color: Blanco crema o ligeramente amarillento. Sabor: Característico levemente acido, sin sabor rancio. Olor: Olor láctico característico sin olor rancio. Textura: Semidura, cerrada, sin ojos o unos pocos por el aire atrapado durante el hilado y/o moldeo. Apariencia: Superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara. Propiedades Fisicoquímicas Humedad (g/100g) Máx. 55, Materia grasa en extracto seco m/m Min. 20,0 . Presentación tajado x 250 gramos. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 33** | |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Cantidad | 1700 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Queso pera de pasta hilada. Queso fresco semigraso semiduro relleno de arequipe. Composición cuantitativa de ingredientes y aditivos Cantidades de ingredientes por kilogramo de producto. Leche entera 11,4 – 12,5 litros, Arequipe 1 – 100 gramos, Cloruro de sodio 21.6 g. (Sal refinada y yodada para consumo humano) (NACL), Cuajo (Enzima) 1.2 g., Fermentos Láctico (Mesófilos y Termófilos lácticos) 1.0 g . Características físico – químicas: Materia grasa en extracto seco % m / m = 21.0, Humedad % m / m = 52.0 . Empaque: para el empaque primario, se utiliza una bolsa de doble capas, una de polietileno extruido y otra de polipropileno unidas con adhesivo, apta para usar en alimentos, sellada al vacío. Presentacion Mínimo 65 gramos. |

**GRUPO2 BEBIDAS**

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 1** | |
| 1 | Cantidad | 15000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida hidratante energética para deportistas** en botella PET no retornable x **500 ml**. Contenido azúcar, °Brix entre 6,2 - 6,6; pH unidades entre 2,7 - 3,3. Sabores a mandarina, tropical fruit, maracuyá. Composición mínima Agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), cloruro de sodio, regulador de acidez (citrato de sodio), fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y ésteres de glicerol de colofonia de madera). El producto es una mezcla líquida lista para tomar, elaborada a base de agua, azúcar, dextrosa, ácido cítrico, saborizante, sales minerales y colorantes autorizados. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 2** | |
| 1 | Cantidad | 15000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Refresco de fruta Pasteurizado x 500 ml. Sabores Mora. Composición**: Agua, azúcar, pulpa de mora, acidulante (ácido cítrico), sabor idéntico al natural, estabilizante (pectina), regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificiales (rojo 5, azul 1 y negro brillante, **Mango. Composición**: Agua, pulpa de mango, azúcar, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (pectina), sabor idéntico natural, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de la acidez (citrato de sodio), color caramelo y colorante artificial (amarillo 6), 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 colorante artificial (betacaroteno) y 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 colorante artificial (rojo 40). **Perfil fisicoquímico**: pH unidades entre 2,8 – 3,20; contenido azúcar °Brix entre 9,30 – 11,15; acidez titulable (% p/p) entre 0,23 - 0,27; porcentaje de fruta entre 8% - 14%. Botella pet No retornable. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 3** | |
| 1 | Cantidad | 95050 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Agua potable tratada**, Bebida de aspecto líquido transparente, incolora e insabora. Perfil fisicoquímico: pH 6,5-9,0; turbiedad, NTU máximo 2; Sólidos totales mg/L máximo 200; cloro libre (ppm) 0,5-0,8; Cloro total (ppm) 0,6 - 0,9. Presentación comercial en **botella Pet 600 ml** no retornable. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 4** | |
| 1 | Cantidad | 3000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida ligeramente gasificada libre de calorías sabor a limonada**. Composición: Agua carbonatada, acidulantes (ácido cítrico y ácido málico), saborizante natural (sabor limonada), regulador de acidez (citrato de sodio), estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonía de madera), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame potásico), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), sustancia de retención de color (edta cálcico disódico). "fenilcetonúricos: contiene |

| | | |
|---|---|---|
| | | fenilalanina". Perfil fisicoquímico así: CO2 entre (1,5 - 2,2), A.T. (ml NaOH 0,1N) 69,86 - 75,19, pH 3,10 - 3,50. Presentación Botella PET no retornable **600 ml**. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 5** | |
| 1 | Cantidad | 50000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida gaseosa sabores surtidos**. Bebida gaseosa sabor a Uva: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), Sabores artificial y natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (rojo 5, azul 1) FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA, **Perfil fisicoquímico**: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,29 - 8,15), Acidez titulable, ( % p/v) (0,112 - 0,129), pH, unidades (2,85 - 3,15), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a Manzana: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), sabores natural e idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k) y colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y negro brillante). CONTIENE TARTRAZINA. FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA", Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,22 - 8,08), Acidez titulable, (% p/v) (0,091 - 0,106), pH, unidades (3,00 - 3,30), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a kola: Agua carbonatada, azúcar, sabores natural e idéntico al natural, acidulante (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (amarillo 5, rojo 6 y azul 1) y espumante vegetal (extracto de quillaja). FENILCETONÚRICOS CONTIENE FENILALANINA". CONTIENE TARTRAZINA, Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2 (2,20 - 3,60), Contenido azúcar, °Brix (6,90 - 7,74), Acidez titulable, (% p/v) (0,062 - 0,076), pH, unidades (3,15 - 3,45), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a lima - limón: Agua Carbonatada, Acidulantes (ácido cítrico y ácido málico), Saborizante natural (sabor lima-limón), Regulador de acidez (citrato de sodio), Edulcorantes (aspartame y acesulfame de potasio), Conservante (benzoato de sodio). "FENILCETONÚRICOS: Contiene FENILALANINA". Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2 (3,8 - 4,2); acidez titulable % (0,166 - 0,183), pH unidades (3,30 - 3,50), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a Cola: Agua carbonatada, Azúcar, Colorante (caramelo clase IV), Acidulante (ácido fosfórico), Sabor natural cola, Cafeína y Edulcorantes artificiales (Acesulfame Potásico y Sucralosa). Perfil fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix (7,20 - 7,60), acidez titulable % p/v (0,051 - 0,059) pH unidades (2,30 - 2,70), botella pet 400 ml No retornable. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 6** | |
| 1 | Cantidad | 4500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida con jugo de Naranja**. Composición. Agua, azúcar, jugo de naranja, acidulante (ácido cítrico), enturbiante, sabor idéntico al natural, estabilizantes (hexametafosfato, carboximetil celulosa y Edta), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (Acesulfame k y Aspartame), premezcla de vitaminas (vitamina C, vitamina B3, vitamina B1 y vitamina B2) y colorantes artificiales (amarillo 5 y amarillo 6). Contiene tartrazina. "Fenilcetonúricos: contiene Fenilalanina". Perfil Fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 3,86 - 4,32; Acidez titulable, (% p/p) 0,27 - 0,31; pH, unidades 2,8 - 3,2; % Fruta 0,5%. Envase PET de 400 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 7** | |
| 1 | Cantidad | 4000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida de coco con Cristales de Nata de Coco sabor a Limonada de Coco**. Liquido fluido, con Agua Filtrada, jugo de frutas, con fructosa, Con trozos de nata de coco. Composición: Agua, cristales de nata de coco, endulzante (fructosa), edulcorante (sucralosa), acidulante (ácido cítrico), sabores (sabor artificial a limonada de coco y limón), regulador de acidez (citrato de sodio), estabilizante (lactato de calcio), espesante (goma xantan), antioxidante (acido ascórbico), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio). No contiene alergenos. Caracteristicias físico químicas: Acidez Titulable expresada como ácido cítrico % Mínimo 0,073. Presentación: Botella de PET 500 ml, con tapa 28mm etiqueta Termoencogible o Adhesiva. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 8** | |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Cantidad | 2400 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Refresco de fruta Pasteurizado x 200 ml**. Sabores Mora. Composición: Agua, azúcar, pulpa de mora, acidulante (ácido cítrico), sabor idéntico al natural, estabilizante (pectina), regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificiales (rojo 5, azul 1 y negro brillante, Mango. Composición: Agua, pulpa de mango, azúcar, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (pectina), sabor idéntico natural, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de la acidez (citrato de sodio), color caramelo y colorante artificial (amarillo 6), 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 colorante artificial (betacaroteno) y 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 colorante artificial (rojo 40). Perfil fisicoquímico: pH unidades entre 2,8 – 3,20; contenido azúcar °Brix entre 9,30 – 11,15; acidez titulable (% p/p) entre 0,23 - 0,27; porcentaje de fruta entre 8% - 14%. Caja Tetrabrik x 200 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 9** | |
| 1 | Cantidad | 30000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida Carbonatada** que contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Acidulante (Ácido Fosfórico), Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Características Físicas Apariencia: Libre de Materia extraña, sin sedimento, sin material suspendido o flotante, Densidad aparente 20°C: 1,0386 Kg/L, Características Químicas °Brix: 10.37. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Levaduras resistentes a conservantes (PRY): <1 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Caramelo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase Pet Polietilen Tereftalato - resina virgen y reciclada de 400 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 10** | |
| 1 | Cantidad | 600 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Jugo de naranja 100%**. Composición: Jugo de naranja a partir de concentrado, azúcar, Ácido ascórbico (Vitamina C). Bebida de jugo de fruta, elaborado a partir de la reconstitución de jugo de naranja concentrado, de aspecto turbio y color amarillo. Perfil Fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 9,9 - 10,06; Acidez titulable, (% p/v) 0,54 - 0,56; pH, unidades 3,6 - 4,0. Empaque primario Tetra Brik 1.000 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 11** | |
| 1 | Cantidad | 600 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida con té blanco con sabor a carambolo & flor de loto Sin azúcar & Sin calorías**. Composición: Agua, compuesto de frutas y vegetal 0,3% (manzana, piña, papaya, zanahoria y durazno), acidulante (ácido cítrico e 330), extracto natural de té blanco 0,1% (camellia sinensis), sabor natural a carambolo y flor de loto, edulcorantes (sucralosa e955 y glicósidos de esteviol (estevia e960)). Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. Perfil fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 0,1 - 1; Acidez titulable, (% p/p) 0,13 - 0,2; pH, unidades 2,5 - 3; Densidad 0,9986 - 1,0021. Presentación tetra pak 200 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 12** | |
| 1 | Cantidad | 1200 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida de té negro con sabor a limón**. Bebida con adición de extracto de té negro mezclado con las demás materias primas especificadas en la formulación, complementado con un adecuado tratamiento térmico asegurando la calidad del producto final, con sabor a limón, de aspecto líquido, color café, refrescante, ácido y dulce. Composición: Agua, azúcar, alulosa, acidulante (ácido cítrico), extracto de té negro, regulador de la acidez (citrato de sodio), sabor natural y edulcorante natural (estevia). Perfil fisicoquímico: Grados Brix, °Brix 6,69 - 6,99; Acidez titulable, (% p/p) 0,28 – 0,30; pH, unidades 2,70 - |

| | | |
|---|---|---|
| | | 3,30. Presentación Botella PET no retornable 500 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 13** | |
| 1 | Cantidad | 9000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida gaseosa sabores surtidos**. Bebida gaseosa sabor a Uva: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), Sabores artificial y natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (rojo 5, azul 1) FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA, **Perfil fisicoquímico**: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,29 - 8,15), Acidez titulable, ( % p/v) (0,112 - 0,129), pH, unidades (2,85 - 3,15), **botella pet 1500 ml No retornable.** Bebida gaseosa sabor a **Manzana**: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), sabores natural e idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k) y colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y negro brillante). CONTIENE TARTRAZINA. FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA", **Perfil fisicoquímico**: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,22 - 8,08), Acidez titulable, (% p/v) (0,091 - 0,106), pH, unidades (3,00 - 3,30), botella **pet 1500 ml No retornable**. Bebida gaseosa sabor a kola: Agua carbonatada, azúcar, sabores natural e idéntico al natural, acidulante (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (amarillo 5, rojo 6 y azul 1) y espumante vegetal (extracto de quillaja). FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA". CONTIENE TARTRAZINA., **Perfil fisicoquímico**: Carbonatación volumen CO2 (2,20 - 3,60), Contenido azúcar, °Brix (6,90 - 7,74), Acidez titulable, (% p/v) (0,062 - 0,076), pH, unidades (3,15 - 3,45), **botella pet 1500 ml No retornable**. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 14** | |
| 1 | Cantidad | 7000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida Carbonatada** que contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Acidulante (Ácido Fosfórico), Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Características Físicas Apariencia: Libre de Materia extraña, sin sedimento, sin material suspendido o flotante, Densidad aparente 20°C: 1,0386 Kg/L, Características Químicas °Brix: 10.37. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Levaduras resistentes a conservantes (PRY): <1 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Caramelo. Envase PET 1500 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 15** | |
| 1 | Cantidad | 1500 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Agua con gas**. Composición: Agua potable tratada y gas carbónico. Bebida carbonatada de aspecto líquido transparente, incolora e insabora. Perfil fisicoquímico: Carbonatación, volumen CO2 en PET 2,90 - 3,70; pH, unidades 6,5 - 9,0; Turbiedad, NTU Máximo 2; Sólidos totales, mg/L Máximo 200. Presentación Botella PET no retornable 600 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 16** | |
| 1 | Cantidad | 3800 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida Energizante**. Textura: Bebida carbonatada. Color: Líquido traslúcido a opaco de color amarillo a ámbar. Olor: Predominan notas de frutos rojos y limón, seguidas por notas menos intensas de gin y guaraná. Sabor: Dulce pero no redonda, notas verdes de limón, ácido, notas florales de guaraná, sabor a frutos rojos (bombombum) de fondo y la salida levemente menos gin, levemente amarga. Presentación Botella PET 380 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 17** | |
| 1 | Cantidad | 2000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida Energizante**. Bebida con adición de fruta de chontaduro, fruta de borojo, extracto de guaraná, |

| | | |
|---|---|---|
| | | extracto de té verde, cafeína y vitaminas con sabor a cola y frutos rojos, de aspecto líquido, color amarillo ámbar, ácida y dulce. Composición: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), glucosa, sabores natural e idéntico al natural, pulpa de chontaduro (0,09%), regulador de la acidez (citrato de sodio), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), extracto de guaraná (26 mg/100 ml), extracto de té verde (25 mg/100 ml), color caramelo, edulcorante artificial (sucralosa), cafeína de origen natural (14 mg/100 ml), pulpa de borojó (0,01%) y vitaminas (B3, B5, B1, B6 y B2). Perfil fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 5,14 - 5,60; Carbonatación, volumen CO2 2,70 - 3,70 ; Acidez titulable, (% p/p) 0,387 - 0,443; pH, unidades 2,60 - 3,10. Presentación Botella PET no retornable 250 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 18** | |
| 1 | Cantidad | 5000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Refresco de agua sabor a naranja**. Ingredientes: Agua potable tratada, Azúcar, Ácido cítrico (Acidulante), Almidón modificado (Emulsificante), Aceite de maíz(pacificante), citrato de sodio (Regulador de Acidez), Benzoato de sodio(conservante), Sorbato de potasio (Conservante), Sabor natural y artificial de Naranja (saborizantes), FD&C Amarillo N° 5 o tartrazina (Colorante Artificial), EDTA (Secuestrante), Acido Ascórbico (Vitamina C). Parámetros específicos estado físico: líquido, color amarillo, olor nota cítrica. Empaque bolsa plástica Presentación 250 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 19** | |
| 1 | Cantidad | 800 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Solución oral**. Cada 100 ml contiene: Cloruro de sodio 0,012 g; Cloruro de potasio 0,149 g; Cloruro de calcio dihidratado 0,03 g; Cloruro de magnesio hexahidratado 0,041 g; Lactato de sodio (se forma a partir de 0,252g de ácido láctico y 0,112g de hidróxido de sodio) 0,314 g; glucosa monohidratada 5,5g equivalente a glucosa 5,000 g. Frasco de polipropileno clase IV con tapa por 625 ml con sabor a uva. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 20** | |
| 1 | Cantidad | 3000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Refresco líquido de agua con sabores artificiales a frutas**. Ingredientes: Agua, azúcar, dextrosa, Acidulantes (ácidos cítricos y/o fumárico y/o málico y/o tartárico), Estabilizantes (carboximetilcelulosa de sodio, goma Xantana), Espesante (glicerina), Sabores artificiales y/o idénticos al natural y/o naturales, Conservantes (Benzoato de sodio y sorbato de potasio), Reguladores de acidez (Citrato de potasio y Bicarbonato de sodio), Edulcorantes (Acesulfame-K, Aspartame, Sacarina), Colorantes Artificiales. Porción: 1 unidad (77 ml). |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 21** | |
| 1 | Cantidad | 7200 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida con aloe vera, vitaminas y fibras sabor a uva**. Características del producto: Sabor: Entrada dulce, notas uva morada con una mitad jugosa característica granadilla. Pico ácido frutal y salida dulce. Olor: Olor jugoso a uva predominante. Color Incoloro traslúcido/ levemente amarillo. Textura Bebida con cristales de aloe vera masticables. Presentación 320 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 22** | |
| 1 | Cantidad | 15000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas. Ingredientes: Agua, Azúcar, Malta de Cebada, Gas carbónico, Colorante Artificial (Color Caramelo) Acidulante (Ácido Cítrico), Sabor Artificial de Vainilla, Lúpulo, Agregados vitamínicos (Niacina, Riboflavina, Tiamina). Especificaciones fisicoquímicas: Extracto total, °P 10,8-11,2 CO2 vol/vol PET 2,85 - 3,15. Proteína % p/v, Min. 0,2. Plomo, ppm Pb <0,1. Cobre, ppm Cu < 1,0. Cinc, ppm Zn < 1,0. Arsénico, ppm As < 0,1. Pet de 330 cm3. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 23** | |
| 1 | Cantidad | 3000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida Carbonatada** que Contiene: agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), saborizante natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes (asesulfame K, sucralosa). Características Fisicoquímicas Apariencia: Libre de material extraño, sin sedimento, translucida, Densidad aparente 20°C: 1.01743 Kg/L, Acidez titulable como ácido cítrico (% m/m): 0.230 ± 0.012, Brix: 5.16 +/- 0.15, Sensitivo: No, Categoría de Producto: Carbonatado Sin Pulpa. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Cristalino. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<3.2), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase Pet 400 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 24** | |
| 1 | Cantidad | 3000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), saborizantes naturales, reguladores de acidez (citrato de sodio), conservante (benzoato de sodio), edulcorante (estevia), estabilizante (EDTA), colorante (caramelo), colorantes artificiales (amarillo #5, Rojo #40), contiene Tartrazina. Características Fisicoquímicas Apariencia: Líquido turbio, libre de material extraño, Densidad Aparente 20°C: 1.0285 Kg/L, Acidez titulable como ácido cítrico (% m/m): 0.221 + 0.011, °Brix jarabe fresco: 7.9 +/- 0.15, Sensitivo: No, Categoría de Producto: Carbonatado Sin Pulpa. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos a toronja, Color: Amarillo pálido. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (2.50 Vol). Envase Pet 400 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 25** | |
| 1 | Cantidad | 3600 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | Bebida Carbonatada que contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Acidulante (Ácido Fosfórico), Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Características Físicas Apariencia: Libre de Materia extraña, sin sedimento, sin material suspendido o flotante, Densidad aparente 20°C: 1,0386 Kg/L, Características Químicas °Brix: 10.37. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Levaduras resistentes a conservantes (PRY): <1 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Caramelo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase lata Aluminio con recubrimiento interior, laca sanitaria, epoxi-acrílica en base agua. Lata de 330 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 26** | |
| 1 | Cantidad | 1000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | El producto está pasteurizado y carbonatado. Ingredientes: Sacarosa 21.50 g, Glucosa 5.25 g, Taurina 1.00 g, Cafeína 80.0 mg, Nicotinamida 20.0 mg, Acido pantoténico 5.0 mg, Vitamina B 6 5. 0 mg, Vitamina B 12 5. 0 pg. Reguladores de acidez: Acido cítrico, Citrato de sodio. Colorantes: Antocianinas, Riboflavina. Aromatizantes naturales y artificiales. Presentación x 250 ml. |

| No. | DESCRIPCION | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA |
|---|---|---|
| | **Ítem : 27** | |
| 1 | Cantidad | 3000 |
| 2 | Unidad de medida | Unidad |
| 3 | Especificación | **Bebida Carbonatada** que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Sabarizantes Naturales, Ácido Cítrico como Acidulante, Benzoato de Sodio como Preservante, Cloruro de Sodio, Citrato de Sodio como Regulador de Acidez y Color Caramelo. Características Físicas Apariencia: Libre de material extraño, sin sedimento, sin material suspendido o flotante. Características Químicas Acidez Titulable como ácido cítrico 0.130 ± 0.006, PH: 2.9 +/- 0.2. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 |

| | | |
|---|---|---|
| | | ml de bebida, Características Organolépticas Sabor y Olor: Característico, Color: Ambar. Categoría del producto Producto carbonatado sin pulpa; No sensitivo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase Pet 400 ml. |

## 3. MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

El artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 menciona que la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Contratación Directa y Mínima Cuantía.

El numeral 2º del mencionado artículo señala que 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, pueden adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Por tratarse de un proceso que involucra bienes de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades públicas y buscando conseguir los mejores precios del mercado, el COBOG escogerá al contratista a través de la modalidad de "Selección abreviada por el procedimiento de Subasta Inversa" prevista en el inciso 22 del literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.1.2.1 al 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015.

En efecto, de acuerdo con el artículo 2 de la citada ley, los elementos que la Entidad pretende adquirir con la futura contratación, de acuerdo con el estudio del sector, además de ser de común utilización, son adquiridas en el mercado con las mismas especificaciones técnicas que en el presente proceso se solicitan por el COBOG, por lo que sus características se encuentran definidas de manera objetiva.

El contrato resultante de este procedimiento de selección estará sometido a la ley colombiana y en especial, se regirá por las disposiciones pertinentes, además de las normas del Código de Comercio y Código Civil en lo que estas fueren aplicables.

Por otro lado, una vez revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC) de Colombia Compra Eficiente, se evidenció que actualmente no se han celebrado Acuerdos Marcos de Precios que incluyan los bienes objeto del presente proceso de selección.

### 4.1. IMPUESTOS TASAS Y CONTRIBUCIONES

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

| PROCESO | IVA | RETENCIONES |
|---|---|---|
| Contratar el suministro de productos lácteos-ovo productos y bebidas, para la comercialización a través del almacén expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. | **RUBRO: Productos Lácteos Y Ovo Productos (A-05-01-01-002-Productos Lácteos Y Ovo Productos (A-05-01-01-002-002**<br>**IVA:** Este proceso queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta 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 Ministro de Justicia y del Derecho. Certificación nro. **MJDCER25-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.** | Retención en la fuente renta por compras.<br><br>Retención en la fuente ICA por compras (según actividad económica).<br><br>Retención en la fuente de IVA (No aplica). |

### 4.2. RESPALDO PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal para la contratación de productos lácteos y ovo productos, se respalda con el **CDP- No. 1026** de fecha **27 de enero de 2026**, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-113-EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C., DEPENDENCIA 113 EXP EXPENDIO-EPC PICOTA BOGOTA-POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVO PRODUCTOS (A-05-01-01-002-002)** (Propios), así como también la disponibilidad presupuestal para la contratación de Bebidas, se respalda en el **CDP No. 1326** de fecha **30 enero 2026** CATÁLOGO DE GASTOS **(A-05-01-01-002-004) BEBIDAS** RECURSO 26 (Propios), SITUAC. CSF. OBJETO: Contratar el suministro de productos lácteos, ovo productos y bebidas, para la comercialización a través del almacén expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG), Expedidos por el responsable de Presupuesto del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. Según oficio de autorización CDP Adquisición Lácteos No. 2026IE0015590 del 27 de ENERO de 2026, por valor de **CUATROCIENTOS DIECISÉIS MILLONES DE PESOS ($416.000.000) M/TE** y según oficio autorización CDP Adquisición Bebidas 113-COBOG-GC-2026IE0019305 del 30 de ENERO de 2026, por valor **MIL MILLONES DE PESOS ($1.000.000) M/TE.**

Nota: el certificado de disponibilidad presupuestal hace parte integral del presente proceso y se publica por parte de la entidad en la plataforma del SECOP II, de igual manera este documento reposa en el expediente contractual.

## 5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es de grupo 1: **CUATROCIENTOS DIECISÉIS MILLONES DE PESOS ($416.000.000) M/CTE excluido Iva** y grupo 2: **MIL MILLONES DE PESOS ($1.000.000) M/TE excluido Iva.** Suma que incluye todos los tributos a que haya lugar y que se causen con ocasión de la celebración del mismo, y serán de cargo y exclusiva responsabilidad del contratista.

| BSIT EM | RUBRO PRESUPUESTAL | ESPECIFICACION TECNICA | UNIDAD DE MEDIDA | CANT | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Yogurt entero con dulce, para mezclar con arroz tostado cubierto con chocolate con vitaminas y minerales, presentación conjunta, vaso plástico de mínimo 169 grs, Descripción del Producto: Leche fermentada, obtenida a partir de leche semidescremada higienizada, coagulada por la acción de los Lactobacillus delbrükii subsp bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp termophilus, endulzada con azúcar y un cereal. Yogurt entero con dulce, para mezclar con hojuelas de maíz azucaradas con vitaminas y minerales, presentación conjunta, vaso plástico de mínimo 170 grs. Descripción del Producto: Leche fermentada, obtenida a partir de leche semidescremada higienizada, coagulada por la acción de los Lactobacillus delbrükii subsp bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp termophilus, endulzada con azúcar y un cereal. | Unidad | 9514 | $ 5.567 | $ 52.961.267 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Yogurt semidescremado con dulce, con fresa, mora o melocotón con probióticos. Sabores fresa, melocotón, mora. Ingredientes: leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, trozos de fresa, agua, espesante (almidón modificado), colorante artificial (rojo allura)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina), sabor artificial, colorantes naturales (carmín, annato), cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L. acidophillus, L. casei).. Presentación vaso mínimo 150 gramos. | Unidad | 4000 | $ 3.667 | $ 14.666.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Kumis entero con dulce. Composición: Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar, gelificante-emulsificante (gelatina), cultivos lácticos (Streptococcus lactis y/o Streptococcus cremoris). Presentación vaso mínimo 200 gramos. | Unidad | 1800 | $ 4.700 | $ 8.460.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Alimento lácteo fermentado entero para combinar con dulce de frutas, sabores (mora, fresa, cereza, melocotón) presentación recipiente plástico de 140 grs. Descripción envase: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado con foil de aluminio, película plástica con o sin papel. Con o sin sobrecopa o tapa de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera. | Unidad | 3800 | $ 5.300 | $ 20.140.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Bebida con leche entera y avena, ultra alta temperatura UAT (UHT), sabor a canela. Ingredientes: leche entera y/o leche entera reconstituida, agua, azúcar, harina de avena precocida, sabores artificiales, estabilizantes (mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar, tripolifosfato de sodio), sal. Vaso x Vaso: 250 gramos. | Unidad | 3000 | $ 4.600 | $ 13.800.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso fresco, blando, semimagro con fresa, mora, melocotón con hierro, zinc, vitamina B12, vitamina D3, ácido fólico. Queso Tipo PetitSuisse. Sabores fresa, mora, melocotón. Presentación x 45 gramos. | Unidad | 1000 | $ 2.000 | $ 2.000.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso Mozarella bloque fresco, semiduro, semigraso. Ingredientes: Leche entera higienizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), fermento láctico, cuajo. Material de envase: •Bandeja plástica de PET, PP, PE, PS, o PVC de baja o alta barrera sellada con foil o película plástica con o sin papel. Presentación x 250 gramos. | Unidad | 500 | $ 15.700 | $ 7.850.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso Campesino - Queso fresco, semiduro, graso. Ingredientes: Leche entera, sal, estabilizante (cloruro de calcio), cuajo. Empaque sellado herméticamente al vacío para presentación de bloques y formatos, el vacío ayuda a evitar el desuere propio de los quesos frescos. Presentación x 250 gramos. | Unidad | 700 | $ 15.533 | $ 10.873.333 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Alimento lácteo fermentado con sabor artificial a Fresa, Mora, melocotón. Ingredientes: leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, agua, azúcar, espesante (almidón modificado), crema de leche, gelatina, sabores (artificial y natural), estabilizante (pectina), conservante (sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (acesulfame K, sucralosa), cultivos lácticos, colorante artificial (rojo allura). Presentación x 1000 gramos. | Unidad | 2500 | $ 9.000 | $ 22.500.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Alimento lácteo fermentado con sabor a multifrutas. Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, azúcar, preparado de fresa, preparado de mora, gelatina, sabor idéntico al natural, colorantes naturales (carmín, annato), vitamina C, sulfato de zinc, conservante (sorbato de potasio), estabilizante (pectina), cultivos probióticos (Lactobacillus gasseri, Lactobacillus coryniformis), cultivo láctico (Streptococcus salivarius | Unidad | 500 | $ 3.467 | $ 1.733.333 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | subsp. thermophilus), colorante artificial (azul brillante N° 1). Presentación x 100 gramos. | | | | |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Helado de grasa vegetal sabor vainilla, con cobertura sabor chocolate y arroz soplado, en barquillo. Composición del alimento: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), cobertura sabor chocolate (grasa vegetal, cobertura de chocolate (azúcar, licor de cacao, manteca de cacao, suero de leche, grasa vegetal fraccionada (shea y palma), cocoa en polvo, agua, ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (emulsionante), lecitina de soya (emulsificante), saborizante artificial etil vainillina)), azúcar, agua, grasa vegetal, barquillo, suero de leche en polvo, arroz soplado, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabor artificial vainilla. Peso Neto 115 gramos. | Unidad | 2500 | $ 4.767 | $ 11.916.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Helado de grasa vegetal sabores coco y crema, con jarabe con trozos de coco. Composición del alimento: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe con trozos de coco (coco en trozos, agua, azúcar, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), acidulante (ácido cítrico)), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabores artificiales (coco, crema). Peso Neto 60 gramos. Helado de grasa vegetal sabores mora y crema, con jarabe con trozos de mora. Composición del alimento: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe con trozos de mora (azúcar, agua, mora en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabor artificial mora), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante – estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabores artificiales (mora, crema). Peso Neto 60 gramos. | Unidad | 2500 | $ 3.167 | $ 7.916.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos, con galleta y jarabe con trozos de frutos rojos. Composición del alimento: Leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), galleta (harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, agua, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), leche entera en polvo, suero de leche en polvo, leudante (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio), saborizantes artificiales (mantequilla, leche), agente para el tratamiento de las harinas (metabisulfito de sodio)), jarabe con trozos de frutos rojos (agua, azúcar, mora y fresa en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabor artificial frutos rojos, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio)), azúcar, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, sabor artificial frutos rojos. Peso Neto 65 gramos. | Unidad | 2500 | $ 4.767 | $ 11.916.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Paleta artesanal premium hecha con helado obtenido de la mezcla de leche con grasa vegetal, y trozos de fruta, salsas y/o toppings. Sabores: Arequipe pasas, Café Express, Caramelo-Maní, Cereza, Cookies´n Cream, Chicle, Chocolate Chips, Coco, Feijoa, Fresa, Frutos Silvestres, Guanábana, Limón, Limonada de coco, Lulo, Mandarina, Maracuyá, Mora Silvestre, Piña Hawaiana, Queso-bocadillo, Ron-pasas, Vainilla-nueces, Yogurt de frutos rojos. Materias Primas: Leche entera líquida, fruta natural, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo entera, glucosa (jarabe de maíz), estabilizante (goma guar, monoesterato de glicerilo, maltodextrina (almidón modificado), cmc), colorante artificial (rojo carmoisina, amarillo #3, amarillo N°5 TARTRAZINA, amarillo N°6, azul N° 1 y saborizante (mezcla de aromas natural e idéntico al natural). Bolsa en polipropileno perlado, con impresión de logo y características del producto. Peso: 100 gr/u. | Unidad | 2000 | $ 8.200 | $ 16.400.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | LECHE UAT (UHT – ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA. Ingredientes: Leche entera de vaca 3% de grasa); polifosfatos. Características fisicoquímicas y organolépticas: Densidad 1,02950 - 1,033; % Acidez 0,13-0,17%; % Grasa: m/m Mín. 3,0%; % Sólidos no grasos: m/m Mín. 8,2%; Índice de crioscópia Máx-0.530°H / Mín. – 0.560; pH: 6,5 a 6,8; Empaque: empacadas en película flexible constituido por siete capas de buen deslizamiento y brillo utilizadas en la producción de bolsas para leches en líneas rápidas de empaque automático, totalmente aséptico. Presentación mínimo de 1.100 ml. | Unidad | 5500 | $ 6.200 | $ 34.100.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA. Composición: Leche semidescremada higienizada, estabilizante (polifosfatos), enzima (lactasa). La leche deslactosada (UHT) Envasada asépticamente es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa ( el producto queda en el rango de 1.5%- 1,8% de grasa) y posterior hidrolisis enzimática de la lactosa convirtiéndola en glucosa y galactosa, Características fisicoquímicas y organolépticas %Acidez: 0,13 - 0.17%; Densidad 1,03080 - 1,033; % Sólidos no Grasos: m/m 8,2% Mínimo. Índice de Crioscopia: Máximo -0,685 grados horvet; % Sólidos Totales: m/m 9,7% Mínimo, Lactómetria: 8,6 Mínimo.; pH: 6,5 - 6,8, Proteína Mínimo 3%. Empaque: empacada en película flexible constituido por siete capas de buen deslizamiento y brillo utilizadas en la producción de bolsas para leches en líneas rápidas de empaque automático, totalmente aséptico. Presentación mínimo de 1.100 ml. | Unidad | 5300 | $ 6.500 | $ 34.450.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Arequipe-Dulce de Leche. Ingredientes: Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), antiespumante (polidimetilisiloxano). Presentación vaso 50 gramos. | Unidad | 2300 | $ 2.633 | $ 6.056.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Arequipe-Dulce de Leche. Ingredientes: Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), antiespumante (polidimetilisiloxano). Presentación vaso 220 gramos. | Unidad | 1000 | $ 9.867 | $ 9.866.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Leche condensada azucarada semidescremada. Características sensoriales: Color Crema y brillante; Olor Dulce con notas lácteas libre de olores extraños; Sabor Dulce con notas lácteas libre de sabores extraños; Apariencia Liquido viscoso de consistencia uniforme y brillante, sin presentar grumosidad; Textura Viscosa, suave. Presentación Doy Pack 90 gramos. | Unidad | 1000 | $ 3.867 | $ 3.866.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Yogurt entero con dulce con mora y arándanos. Ingredientes: Yogurt [leche entera higienizada ultrafiltrada, proteína láctea, gelificante-emulsificante (gelatina), sabor natural, cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus)], dulce de mora arándanos [mora, azúcar, agua, arándanos, jugo de manzana, estabilizantes (polidextrosa, almidón de maíz, pectina), colorante natural antocianina, sabores naturales, edulcorante (glicósidos de esteviol)]. Presentación 150 gramos. | Unidad | 500 | $ 7.500 | $ 3.750.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida achocolatada. Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar, leche entera en polvo, cocoa en polvo, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar), estabilizante (tripolifosfato de sodio), sabor idéntico al natural, sal, vitaminas (A, niacina, B2 y B1). Presentación Tetra: 200 ml. | Unidad | 1000 | $ 4.667 | $ 4.666.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Alimento lácteo fermentado con sabor artificial a fresa, Mora, melocotón. Ingredientes: leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, agua, azúcar, espesante (almidón modificado), crema de leche, gelatina, sabores (artificial y natural), estabilizante (pectina), conservante (sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (acesulfame K, sucralosa), cultivos lácticos, colorante artificial (rojo allura). Presentación 150 gramos. | Unidad | 2000 | $ 2.833 | $ 5.666.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso Holandés Gouda, madurado, semiduro, graso. Ingredientes: Leche entera higienizada, sal, conservante (nitrato de potasio), estabilizante (cloruro de calcio), cuajo, fermentos lácticos, colorante natural annato. Descripción envase Parafina y película extensible. Presentación 250 gramos. | Unidad | 500 | $ 31.500 | $ 15.750.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso 7 cueros, fresco semiduro, semi graso. Descripción física: es un queso fresco artesanal procesado con leche fresca, de pasta cosida e hilada semiduro y semigraso, y cuenta con un sabor ligeramente ácido de consistencia blanda, con alto porcentaje de humedad, para su conservación se debe refrigerar. Características organolépticas: queso siete cueros es un producto, fresco semiduro, semigraso, ácido de textura blanda y suave. Presentación bolsa plástica de polietileno empacada al vacío por 80g con bocadillo. | Unidad | 2000 | $ 7.100 | $ 14.200.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | LECHE ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera. Ingredientes: Leche entera, estabilizante (tripolifosfato de sodio). Presentación tetra 1.000 ml. Vida Útil TetraPak: 180 días. | Unidad | 2800 | $ 10.367 | $ 29.026.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos con jarabe de frutos rojos. Ingredientes Principales: leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe de frutos rojos (agua, azúcar, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabor artificial frutos rojos), grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, sabor artificial frutos rojos. Presentación Empaque individual por 5 Litros. | Unidad | 140 | $ 56.833 | $ 7.956.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso para untar (queso fresco semiblando, rico en grasa sabor mantequilla). Ingredientes: Quark magro [Leche descremada higienizada, fermento láctico, enzima (cuajo)], Mantequilla [crema de leche, fermento láctico], crema de leche, sal, colorante artificial (dióxido de titanio), proteína láctea (proteína concentrada de suero), estabilizante (carragenina), emulsificante (pirofosfato tetrasódico), regulador de acidez (citrato de sodio), espesante (goma de algarrobo), estabilizante (tripolifosfato de sodio), emulsificante (hexametafosfato de sodio), estabilizante (goma xantana). Vaso termoformado en PS/PE o PP con decoración, sellado con foil de aluminio o coex sin impresión y/o impreso y tapado con tapa termoformada en PP con o sin impresión. Vaso x 200 gramos. | Unidad | 500 | $ 9.433 | $ 4.716.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Suero costeño ultra alta temperatura UAT (UHT). Ingredientes: Leche entera en polvo reconstituida y/o leche entera, aceite vegetal, emulsificantes y estabilizantes (almidón modificado, grenetina, goma guar, goma de algarrobo, alginato de sodio, mono y diglicéridos de ácidos grasos, fosfatos, citrato de sodio, goma de celulosa y pectina), sal, acidulantes (ácido cítrico y ácido láctico), sabor natural a crema ácida. Características fisicoquímicas: pH 4,10-4,30; Acidez %m/m A.L. 0,68 - 0,78; Grasa %m/m 22-25. Presentación bolsa 200 gramos. | Unidad | 200 | $ 6.000 | $ 1.200.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Crema de Leche Semientera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT). Ingredientes: Crema de leche, emulsificantes (ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol y/o carragenina y/o goma guar) y estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio y citrato de sodio). Contiene Leche. Puede contener gluten y soya. Características fisicoquímicas: pH 6,4-6,7; Densidad g/mL 0,85-1,100; Acidez %m/v 0,08-0,14; Grasa % 28-32. Presentación Bolsa mínimo 180 gramos. | Unidad | 400 | $ 5.800 | $ 2.320.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Leche en polvo entera. Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada. Ingredientes leche en polvo entera. Características físico-químicas Materia grasa, % m/m Mín 26.0 Máximo 33.0; Humedad %m/m Mín - Máx 4.0; Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mín 0.9 Máx 1.30; Índice de insolubilidad cm3 Mín - Máx 1.0; Cenizas, % m/m Mín - Máx 6.0; Proteínas, %m/m Mín 24.0; Na, % m/m Mín - Máx 0.42; Lactosa % m/m Mínimo 34.0 Máximo 44.0. Presentación: Bolsa por: 380 gramos. | Unidad | 300 | $ 10.400 | $ 3.120.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Arequipe con café. Ingredientes: Leche entera, azúcar, 100% café de Colombia, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), enzima (lactasa), conservante (sorbato de potasio). Perfil Sensorial: Apariencia Producto de apariencia cremosa, sin cristales perceptibles. Textura/Consistencia Producto de consistencia suave, cucharеable. Olor Olor suave, dulce, lácteo, con notas a café. Color Color castaño acaramelado proveniente de la reacción de Maillard y caramelización de los azúcares. Sabor Sabor dulce, entre lácteo y acaramelado con café. Envases de plástico y de vidrio que ofrecen protección frente a la entrada de oxígeno y humedad, garantizando el mantenimiento de la integridad del producto durante su vida útil. Tapa rosca y foil de aluminio para cierre de los envases. Caja porción x 10 u de 40 grs. | Caja x 10 unidades | 200 | $ 45.833 | $ 9.166.667 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso fresco, semigraso semiduro doble crema. El queso fresco semigraso semiduro doble crema; es un queso acido, no madurado, elaborado con leche fresca y acida, el cual se obtiene por la coagulación de leche por acción del cuajo y la eliminación completa del lacto del suero, sometido a un posterior proceso de hilado que garantiza la destrucción de la flora patógena, de consistencia semidura, de color blanco o crema, sabor y olor característico y homogéneo, de consistencia firme pero blanda, de textura hilada, con un contenido alto de grasa. Ingredientes Leche Entera, Fermento Láctico (Suero Acido de Leche), Ácido Acético (Acidulante), Sal (Cloruro de Sodio), Citrato de Sodio (Estabilizante), Cuajo (Enzima). Características organolépticas Color: Blanco crema o ligeramente amarillento. Sabor: Característico levemente acido, sin sabor rancio. Olor: Olor láctico característico sin olor rancio. Textura: Semidura, cerrada, sin ojos o unos pocos por el aire atrapado durante el hilado y/o moldeo. Apariencia: Superficie brillante, lisa y sin corteza o cascara. Propiedades Fisicoquímicas Humedad (g/100g) Máx. 55, Materia grasa en extracto seco m/m Mín. 20,0 . Presentación tajado x 250 gramos. | Unidad | 600 | $ 10.500 | $ 6.300.000 |
| 709 | A-05-01-01-002-004 | Queso pera de pasta hilada. Queso fresco semigraso semiduro relleno de arequipe. Composición cuantitativa de ingredientes y aditivos Cantidades de ingredientes por kilogramo de producto. Leche entera 11,4 – 12,5 litros, Arequipe 1 – 100 gramos, Cloruro de sodio 21.6 g. (Sal refinada y yodada para consumo humano) (NACL), Cuajo (Enzima) 1.2 g., Fermentos Láctico (Mesófilos y Termófilos lácticos) 1.0 g . Características físico – químicas: Materia grasa en extracto seco % m / m = 21.0, Humedad % m / m = 52.0 . Empaque: para el empaque primario, se utiliza una bolsa de doble capas, una de polietileno extruido y otra de polipropileno unidas con adhesivo, apta para usar en alimentos, sellada al vacío. Presentacion Mínimo 65 gramos. | Unidad | 1700 | $ 5.000 | $ 8.500.000 |
| | | **TOTAL** | | | | **$ 407.814.600** |

| BSITEM | RUBRO PRESUPUESTAL | ELEMENTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida hidratante energética para deportistas en botella PET no retornable x 500 ml. Contenido azúcar, °Brix entre 6,2 - 6,6; pH unidades entre 2,7 - 3,3. Sabores a mandarina, tropical fruit, maracuyá. Composición mínima Agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), cloruro de sodio, regulador de acidez (citrato de sodio), fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y ésteres de glicerol de colofonia de madera). El producto es una mezcla líquida lista para tomar, elaborada a base de agua, azúcar, dextrosa, ácido cítrico, saborizante, sales minerales y colorantes autorizados. | Unidad | 15000 | $ 4.900 | $ 73.500.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Refresco de fruta Pasteurizado x 500 ml. Sabores Mora. Composición: Agua, azúcar, pulpa de mora, acidulante (ácido cítrico), sabor idéntico al natural, estabilizante (pectina), regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificiales (rojo 5, azul 1 y negro brillante, Mango. Composición: Agua, pulpa de mango, azúcar, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (pectina), sabor idéntico natural, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de la acidez (citrato de sodio), color caramelo y colorante artificial (amarillo 6), 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 colorante artificial (betacaroteno) y 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, | Unidad | 15000 | $ 3.900 | $ 58.500.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorante artificial (rojo 40). Perfil fisicoquímico: pH unidades entre 2,8 – 3,20; contenido azúcar °Brix entre 9,30 – 11,15; acidez titulable (% p/p) entre 0,23 - 0,27; porcentaje de fruta entre 8% - 14%. Botella pet No retornable. | | | | |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Agua potable tratada, Bebida de aspecto líquido transparente, incolora e insabora. Perfil fisicoquímico: pH 6,5-9,0; turbiedad, NTU máximo 2; Sólidos totales mg/L máximo 200; cloro libre (ppm) 0,5-0,8; Cloro total (ppm) 0,6 - 0,9. Presentación comercial en botella Pet 600 ml no retornable. | Unidad | 95050 | $ 1.967 | $ 186.931.667 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida ligeramente gasificada libre de calorías sabor a limonada. Composición: Agua carbonatada, acidulantes (ácido cítrico y ácido málico), saborizante natural (sabor limonada), regulador de acidez (citrato de sodio), estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonía de madera), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame potásico), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), sustancia de retención de color (edta cálcico disódico). "fenilcetonúricos: contiene fenilalanina". Perfil fisicoquímico así: CO2 entre (1,5 - 2,2), A.T. (ml NaOH 0,1N) 69,86 - 75,19, pH 3,10 - 3,50. Presentación Botella PET no retornable 600 ml. | Unidad | 3000 | $ 3.600 | $ 10.800.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida gaseosa sabores surtidos. Bebida gaseosa sabor a Uva: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), Sabores artificial y natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (rojo 5, azul 1) FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA, Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,29 - 8,15), Acidez titulable, ( % p/v) (0,112 - 0,129), pH, unidades (2,85 - 3,15), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a Manzana: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), sabores natural e idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k) y colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y negro brillante). CONTIENE TARTRAZINA. FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA", Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,22 - 8,08), Acidez titulable, (% p/v) (0,091 - 0,106), pH, unidades (3,00 - 3,30), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a kola: Agua carbonatada, azúcar, sabores natural e idéntico al natural, acidulante (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (amarillo 5, rojo 6 y azul 1) y espumante vegetal (extracto de quillaja). FENILCETONÚRICOS CONTIENE FENILALANINA". CONTIENE TARTRAZINA, Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2 (2,20 - 3,60), Contenido azúcar, °Brix (6,90 - 7,74), Acidez titulable, (% p/v) (0,062 - 0,076), pH, unidades (3,15 - 3,45), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a lima - limón: Agua Carbonatada, Acidulantes (ácido cítrico y ácido málico), Saborizante natural (sabor lima-limón), Regulador de acidez (citrato de sodio), Edulcorantes (aspartame y acesulfame de potasio), Conservante (benzoato de sodio). "FENILCETONÚRICOS: Contiene FENILALANINA". Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2 (3,8 - 4,2); acidez titulable % (0,166 - 0,183), pH unidades (3,30 - 3,50), botella pet 400 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a Cola: Agua carbonatada, Azúcar, Colorante (caramelo clase IV), Acidulante (ácido fosfórico), Sabor natural cola, Cafeína y Edulcorantes artificiales (Acesulfame Potásico y Sucralosa). Perfil fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix (7,20 - 7,60), acidez titulable % p/v (0,051 - 0,059) pH unidades (2,30 - 2,70), botella pet 400 ml No retornable. | Unidad | 50000 | $ 2.900 | $ 145.000.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida con jugo de Naranja. Composición. Agua, azúcar, jugo de naranja, acidulante (ácido cítrico), enturbiante, sabor idéntico al natural, estabilizantes (hexametafosfato, carboximetil celulosa y Edta), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (Acesulfame k y Aspartame), premezcla de vitaminas (vitamina C, vitamina B3, vitamina B1 y vitamina B2) y colorantes artificiales (amarillo 5 y amarillo 6). Contiene tartrazina. "Fenilcetonúricos: contiene Fenilalanina". Perfil Fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 3,86 - 4,32; Acidez titulable, (% p/p) 0,27 - 0,31; pH, unidades 2,8 - 3,2; % Fruta 0,5%. Envase PET de 400 ml. | Unidad | 4500 | $ 2.367 | $ 10.650.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida de coco con Cristales de Nata de Coco sabor a Limonada de Coco. Liquido fluido, con Agua Filtrada, jugo de frutas, con fructosa, Con trozos de nata de coco. Composición: Agua, cristales de nata de coco, endulzante (fructosa), edulcorante (sucralosa), acidulante (ácido cítrico), sabores (sabor artificial a limonada de coco y limón), regulador de acidez (citrato de sodio), estabilizante (lactato de calcio), espesante (goma xantan), antioxidante (acido ascórbico), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio). No contiene alergenos. Caracteristicias físico químicas: Acidez Titulable expresada como ácido cítrico % Mínimo 0,073. Presentación: Botella de PET 500 ml, con tapa 28mm etiqueta Termoencogible o Adhesiva. | Unidad | 4000 | $ 9.267 | $ 37.066.667 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Refresco de fruta Pasteurizado x 200 ml. Sabores Mora. Composición: Agua, azúcar, pulpa de mora, acidulante (ácido cítrico), sabor idéntico al natural, estabilizante (pectina), regulador de la acidez (citrato de sodio) y colorantes artificiales (rojo 5, azul 1 y negro brillante, Mango. Composición: Agua, pulpa de mango, azúcar, acidulante (ácido cítrico), estabilizante (pectina), sabor idéntico natural, antioxidante (ácido ascórbico), regulador de la acidez (citrato de sodio), color caramelo y colorante artificial (amarillo 6), 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 colorante artificial (betacaroteno) y 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 colorante artificial (rojo 40). Perfil fisicoquímico: pH unidades entre 2,8 – 3,20; contenido azúcar °Brix entre 9,30 – 11,15; acidez titulable (% p/p) entre 0,23 - 0,27; porcentaje de fruta entre 8% - 14%. Caja Tetrabrik x 200 ml. | Unidad | 2400 | $ 2.033 | $ 4.880.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida Carbonatada que contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Acidulante (Ácido Fosfórico), Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Características Físicas Apariencia: Libre de Materia extraña, sin sedimento, sin material suspendido o flotante, Densidad aparente 20°C: 1,0386 Kg/L, Características Químicas °Brix: 10.37. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Levaduras resistentes a conservantes (PRY): <1 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Caramelo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase Pet Polietilen Tereftalato - resina virgen y reciclada de 400 ml. | Unidad | 30000 | $ 3.800 | $ 114.000.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Jugo de naranja 100%. Composición: Jugo de naranja a partir de concentrado, azúcar, Ácido ascórbico (Vitamina C). Bebida de jugo de fruta, elaborado a partir de la reconstitución de jugo de naranja concentrado, de aspecto turbio y color amarillo. Perfil Fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 9,9 - 10,06; Acidez titulable, (% p/v) 0,54 - 0,56; pH, unidades 3,6 - 4,0. Empaque primario Tetra Brik 1.000 ml. | Unidad | 600 | $ 9.400 | $ 5.640.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida con té blanco con sabor a carambolo & flor de loto Sin azúcar & Sin calorías. Composición: Agua, compuesto de frutas y vegetal 0,3% (manzana, piña, papaya, zanahoria y durazno), acidulante (ácido cítrico e 330), extracto natural de té blanco 0,1% (camellia sinensis), sabor natural a carambolo y flor de loto, edulcorantes (sucralosa e955 y glicósidos de esteviol (estevia e960)). Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. Perfil fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 0,1 - 1; Acidez titulable, (% p/p) 0,13 - 0,2; pH, unidades 2,5 - 3; Densidad 0,9986 - 1,0021. Presentación tetra pak 200 ml. | Unidad | 600 | $ 2.400 | $ 1.440.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida de té negro con sabor a limón. Bebida con adición de extracto de té negro mezclado con las demás materias primas especificadas en la formulación, complementado con un adecuado tratamiento térmico asegurando la calidad del producto final, con sabor a limón, de aspecto líquido, color café, refrescante, ácido y dulce. Composición: Agua, azúcar, alulosa, acidulante (ácido cítrico), extracto de té negro, regulador de la acidez (citrato de sodio), sabor natural y edulcorante natural (estevia). Perfil fisicoquímico: Grados Brix, °Brix 6,69 - 6,99; Acidez titulable, (% p/p) 0,28 – 0,30; pH, | Unidad | 1200 | $ 3.800 | $ 4.560.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | unidades 2,70 - 3,30. Presentación Botella PET no retornable 500 ml. | | | | |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida gaseosa sabores surtidos. Bebida gaseosa sabor a Uva: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), Sabores artificial y natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (rojo 5, azul 1) FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA, Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,29 - 8,15), Acidez titulable, ( % p/v) (0,112 - 0,129), pH, unidades (2,85 - 3,15), botella pet 1500 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a Manzana: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), sabores natural e idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k) y colorantes artificiales (rojo 5, amarillo 5 y negro brillante). CONTIENE TARTRAZINA. FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA", Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2, (2,10 - 3,40), Contenido azúcar, °Brix (7,22 - 8,08), Acidez titulable, (% p/v) (0,091 - 0,106), pH, unidades (3,00 - 3,30), botella pet 1500 ml No retornable. Bebida gaseosa sabor a kola: Agua carbonatada, azúcar, sabores natural e idéntico al natural, acidulante (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), edulcorantes artificiales (aspartame y acesulfame k), colorantes artificiales (amarillo 5, rojo 6 y azul 1) y espumante vegetal (extracto de quillaja). FENILCETONÚRICOS: CONTIENE FENILALANINA". CONTIENE TARTRAZINA., Perfil fisicoquímico: Carbonatación volumen CO2 (2,20 - 3,60), Contenido azúcar, °Brix (6,90 - 7,74), Acidez titulable, (% p/v) (0,062 - 0,076), pH, unidades (3,15 - 3,45), botella pet 1500 ml No retornable. | Unidad | 9000 | $ 6.400 | $ 57.600.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida Carbonatada que contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Acidulante (Ácido Fosfórico), Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Características Físicas Apariencia: Libre de Materia extraña, sin sedimento, sin material suspendido o flotante, Densidad aparente 20°C: 1,0386 Kg/L, Características Químicas °Brix: 10.37. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Levaduras resistentes a conservantes (PRY): <1 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Caramelo. Envase PET 1500 ml. | Unidad | 7000 | $ 8.400 | $ 58.800.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Agua con gas. Composición: Agua potable tratada y gas carbónico. Bebida carbonatada de aspecto líquido transparente, incolora e insabora. Perfil fisicoquímico: Carbonatación, volumen CO2 en PET 2,90 - 3,70; pH, unidades 6,5 - 9,0; Turbiedad, NTU Máximo 2; Sólidos totales, mg/L Máximo 200. Presentación Botella PET no retornable 600 ml. | Unidad | 1500 | $ 2.367 | $ 3.550.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida Energizante. Textura: Bebida carbonatada. Color: Líquido traslúcido a opaco de color amarillo a ámbar. Olor: Predominan notas de frutos rojos y limón, seguidas por notas menos intensas de gin y guaraná. Sabor: Dulce pero no redonda, notas verdes de limón, ácido, notas florales de guaraná, sabor a frutos rojos (bombombum) de fondo y la salida levemente menos gin, levemente amarga. Presentación Botella PET 380 ml. | Unidad | 3800 | $ 3.767 | $ 14.313.333 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida Energizante. Bebida con adición de fruta de chontaduro, fruta de borojo, extracto de guaraná, extracto de té verde, cafeína y vitaminas con sabor a cola y frutos rojos, de aspecto líquido, color amarillo ámbar, ácida y dulce. Composición: Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), glucosa, sabores natural e idéntico al natural, pulpa de chontaduro (0,09%), regulador de la acidez (citrato de sodio), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), extracto de guaraná (26 mg/100 ml), extracto de té verde (25 mg/100 ml), color caramelo, edulcorante artificial (sucralosa), cafeína de origen natural (14 mg/100 ml), pulpa de borojó (0,01%) y vitaminas (B3, B5, B1, B6 y B2). Perfil fisicoquímico: Contenido azúcar, °Brix 5,14 - 5,60; Carbonatación, volumen CO2 2,70 - 3,70 ; Acidez titulable, (% p/p) 0,387 - 0,443; pH, unidades 2,60 - 3,10. Presentación Botella PET no retornable 250 ml. | Unidad | 2000 | $ 2.400 | $ 4.800.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Refresco de agua sabor a naranja. Ingredientes: Agua potable tratada, Azúcar, Ácido cítrico (Acidulante), Almidón modificado (Emulsificante), Aceite de maíz(pacificante), citrato de sodio (Regulador de Acidez), Benzoato de sodio(conservante), Sorbato de potasio (Conservante), Sabor natural y artificial de Naranja (saborizantes), FD&C Amarillo N° 5 o tartrazina (Colorante Artificial), EDTA (Secuestrante), Acido Ascórbico (Vitamina C). Parámetros específicos estado físico: líquido, color amarillo, olor nota cítrica. Empaque bolsa plástica Presentación 250 ml. | Unidad | 5000 | $ 1.333 | $ 6.666.667 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Solución oral. Cada 100 ml contiene: Cloruro de sodio 0,012 g; Cloruro de potasio 0,149 g; Cloruro de calcio dihidratado 0,03 g; Cloruro de magnesio hexahidratado 0,041 g; Lactato de sodio (se forma a partir de 0,252g de ácido láctico y 0,112g de hidróxido de sodio) 0,314 g; glucosa monohidratada 5,5g equivalente a glucosa 5,000 g. Frasco de polipropileno clase IV con tapa por 625 ml con sabor a uva. | Unidad | 800 | $ 12.233 | $ 9.786.667 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Refresco líquido de agua con sabores artificiales a frutas. Ingredientes: Agua, azúcar, dextrosa, Acidulantes (ácidos cítricos y/o fumárico y/o málico y/o tartárico), Estabilizantes (carboximetilcelulosa de sodio, goma Xantana), Espesante (glicerina), Sabores artificiales y/o idénticos al natural y/o naturales, Conservantes (Benzoato de sodio y sorbato de potasio), Reguladores de acidez (Citrato de potasio y Bicarbonato de sodio), Edulcorantes (Acesulfame-K, Aspartame, Sacarina), Colorantes Artificiales. Porción: 1 unidad (77 ml). | Unidad | 3000 | $ 1.200 | $ 3.600.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida con aloe vera, vitaminas y fibras sabor a uva. Características del producto: Sabor: Entrada dulce, notas uva morada con una mitad jugosa característica granadilla. Pico ácido frutal y salida dulce. Olor: Olor jugoso a uva predominante. Color Incoloro traslúcido/ levemente amarillo. Textura Bebida con cristales de aloe vera masticables. Presentación 320 ml. | Unidad | 7200 | $ 3.500 | $ 25.200.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas. Ingredientes: Agua, Azúcar, Malta de Cebada, Gas carbónico, Colorante Artificial (Color Caramelo) Acidulante (Ácido Cítrico), Sabor Artificial de Vainilla, Lúpulo, Agregados vitamínicos (Niacina, Riboflavina, Tiamina). Especificaciones fisicoquímicas: Extracto total, °P 10,8-11,2 CO2 vol/vol PET 2,85 - 3,15. Proteína % p/v, Min. 0,2. Plomo, ppm Pb <0,1. Cobre, ppm Cu < 1,0. Cinc, ppm Zn < 1,0. Arsénico, ppm As < 0,1. Pet de 330 cm3. | Unidad | 15000 | $ 3.800 | $ 57.000.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida Carbonatada que Contiene: agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), saborizante natural, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes (asesulfame K, sucralosa). Características Fisicoquímicas Apariencia: Libre de material extraño, sin sedimento, translucida, Densidad aparente 20°C: 1.01743 Kg/L, Acidez titulable como ácido cítrico (% m/m): 0.230 ± 0.012, Brix: 5.16 +/- 0.15, Sensitivo: No, Categoría de Producto: Carbonatado Sin Pulpa. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Cristalino. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<3.2), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase Pet 400 ml. | Unidad | 3000 | $ 3.200 | $ 9.600.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), saborizantes naturales, reguladores de acidez (citrato de sodio), conservante (benzoato de sodio), edulcorante (estevia), estabilizante (EDTA), colorante (caramelo), colorantes artificiales (amarillo #5, Rojo #40), contiene Tartrazina. Características Fisicoquímicas Apariencia: Líquido turbio, libre de material extraño, Densidad Aparente 20°C: 1.0285 Kg/L, Acidez titulable como ácido cítrico (% m/m): 0.221 + 0.011, °Brix jarabe fresco: 7.9 +/- 0.15, Sensitivo: No, Categoría de Producto: Carbonatado Sin Pulpa. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos a toronja, Color: Amarillo pálido. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (2.50 Vol). Envase Pet 400 ml. | Unidad | 3000 | $ 3.200 | $ 9.600.000 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida Carbonatada que contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Acidulante (Ácido Fosfórico), Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Características Físicas Apariencia: Libre de Materia extraña, sin sedimento, sin material suspendido o flotante, Densidad aparente 20°C: 1,0386 Kg/L, Características Químicas °Brix: 10.37. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida. Levaduras resistentes a | Unidad | 3600 | $ 4.367 | $ 15.720.000 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | conservantes (PRY): <1 UFC/20 ml de bebida. Características Organolépticas Sabor y Olor: Característicos, Color: Caramelo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase lata Aluminio con recubrimiento interior, laca sanitaria, epoxi-acrílica en base agua. Lata de 330 ml. | | | | |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | El producto está pasteurizado y carbonatado. Ingredientes: Sacarosa 21.50 g, Glucosa 5.25 g, Taurina 1.00 g, Cafeína 80.0 mg, Nicotinamida 20.0 mg, Acido pantoténico 5.0 mg, Vitamina B 6 5. 0 mg, Vitamina B 12 5. 0 pg. Reguladores de acidez: Acido cítrico, Citrato de sodio. Colorantes: Antocianinas, Riboflavina. Aromatizantes naturales y artificiales. Presentación x 250 ml. | Unidad | 1000 | $ 9.733 | $ 9.733.333 |
| 707 | A-05-01-01-002-002 | Bebida Carbonatada que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Sabarizantes Naturales, Ácido Cítrico como Acidulante, Benzoato de Sodio como Preservante, Cloruro de Sodio, Citrato de Sodio como Regulador de Acidez y Color Caramelo. Características Físicas Apariencia: Libre de material extraño, sin sedimento, sin material suspendido o flotante. Características Químicas Acidez Titulable como ácido cítrico 0.130 ± 0.006, PH: 2.9 +/- 0.2. Características Microbiológicas Mohos y Levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida, Características Organolépticas Sabor y Olor: Característico, Color: Ambar. Categoría del producto Producto carbonatado sin pulpa; No sensitivo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes). Envase Pet 400 ml. | Unidad | 3000 | $ 3.200 | $ 9.600.000 |
| **TOTAL** | | | | | | **$ 948.538.333** |

De acuerdo con el resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar el suministro de **productos lácteos, ovo productos (A-05-01-01-002-002)** y **bebidas (A-05-01-01-002-004)** para la comercialización a través del almacén expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por unidad y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

**GRUPO 01: $ 415.999.800+ $ 409.478.400+ $ 397.965.600/ 3 = $ 407.814.600**
**GRUPO 02: $ 999.995.000+ $ 898.640.000+ $ 946.980.000/ 3 = $ 948.538.333**

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

El valor estimado del contrato corresponderá al presentado por el proponente adjudicatario en su oferta económica ANEXO No. 9. OFERTA ECONÓMICA.

Nota: las cantidades descritas anteriormente se podrán aumentar previa adjudicación, de acuerdo al valor unitario ofertado dentro del anexo económico, conforme a la necesidad del proyecto productivo y hasta la totalidad presupuesto oficial (CDP).

## 6. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución será hasta el 15 de diciembre del 2026, mediante entregas parciales (mensual) solicitadas por el responsable del almacén expendio del COBOG, quien mediante requerimiento vía correo electrónico o por medio físico hará la respectiva solicitud de entrega para la siguiente semana de emitida, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales por parte de la oficina de Gestión Corporativa del COBOG en cumplimiento del decreto 1082 de 2015.

## 7. LUGAR DE EJECUCION, ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACION DEL SERVICIO

Para todos los efectos legales se fija el domicilio contractual en la ciudad de Bogotá D.C., kilómetro 5 vía Usme (Av. Caracas No. 51D-50 Sur). Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá – COBOG.

Los bienes serán entregados en el almacén expendio del COBOG ubicado en el kilómetro 5 vía Usme (Avenida Caracas No. 51D-50 Sur) Bogotá D.C. previo acuerdo con el supervisor del contrato.

Únicamente **en horario de oficina (8: a.m. – 5:00 p.m.) y en días hábiles laborales**. La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para el COBOG por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de realizar su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

## 8. FORMA DE PAGO

El COBOG pagará al contratista el valor del contrato así:

El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad con las normas legales vigentes de la siguiente forma: El **COBOG** con Nit. **830.032.532-5** cancelará, al Contratista así: a) Se realizarán cortes mensuales para radicación de las facturas, las cuales serán pagadas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa revisión del señor supervisor del contrato quien tiene a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas que la modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en la Oficina de Pagaduría, previa disponibilidad de PAC. Dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada del recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, para lo cual el Contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos del IVA, según lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la fuente e ICA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

El pago se realizará, previa presentación de la factura y cumplimiento de todos los requisitos de ley, al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF aprobación del Programa Anual Mensual de Caja - PAC por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional, a la expedición de la obligación y a la orden de pago en el SIIF. Las facturas serán canceladas por el COBOG dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de su radicación. Las facturas deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario. Se entienden incluidos como parte del valor del contrato que se derive del presente proceso de selección, todos los impuestos, derechos, tasas, gastos directos e indirectos y contribuciones que se generen con ocasión o como efecto del contrato, los cuales corren a cargo del CONTRATISTA.

***Un primer pago,*** *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio del COBOG.*

***Un segundo pago*** *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio del COBOG.*

***Un tercer pago*** *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio del COBOG.*

***Un cuarto pago*** *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio del COBOG.*

***Un quinto pago*** *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio del COBOG.*

***Un sexto pago*** *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio del COBOG.*

***Un séptimo pago*** *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio del COBOG.*

***Un pago final****, equivalente al 12.5% del valor total del contrato, previa suscripción del acta de recibo final, la transferencia de conocimiento y la entrega de los documentos técnicos (los que se requieran), necesarios en la operación, recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato.*

Los pagos se efectuarán previa presentación de los documentos señalados por el Supervisor del contrato, Para cada pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

- Presentación en debida forma de la factura.
- Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
- Informe de supervisión el cual debe estar suscrito por el supervisor del contrato.
- Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales.

**NOTA 1:** La expedición de facturas o cuentas de cobro se deberán ceñir en su totalidad a los montos autorizados en Plan Anual Mensualizado de Caja (PAC) de la entidad.

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

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

1. Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en

concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica).

2. Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA).
3. Informe de ejecución del contratista.
4. Certificación de cumplimiento del supervisor.
5. Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad. (Si aplica).
6. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
7. Los demás documentos que sean requeridos por el Grupo de Tesorería , o quien haga sus veces en los demás niveles (Direcciones Regionales, Escuela de Formación o Establecimientos de Reclusión del Orden nacional.

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

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

**PARÁGRAFO TERCERO:** En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo visto bueno del supervisor del contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

## 9. GARANTÍAS DEL CONTRATO

## 9.1. SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El Proponente deberá constituir una Garantía de Seriedad de la Oferta expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente constituida y establecida en Colombia, debidamente autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera, a favor El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5, mediante uno de los mecanismos de cobertura de los riesgos a que hace referencia el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 de 2015 (Póliza de seguro, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía).

**Beneficiario, Monto y Vigencia**

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta, la Garantía de Seriedad del Ofrecimiento de conformidad con lo establecido en la SECCION 3 – SUBSECCION 1 del decreto 1082 de 2015, expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

**CUANTÍA**: El valor será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor estimado del proceso.

**VIGENCIA**: tres (03) meses contados a partir de la fecha de cierre.

**TOMADOR O AFIANZADO:** Debe figurar como afianzado, el nombre completo del Proponente. En caso de presentarse propuesta conjunta, se debe identificar la denominación del consorcio o unión temporal indicando igualmente el nombre o razón social completa de cada uno de sus integrantes con su porcentaje de participación.
**BENEFICIARIO**: El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5. De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes casos:

a. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
b. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
c. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
d. El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.
e. El haber manifestado ser Mipyme para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.

Nota: Cuando la oferta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, la garantía debe ser tomada a nombre de todos y cada uno de sus integrantes tal como aparecen en el documento que acredita la existencia y representación legal de cada uno de ellos, especificando el número de identificación de cada uno y su porcentaje de participación en la oferta.

**Nota: será causal de rechazo cuando no se presente la seriedad del ofrecimiento junto con la propuesta de acuerdo a lo establecido en el artículo 5, parágrafo 3 de la Ley 1882 del 15 de enero de 2018.**

El proponente, por el acto de ofertar, acepta que el COBOG le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad, cuando haya lugar a ello.

Si el proponente es persona natural y tiene establecimiento de comercio, el tomador deber ser la persona natural y no su establecimiento de comercio.
La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad contratante al momento de la evaluación de las propuestas.

## 9.2. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO

Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista, a su costo deberá constituir a favor El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5, Contrato de Seguro contenido en una póliza, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, la cual será aprobada por la Entidad, siempre y cuando reúna los requisitos legales y contractuales exigidos.

La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:

| AMPARO | PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO | VIGENCIA |
|---|---|---|
| Cumplimiento | 10% | Vigente por término de duración del contrato y (SEIS) (6) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. |
| Calidad y correcto funcionamiento de los Bienes | 20% | Vigente por el termino de (SEIS) (6) meses, contados a partir del recibo a satisfacción de los bienes contratados, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato. |

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

## 10. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTO DE INTERESES

No podrán participar en el presente proceso de selección, quienes se encuentren incursos dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, o en conflicto de intereses para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8º de la Ley 80 de 1993[4], el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011[5], artículo 31 de la Ley 1778 de 2016[6], y demás normas concordantes.

[4] *Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Publica*
[5] *Por la cual se dicta normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y efectividad del control de la gestión pública.*
[6] *Por la cual se dicta normas sobre la responsabilidad de las personas jurídicas por actos de corrupción transnacional y se dicta otras disposiciones en materia de lucha contra la corrupción*

El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta (FORMATO N°1), bajo gravedad de juramento, que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, ninguno de sus integrantes podrá estar incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado, según lo establecido en la Constitución Política y en la Ley.

El COBOG realizará la verificación de los antecedentes disciplinarios, fiscales, de Policía y medidas correctivas CNPC, respecto de las empresas y representantes legales, de los socios y miembros de Consorcios y Uniones Temporales que presenten propuestas al interior del Proceso de selección. (Numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 y Ley 610 de 2000).

## 11. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y en atención al MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN expedido por Colombia Compra Eficiente, se realizó el análisis de los acuerdos comerciales que aplican al presente proceso de contratación, como se establece en el Pliego de Condiciones Electrónico cuyo análisis se encuentra consagrado en el Estudio Previo.

## 12. MULTAS Y SANCIONES

**Multa.** Se aplicará multa diaria sucesivas del 1% valor total de contrato, hasta por 10 días calendario, para amparar la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.

**Cláusula Penal Pecuniaria.** Se aplicará por el 30% del valor total del contrato ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

## 13. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

a. Suministraren forma oportuna los bienes y cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.
b. Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución del contrato.
b. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.

## 14. TÉRMINOS DE LA SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA DEL CONTRATO

La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del almacén expendio o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Ordenador del Gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, presentando los informes de supervisión una vez tramitada la factura del mes correspondiente, para lo cual deberá observar las siguientes obligaciones:

Obligaciones del Supervisor para supervisión del contrato, convenio u órdenes de compra:

**1.** Realizar el seguimiento y control técnico, administrativo, jurídico, financiero y contable de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra,
**2.** Verificar y procurar que EL CONTRATISTA cumpla con el objeto, alcance, obligaciones y calidad de los bienes y/o servicios contratados, así como con las especificaciones ofrecidas en la propuesta presentada y aceptada por EL COBOG y derivadas del contrato, convenio o del Acuerdo Marco de Precios.
**3.** Suscribir los documentos y actas a que haya lugar durante y con posterioridad a la ejecución del contrato, convenio u Orden de Compra.
**4.** Hacer al CONTRATISTA los requerimientos escritos que sean necesarios para que éste cumpla el objeto y las obligaciones derivadas del contrato, convenio u Orden de Compra.
**5.** Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra en las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes.
**6.** Formular al CONTRATISTA las observaciones e instrucciones que estime procedentes para el desarrollo y ejecución del contrato, convenio u orden de compra.
**7.** En caso de retraso o incumplimiento del CONTRATISTA, elaborar oportunamente un informe al Ordenador del Gasto en el cual se deje en conocimiento la situación, debidamente sustentada.
**8.** Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual o al área de contratación, en forma permanente y a medida que avance la ejecución del contrato, toda la información y documentos que surjan en desarrollo del mismo, para efectos de mantener actualizada el respectivo expediente contractual.
**9.** Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, convenio u orden de compra, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.
**10.** Certificar el cumplimiento de las actividades a cargo de EL CONTRATISTA. Dicha certificación, será requisito previo, para cada uno de los pagos que deba realizar EL COBOG.
**11.** Solicitar mediante documento de justificación la suspensión, modificación, terminación y/o cualquier otro trámite de tipo contractual, con mínimo cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha en que se requiera perfeccionar los actos mencionados, junto con los soportes que deben ser radicados ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente.
**12.** Elaborar los informes mensuales de supervisión y radicarlos en original ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles, independientemente de la fecha de inicio del contrato, convenio y/o orden de Compra.
**13.** Elaborar la certificación de cumplimiento con la respectiva constancia de haber verificado que el CONTRATISTA ha efectuado los pagos al Sistema de Seguridad Social, así como los aportes correspondientes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar de acuerdo con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.
**14.** Remitir oportunamente a la Dirección de Gestión Corporativa – Grupo Tesorería y/o quien haga de sus veces en la Direcciones Regionales, establecimientos penitenciarios y escuelas de formación los documentos necesarios revisados y aprobados para efectuar el pago al CONTRATISTA.
**15**. Solicitar aclaraciones, adiciones, modificaciones o complementos al contenido de los informes presentados por EL CONTRATISTA, o de aquellos que específicamente requiera el COBOG, siempre y cuando se estime su conveniencia y necesidad, propendiendo por el cumplimiento a cabalidad del objeto contratado.
**16.** Recibir la correspondencia del CONTRATISTA y hacer las observaciones que estime convenientes.
**17**. Consultar la documentación disponible en la carpeta del contrato, convenio u orden de compra que reposa en el Grupo y/o área de Contratación, a efectos de conocer el alcance del objeto contractual y las obligaciones del contratista verificando los requerimientos de la entidad y los ofrecimientos hechos por el contratista durante la etapa de selección del mismo.
**18.** Prestar apoyo al CONTRATISTA orientándolo sobre la mejor manera de cumplir sus obligaciones, informándolo sobre los trámites, procedimientos y reglamentos del COBOG.
**19.** Presentar los informes sobre situaciones que puedan afectar el equilibrio económico y financiero del contrato, convenio u órdenes de compra.

**20.** Informar oportunamente al Grupo de contratación y/o área de contratación, las inhabilidades o incompatibilidades del contratista de las que llegue a tener conocimiento, sobrevinientes o no, atendiendo lo establecido en artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas existentes aplicables a este numeral.
**21**.Recibir y legalizar, en caso de requerirse, los bienes objeto del contrato, convenio u órdenes de compra, de acuerdo con el procedimiento establecido por Grupo de Manejo de Bienes Muebles.
**22.** Una vez finalizado el plazo de ejecución, entregar a la Subdirección de Gestión Contractual y/o área de contratación, un informe final de supervisión en el que se evidencie la ejecución contractual y documentos necesarios para adelantar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra (En caso de que se requiera).
**23.** Mantener debidamente organizado un archivo con toda la información utilizada y elaborada durante la ejecución del contrato que haya soportado su gestión.
**24.** Solicitar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra, dentro de los veinte (20) primeros días hábiles siguientes a la terminación del mismo, adjuntando los soportes correspondientes.
**25.** Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 72 de la Ley 1757 de 2015 en lo referido a rendir los informes al grupo de auditoría ciudadana (En caso de que se requiera).
**26.** Cumplir las demás obligaciones que correspondan a la supervisión del contrato, convenio u orden de compra, de acuerdo a la naturaleza del mismo, las contempladas en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011 y las establecidas en el Procedimiento de Supervisión e Interventoría de la Entidad.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** El supervisor será el responsable de conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 82 de la Ley 1474 de 2011 y cumplirá sus obligaciones, facultades y deberes de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011.

**PARÁGRAFO PRIMERO.** El incumplimiento del supervisor a sus funciones, constituirá falta gravísima de acuerdo a lo señalado en el Parágrafo 1° del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Si se requiere el cambio de supervisor se le notificará al CONTRATISTA, para lo cual solo bastará con elevarlo por escrito, anexarlo al expediente del contrato y comunicarlo al contratista. El saliente supervisor deberá elaborar informe DETALLADO del estado en que se encuentre la ejecución del Contrato y realizar acta de empalme con el nuevo supervisor.

## 15. RENUENCIA DEL ADJUDICATARIO A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Si el proponente adjudicatario no firma el contrato dentro del término señalado en el cronograma del presente proceso de selección, el COBOG podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del plazo para su suscripción, al Oferente con el segundo mejor precio final, siempre y cuando su oferta sea igualmente favorable para la entidad, conforme con el Inciso 2 Numeral 12 del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

## CAPITULO II
## REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

### 1.1. Requisitos Habilitantes

### 1.1.1. Requisitos de Orden Jurídico

#### 1.1.1.1. Poder

Cuando el PROPONENTE actúe a través de un representante o apoderado debe acreditar mediante documento con presentación personal en notaria, en el cual se afirme que su representante o apoderado está expresamente facultado para adelantar todos los trámites pertinentes a la etapa precontractual del presente proceso.

### 1.1.1.2. Carta de Presentación de la Propuesta

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo denominado "Carta de Presentación de la Propuesta" y será suscrito por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, deberá venir suscrito por el Representante Legal debidamente facultado en los términos de Ley; si la propuesta es presentada por consorcios o uniones temporales, el citado Anexo debe ser suscrito por el Representante designado.

### 1.1.1.3. Existencia y Representación Legal

### 1.1.1.4. Personas Jurídicas de Naturaleza Privada

### 1.1.1.5. Certificado de Existencia y Representación Legal, Objeto Social y Duración

El proponente deberá acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del Certificado original expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, donde se acredite que está constituida con por lo menos Un (1) año de anterioridad al cierre del presente proceso y en el que conste que su objeto social está relacionado con el objeto de la presente contratación, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso.

Igualmente, deberá acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones estatutarias se deberá presentar adicionalmente copia del Acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

En caso de que la propuesta fuere presentada por el Representante Legal Suplente, si los estatutos lo requieren deberá anexar certificación de la ausencia temporal o definitiva del Representante Legal Principal.

**NOTA:** En el evento de Consorcios, Uniones Temporales y demás Formas Asociativas, cada uno de los integrantes de los mismas deberá presentar Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matrícula Mercantil, conforme con su naturaleza jurídica, acreditando todas las exigencias del presente numeral.

Si el proponente es persona jurídica, consorcio o unión temporal, deben acreditar que su duración no será inferior al plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más.

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal o Apoderado, según el caso.

### 1.1.1.6. Objeto Social

El objeto social del proponente, o de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio, o de una unión temporal, le debe permitir presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el objeto del Contrato materia del presente Proceso de Selección.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

#### 1.1.1.6.1. Personas Naturales

Si el proponente es una persona natural deberá presentar fotocopia de su documento de identificación y el Registro Mercantil, en el caso que aplique, expedido por la Cámara de Comercio en el que conste su actividad comercial y que en general sea suficiente para poder ejecutar el objeto del presente proceso de selección. Este certificado debe haber sido expedido dentro de los Treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

#### 1.1.1.6.2. Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública

Para los efectos previstos en este numeral, se considerarán Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas sociedades constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan domicilio principal en Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución, y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátese de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la Ley. Para el efecto, mencionarán los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la Ley para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

2. Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

3. Acreditar la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

#### 1.1.1.6.3. Personas Jurídicas Extranjeras

Las personas jurídicas de origen extranjero, tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales, se someterán en todo caso a la legislación colombiana.

Las personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, deben cumplir con lo señalado en los artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de personas extranjeras jurídicas sin sucursal en Colombia, estas deben cumplir con las siguientes condiciones:

Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la empresa a través de su propuesta.

Acreditar la duración de la persona jurídica la cual debe extenderse por lo menos, por el plazo de ejecución del contrato, el plazo previsto para su liquidación y un (1) año más, contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación. Las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida conforme a las normas de control migratorio vigente.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, acreditar la experiencia probable y acreditada exigida en el presente proceso, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

En todos los casos los documentos anteriores deberán sujetarse al cumplimiento de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de los documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

Dicho apoderado podrá ser el mismo en el caso de proponentes plurales extranjeros que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes del consorcio o unión temporal.

Los documentos otorgados en el exterior para ser considerados como idóneos para su validez y oponibilidad en Colombia deben cumplir con los siguientes requisitos:

Apostilla del Documento: En el evento, en que el país en donde fue expedido haga parte del Convenio de la Haya de 1961 sobre la supresión de la exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros, en los términos señalados en la Ley 455 de 1998 y en el Decreto 106 de 2001. Podrá presentar fotocopia simple y legible hasta antes de la Adjudicación.

**NOTA:** El oferente deberá dar cumplimiento a lo anterior, sin perjuicio a lo establecido en el artículo 52 del Decreto 019 de 2012, que establece: "A más tardar el primero de julio de 2012, los trámites de apostillaje, dentro del territorio nacional y en el extranjero, se podrán solicitar mediante el uso de correo postal, sin que se

requiera la presentación personal del solicitante. El Gobierno Nacional reglamentará el procedimiento y el uso de medios electrónicos."

Consularización o Legalización: En el caso que el documento sea expedido en un país no signatario del Convenio antes indicado, dichos documentos para que puedan obrar como prueba deberán cumplir con lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil modificados por el artículo 1 numerales 118 y 119 del Decreto 2282 de 1989 y las demás normas concordantes vigentes.

Reciprocidad: A efectos de lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 20 de la Ley 80 de 1993 y el parágrafo del artículo 1º de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto-ley 019 de 2012, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

Que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o que en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

La acreditación del trato nacional otorgado a estos bienes y servicios se deberá acreditar con la presentación de una certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá los siguientes aspectos: (I) Lugar y fecha de expedición de la certificación; (II) Número y fecha del Tratado; (III) Objeto del Tratado; (IV) Vigencia del Tratado, y (V) Proceso de selección al cual va dirigido.

En su defecto y en ausencia de negociación de trato nacional, la certificación deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad. En el último caso, el Ministerio de Relaciones Exteriores solicitará la publicación en el SECOP II de las certificaciones referidas y de mantener dicha información actualizada coordinadamente con la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente. Aspecto que la Entidad se reserva a verificar.

### 1.1.1.7. Documento Constitutivo de Consorcio o Unión Temporal.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar tal circunstancia mediante documento que acredite la conformación del Consorcio o la Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deben nombrar la persona que para todos los efectos los representará y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, su responsabilidad y duración, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del COBOG.

Señalar la duración de la constitución que no deberá ser inferior a la duración del contrato, el tiempo establecido para su liquidación y un (1) año más.

Establecer claramente la participación porcentual de cada uno de los integrantes tanto del Consorcio como de la Unión Temporal. La omisión de este señalamiento, hará que el COBOG tome la propuesta presentada con una participación de sus integrantes del 100% del Consorcio para todos los efectos legales.

Una vez el Contrato sea adjudicado al Consorcio o Unión Temporal, y dentro de los Dos (2) días hábiles siguientes a la notificación o comunicación de la Resolución de adjudicación, se deberá aportar el RUT del Consorcio o Unión Temporal.

### 5.1.1.6 Certificación de Cumplimiento de Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social

El proponente debe presentar certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por Representante Legal, en donde se acredite el cumplimiento en el pago de los aportes a sus empleados, en los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Las personas naturales sin personal vinculado laboralmente deberán expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral.

Para el caso en que el Proponente tenga un acuerdo de pago vigente, debe certificar que se encuentra al día con los pagos acordados en el mismo a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal cada uno de sus miembros deben presentar de manera independiente la anterior certificación.

En caso que el presente proceso sea adjudicado a una persona natural, esta debe acreditar los documentos que certifiquen estar al día en el pago al Sistema de Seguridad Social y Régimen Parafiscal, según corresponda, a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

**NOTA 1.** Lo previsto en este numeral no aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia.

**NOTA 2.** Se debe Anexar la fotocopia de la Cédula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Antecedentes Profesionales Vigente en el caso de que la certificación sea firmada por un Revisor Fiscal.

**5.1.1.7 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP)**

Con el fin de verificar las condiciones de los proponentes, todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, deberán estar inscritos, clasificados y calificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

El proponente debe presentar con su propuesta el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 19 de 2012, el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso y expedido dentro de los TREINTA (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal o Promesa de Sociedad Futura que vayan a proveer los bienes objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas, deben encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015

De conformidad con lo anterior, cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que el acto de inscripción correspondiente de la nueva información quede en firme.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro.

**NOTA**: Si se presenta por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá estar clasificado, de acuerdo con la actividad que se compromete a ejecutar conforme a la clasificación dada en el presente pliego, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

### 5.1.1.8 Identificación Tributaria

El oferente nacional indicará su Identificación Tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

**NOTA:** No aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

### 5.1.1.9 Verificación de Boletín Responsables Fiscales

El COBOG, consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la persona jurídica así como de su representante legal, al fin de determinar si el proponente es o no hábil para contratar.

**NOTA**: No aplica para personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

### 5.1.1.10 Verificación de Antecedentes Disciplinarios

El COBOG, consultará el Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la propuesta.

**NOTA**: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

### 5.1.1.11 Inhabilidad por Incumplimiento Reiterado (Art. 90 L. 1474 de 2011)

De conformidad con el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2.2.1.1.1.5.7 del Decreto 1082 de 2015 para la acreditación de este factor, se tendrá en cuenta las multas impuestas que se encuentren registradas en el Certificado de Registro Único de Proponentes y las conocidas por la entidad a través de un medio idóneo que hayan sido impuestas en una misma vigencia fiscal, conforme a las siguientes reglas:

Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante la misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

**Nota1:** En caso de propuestas conjuntas las anteriores reglas aplicarán para todos y cada uno de sus integrantes de manera individual.
**Nota2:** Esta inhabilidad se aplicara en situaciones consolidadas después de entrada en vigencia de la Ley 1474 de 2011. Por lo tanto si el oferente se encuentra en la situación consagrada en el artículo 90, incurrirá en causal de rechazo de la propuesta.

#### 5.1.1.12 Multas, Sanciones e Incumplimientos

El oferente deberá diligenciar el Anexo denominado "Acreditación del Cumplimiento de Contratos anteriores" en el cual se relacionen las multas, sanciones e incumplimientos que en los últimos cinco (5) años hubiese tenido.

En caso de ofertas presentadas en consorcio o unión temporal, los representantes legales de cada uno de los miembros persona jurídica deberán diligenciar y suscribir el mismo anexo.

### 5.1.2.1. Seriedad del Ofrecimiento

El Proponente deberá constituir una Garantía de Seriedad de la Oferta expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente constituida y establecida en Colombia, debidamente autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera, a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5, mediante uno de los mecanismos de cobertura de los riesgos a que hace referencia el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. del Decreto 1082 de 2015 (Póliza de seguro)

### 5.1.2.2. Beneficiario, Monto y Vigencia

Se deberá constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5, en pesos colombianos, por un valor equivalente al DIEZ (10%) POR CIENTO del valor total del presupuesto oficial estimado con una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, término que se considera de validez de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. En todo caso, su vigencia deberá extenderse hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

La garantía deberá señalar de manera expresa los siguientes eventos de conformidad con lo dispuesto en el numeral artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos de condiciones para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando el término de esas prórrogas no exceda los tres (3) meses.

2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

**NOTA:** Cuando la oferta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, la garantía debe ser tomada a nombre de todos y cada uno de sus integrantes tal como aparecen en el documento que acredita la existencia y representación legal de cada uno de ellos, especificando el número de identificación de cada uno y su porcentaje de participación en la oferta.

El proponente, por el acto de ofertar, acepta que el COBOG le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad, cuando haya lugar a ello.

Si el proponente es persona natural y tiene establecimiento de comercio, el tomador deber ser la persona natural y no su establecimiento de comercio.

La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad contratante al momento de la evaluación de las propuestas

### 5.1.2 Requisitos de Orden Financiero

Conforme a lo establecido en el 2.2.1.1.1.5.6. Decreto 1082 de 2015, la verificación de capacidad financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información financiera contenida en el RUP vigente y en firme al momento del cierre de presentación de ofertas. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Si el proponente presenta la información financiera en la forma exigida y cuenta con los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional requeridos, la propuesta será calificada con CUMPLE y estará habilitado financiera y organizacionalmente.

Sí el proponente es un consorcio, unión temporal o cualquier otra modalidad de asociación, cada uno de sus integrantes deberá allegar el correspondiente Certificado de Registro Único de Proponentes RUP.

Los proponentes o sus integrantes, no obligados a inscribirse en el RUP, deberán justificar expresamente tal circunstancia y presentar los Estados Financieros (Balance General y estado de resultados) con información del año fiscal anterior a la fecha de presentación de la oferta, certificado por contador público o Revisor fiscal en caso tener la obligación legal de contar con éste. La información financiera debe ser presentada en moneda legal colombiana, por ser esta la Unidad de cuenta contable por expresa disposición legal, de conformidad con los Artículos 50 y 51 del Decreto 2649 de 1993.

El COBOG hará la verificación financiera de cada una de las propuestas, la cual no otorgará puntaje y como resultado de esta se decidirá sobre la declaratoria de HABILITADO o NO HABILITADO .

Los proponentes deberán cumplir con los siguientes índices financieros:

| ÍNDICE FINANCIERO | FORMULA | VALORES ACEPTABLES |
|---|---|---|
| Índice de liquidez | Activo Corriente / Pasivo Corriente | Mínimo 1 |

| | | |
|---|---|---|
| Índice de endeudamiento | Pasivo Total / Activo Total | Máximo 70% |
| Razón de cobertura de intereses | Utilidad Operacional / Gastos de Intereses | Mayor o igual al 1.2 |
| | | |
| ÍNDICE ORGANIZACIONAL | FORMULA | VALORES ACEPTABLES |
| Rentabilidad del patrimonio | Utilidad Operacional / Patrimonio | Mayor o igual al 1% (0.01) |
| Rentabilidad del activo | Utilidad Operacional/ Activo | Mayor o igual al 1% (0.01) |

En caso de que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, ésta será RECHAZADA.

En caso de que el oferente no tenga ningún tipo de endeudamiento financiero, para el cálculo del indicador su denominador será cero (0) y su resultado "indeterminado", por consiguiente, su propuesta será habilitada.

**5.1.3 Requisitos de Orden Técnico**

**5.1.3.1 Especificaciones Técnicas**

**5.1.3.2. Experiencia del Proponente**

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar experiencia propia y específica la cual será verificada en máximo **MAXIMO [5]** contratos ejecutados para cada grupo, antes del cierre de la presente contratación, que sumadas sus cuantías sean igual o superior a una vez el 50% del presupuesto oficial estimado para cada grupo a participar, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, así:

| AÑO | PERIODO | VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO | SMMLV |
|---|---|---|---|
| | | | |

De acuerdo a los grupos a los cuales se presente el proponente se deberá demostrar la experiencia en la sumatoria de los SMMLV de acuerdo a lo establecido en la tabla anterior.

Si vigentes es:

| GRUPO | AÑO | PERIODO | VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO | SMMLV |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar en el Registro Único de Proponentes experiencia propia y específica, cada uno de los miembros que integran el proponente plural deberá aportar como mínimo un (1) contrato (para efecto de la idoneidad) y como máximo [5] CINCO.

En el evento en el Consorcio o Unión Temporal este compuesto por más de [2] DOS integrantes, para efecto de verificar los máximo [5] CINCO contratos exigidos para acreditar la experiencia del proponente, solamente se tendrán en cuenta las certificaciones de los [6] seis contratos de mayor valor. Lo anterior sin perjuicio del cumplimiento de la regla establecida en el párrafo anterior, antes del cierre de la presente contratación que sumadas sus cuantías sean igual o superior al 50 % del presupuesto oficial, del grupo o grupos a participar, la presente contratación expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, Como se describió en el cuadro anterior por grupo, y cuyo objeto esté directamente relacionado con Contratar El Suministro De Productos Alimenticios (Lácteos)-(Ovo Productos) Y (Bebidas) Para La Comercialización A Través Del Almacén Expendio Del Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta, Media Y Mínima Seguridad De Bogotá COBOG).

Para el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia total será la suma de la experiencia de cada uno de sus integrantes.

Para acreditar la experiencia, deberá adjuntar debidamente diligenciado el Anexo No. 2 *"Experiencia"* el cual debe ser allegado junto con la propuesta en el cual se relacionen los contratos que pretende hacer valer dentro del proceso.

Por lo anterior, se exige una experiencia mínima de acuerdo al cuadro anterior, acreditada en el RUP de acuerdo a los siguientes códigos – por ÍTEM.

El proponente debe demostrar que ha ejecutado máximo cinco (5) contratos, para entidades públicas o privadas a la fecha de presentación de la oferta en el presente proceso de subasta inversa hasta el tercer nivel (clase) en:

- Certificar experiencia en los Códigos de Clasificación de Bienes y Servicios: **GRUPO 1:** Cada uno de los contratos debe certificar experiencia en al menos [2] DOS de los [3] TRES códigos de experiencia planteados en la tabla anterior, Códigos Nº [50131702] y [50131802 o 50192304] y para el **GRUPO 2** Cada uno de los contratos debe certificar experiencia en al menos [1] UNO de códigos de experiencia planteados en la tabla anterior Códigos Nº [50202304] y [50202309 o 50202301 o 50202306].

El oferente deberá demostrar experiencia por el 50 % o más del valor del presupuesto designado para el ITEM ofertado.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal o por cualquier otra forma de asociación, todos los miembros que las componen, deben acreditar experiencia so pena de rechazo técnico de la oferta. La experiencia corresponderá a la sumatoria de las experiencias de todos los miembros que la integran, de acuerdo a su porcentaje de participación en el documento de conformación.

En consecuencia, del análisis efectuado se tiene que estas estipulaciones no limitan la libre concurrencia y garantizan la idoneidad requerida por la Entidad.

En caso que la información suministrada en el RUP no sea suficiente para la verificación el COBOG, se reserva el derecho de solicitar certificaciones para aclarar la experiencia acreditada en el RUP. Para que las certificaciones que acrediten la experiencia del oferente sean consideradas válidas, éstas deberán contener como mínimo, la siguiente información y requisitos

**A.-Información:**

1. Nombre o razón social del contratante y contratista, dirección y teléfonos.
2. Objeto del contrato.
3. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato o su plazo de ejecución (día, mes, año).
4. Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la entidad contratante, que podrá ser confrontada por parte del COBOG. No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.
5. Valor final del contrato (incluye el valor inicial más las adiciones en valor y los reajustes que se hubiesen presentado durante la ejecución del contrato) en pesos, a la fecha de terminación del mismo.

**B.- Requisitos**

Las certificaciones sobre experiencia, seriedad y cumplimiento del proponente, deben ser expedidas únicamente por el contratante y suscritas por las personas competentes o autorizadas para ello.

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenido en cuenta el valor de acuerdo al porcentaje de participación.

En caso de presentarse certificaciones por contratos adicionales, estos se evaluarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. Para el efecto, la certificación deberá contener como mínimo el valor del contrato adicional y la fecha de su celebración.

Se aceptan certificaciones dirigidas a otra entidad, siempre y cuando del contenido de éstas, se pueda certificar el cumplimiento de los requisitos que se exigen en el pliego de condiciones.

El COBOG se reserva el derecho de verificar la autenticidad de las certificaciones aportadas o de solicitar los respectivos contratos o documentos que la soporten.

En los casos en que se haya suscrito más de un (1) contrato con una misma Entidad, se deben relacionar por separado los datos de cada contrato Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje Tratándose de consorcios o unión temporal, este requisito puede ser cumplido por cualquiera de sus integrantes.

El incumplimiento de la Experiencia mínima requerida generará EL RECHAZO de la propuesta.

Para efectos de la verificación de la experiencia, el proponente deberá diligenciar la información solicitada en el anexo correspondiente del pliego de condiciones.

Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje

**5.1.4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

**A. Especificaciones Técnicas obligatorias por Ítem (s) / Condiciones mínimas excluyentes; Actividades Específicas**

Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS** y las **ACTIVIDADES ESPECIFICAS** definidos en la ficha técnica. El Proponente que no cumpla con estas condiciones no será habilitado para participar en la Subasta Inversa.
Para acreditar el cumplimiento de las condiciones mínimas excluyentes el proponente deberá diligenciar el Anexo de Especificaciones Técnicas.

**B. Precio**

De acuerdo con el resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar el suministro de **productos lácteos, ovo productos (A-05-01-01-002-002)** y **bebidas (A-05-01-01-002-004)** para la comercialización a través del almacén expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por unidad y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

**GRUPO 01: $ 415.999.800+ $ 409.478.400+ $ 397.965.600/ 3 = $ 407.814.600**
**GRUPO 02: $ 999.995.000+ $ 898.640.000+ $ 946.980.000/ 3 = $ 948.538.333**

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

El valor estimado del contrato corresponderá al presentado por el proponente adjudicatario en su oferta económica ANEXO No. 9. OFERTA ECONÓMICA.

Nota: las cantidades descritas anteriormente se podrán aumentar previa adjudicación, de acuerdo al valor unitario ofertado dentro del anexo económico, conforme a la necesidad del proyecto productivo y hasta la totalidad presupuesto oficial (CDP).

La oferta más favorable para el COBOG, es la que presente el menor precio una vez terminada la Subasta Inversa.

**NOTA:** Este proceso queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta 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 Ministro de Justicia y del Derecho. Certificación nro. **MJDCER25-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.**

**C. Oferta con valor artificialmente bajo**

Dentro de la evaluación de la oferta económica la entidad verificara que los proponentes no ofrezcan precios artificialmente bajos, dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, según el cual, si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal, el valor del precio obtenido al final de la subasta inversa parece artificialmente bajo, la Entidad debe requerir al oferente para que explique las razones que sustenten el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador o quien haga la evaluación de las propuestas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

En caso de que se rechace la oferta, la entidad podrá optar de manera motivada por adjudicar el contrato a quien haya ofertado el segundo mejor precio dentro de una postura valida tal y como se haya reportado en la plataforma durante el evento de la subasta.

Procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta, que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta.

**NOTA: LOS ERRORES E IMPRECISIONES COMETIDOS POR EL OFERENTE AL MOMENTO DE POSTULACIÓN DE LA OFERTA, NO SERÁN EXCUSABLES ANTE EL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO – INPEC - , CADA OFERTA QUE SE PRESENTE, VINCULA LEGÍTIMAMENTE AL OFERENTE Y LO OBLIGA AL CUMPLIMIENTO DE LO OFERTADO**

### 5.1.5. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Son causales para el rechazo de la propuesta, las siguientes:

1. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones.

2. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.

3. Cuando el proponente no presente la garantía de seriedad de la propuesta.

4. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento por parte del EL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO, de cualquier condición o modalidad impuesta por el proponente.

5. Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por autoridad competente.

6. Cuando la propuesta sea presentada en un idioma diferente al castellano, que impida la comparación objetiva de las ofertas.

7. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.

8. Cuando el valor de la propuesta económica supere el valor estimado por ítem para el presente proceso de selección.

9. Cuando no haya sido presentada en la fecha, hora y lugar señalado en el plazo de presentación de propuestas (Cierre).

10. Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal no permita ejecutar el objeto de la contratación.

11. La no presentación del poder otorgado de conformidad con la Ley y los Estatutos, cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado.

12. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo proponente en el presente proceso de selección (Por sí o por interpuesta persona o en consorcio o unión temporal), o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.

13. Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, concordante con la Ley 1150 de 2007 y articulo 90 de la Ley 1474 de 2011, y demás disposiciones constitucionales o legales vigentes.

14. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error y/o engaño al INPEC, con base en el numeral 7 del Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.

15. Cuando el proponente no se encuentre inscrito en el Registro Único de Proponentes (RUP) de acuerdo con lo establecido el Artículo 6 de Ley 1150 de 2007.

16. Cuando la inscripción del proponte en el RUP no se encuentre en firme con anterioridad a la fecha establecida para el cierre del proceso.

17. Cuando el proponente no cumpla con los indicadores financieros establecidos en el pliego.

18. Cuando se compruebe la existencia de embargos o medidas cautelares proferidas por autoridad competente, en contra del oferente y en el caso de proponentes plurales de cualquiera de sus integrantes.

19. Cuando el oferente no demuestre la experiencia acreditada o específica, conforme lo solicitado en el presente pliego de condiciones.

20. Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones, y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en el pliego, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

21. Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).

22. Cuando se haya incurrido en las inhabilidades contempladas en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes.

23. No anexar las fichas técnicas de los productos ofrecidos, conforme al grupo o grupos a participar "la *ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas, por lo tanto, el no anexo de alguna de ellas se considerar rechazado el oferente para participar en la audiencia de adjudicación".*

24. No allegar muestras de todos los productos conforme al grupo o grupos a participar acuerdo al cronograma, será causal de rechazo y no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.

25. Cualquier otra causal contemplada en la ley.

**NOTA:** En observancia de lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la administración podrá solicitar a los proponentes los documentos referentes a la futura contratación que no constituyan los factores de escogencia establecidos en este Pliego de Condiciones hasta el término establecido por la entidad, igualmente para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

**D. Declaratoria de Desierto del Proceso de Contratación**

El Instituto declarará desierto el presente proceso cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa legal que impida la selección objetiva.
El Instituto no proporcionará información a terceros sobre el contenido de las propuestas recibidas antes del cierre del proceso contractual. Para tal efecto, las propuestas y todos los documentos que las acompañen deben entregarse en sobres cerrados a la entidad y sólo hasta cuando se venza el término para su entrega se pueden abrir en acto público, de lo cual se dejará constancia en el acta de cierre para examinar de manera general su contenido.

La entidad dejará constancia en el acta de cierre de las propuestas que no se entreguen en las condiciones indicadas en el inciso anterior, así como, si alguna de ellas hubiera sido abierta con anterioridad al cierre.

## CAPITULO III
## ASPECTOS GENERALES Y PROCEDIMIENTO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA (SECOP II)

### 1. MÁRGENES DE MEJORA DIFERENCIA ENTRE OFERTAS

teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la ENTIDAD informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) para que un lance sea aceptado por la Entidad, es de MÍNIMO DEL 3% SOBRE LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE HAYA OBTENIDO EN LA APERTURA DE LAS OFERTAS INICIALES EL MENOR PRECIO OFERTADO. ASI MISMO, DEBERA REALIZAR SUS LANCES ESTIMANDO PARA ELLO DICHO MARGEN MINIMO SOBRE SU ULTIMO LANCE.

Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la ENTIDAD informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) será el siguiente:

| LANCE | PORCENTAJE MÍNIMO DEL LANCE |
|---|---|
| PRIMER LANCE | De mínimo (3%) sobre la propuesta económica que haya obtenido en la apertura de las ofertas iniciales el menor precio ofertado |
| SEGUNDO LANCE EN ADELANTE | El porcentaje no deberá ser inferior del (3%) sobre el valor de su ultimo lance |

NOTA: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje no deberá ser inferior del (3%) sobre el valor del ultimo lance, en caso contrario el lance no será válido.

Si sólo un oferente resulta habilitado para participar en la subasta, la Entidad adjudicará el contrato al proponente habilitado, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial, no se trate de una oferta con valor artificialmente bajo y ajuste su oferta al descuento mínimo establecido.
Para efectos del presente proceso de selección la Entidad considera que el descuento mínimo será del **cinco por ciento (5%)**, sobre el valor de la oferta inicialmente presentada.

### 1.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso, EL COBOG, llevará a cabo el desarrollo de la Subasta con los proponentes que fueron declarados HÁBILES, para efectos del presente proceso se realizará una subasta Electrónica.

### 1.2. PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

De conformidad con lo señalado en los artículos 2.2.1.2.1.2.2 y 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, la entidad realizará la diligencia de Subasta Inversa Electrónica, realizando lances a través de la plataforma SECOP II. Nota: Subsidiariamente en caso de que la plataforma presente indisponibilidad total o parcial para el ambiente del proveedor (cuya responsabilidad no sea imputable al proponente) antes del inicio del evento, la Entidad procederá a reprogramarla. Nota 1: En caso de que se haya dado inicio al evento y la plataforma presente indisponibilidad, la Entidad procederá a su suspensión la cual será notificada a los proponentes por mensaje público enviado por la Entidad.

#### 1.2.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el procedimiento para la subasta inversa la oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la Ficha Técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.

La entidad estatal publicará un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.

Habrá subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplen con la Ficha Técnica. La Subasta tendrá una duración aproximada de treinta (30) minutos. Los proponentes habilitados deberán acceder a la subasta electrónica desde su cuenta de proveedor de SECOP II, para lo cual requerirán su usuario y contraseña, además cuentan con el soporte técnico de la mesa de servicio de Colombia Compra Eficiente, en su número telefónico 7456788, en el chat disponible en la página: https://www.colombiacompra.gov.co/, y el documento: "Guía para participar en una subasta en el SECOP II", disponible en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_s ubasta_proveed or.pdf

Si el proveedor tiene problemas de conexión al momento de la subasta electrónica se aplicará lo definido en el artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: "si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma", a menos que logre volver a conectarse antes de la terminación de la subasta, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma SECOP II; no obstante, en caso de indisponibilidad de la plataforma, EL INPEC suspenderá la diligencia mientras se restablece el servicio, situación que será soportada con el correspondiente certificado de Colombia Compra Eficiente e informada a los proponentes habilitados.

Los oferentes habilitados que participen en la subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos, la entidad no proveerá computadores desde sus instalaciones para este evento.

El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor precio de los ofrecidos por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento. Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio a través del SECOP II. En todo caso, el proponente habilitado para

presentar lance en la diligencia de subasta aplicará a los valores totales el mismo margen de mejora establecido por la Entidad.

La subasta electrónica en SECOP II permite al oferente conocer el valor de sus lances y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.

La Entidad configurará la subasta electrónica en SECOP II, de tal forma que los nombres de los oferentes habilitados participantes no sean visibles sino hasta el final de la subasta, en el desarrollo de la subasta el precio de la mejor oferta NO es conocido, los proponentes hacen sus lances y solo conocen la posición en la que se encuentran.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente cuyos bienes cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior al valor estimado para la presente contratación, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

En caso de empate la entidad Estatal debe aplicar las reglas del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020. Nota: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje de descuento debe ser el mismo (idéntico) para cada uno de los ítems, en caso contrario el lance no será válido.

### 1.2.2. Criterios de desempate

Se entenderá que hay empate entre dos o más propuestas, cuando presenten un número idéntico en el menor valor ofrecido, entre todos los oferentes que participan en una misma etapa de lances.

En el caso en que dos (2) o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieren arrojado un mismo resultado, se aplicarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 "*Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*",

JOHAN LOPEZ S.

**DR. JOHAN DAVID LÓPEZ SÁNCHEZ**
**Director (E) Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG**

**Elaboró:**
Dg. Santacruz R. Nicolas.
Cargo: Adquisición y compras.
Oficina: Contratación.

**Revisó:**
Dg. Germán Mauricio Salinas
Cargo: Responsable G.C
Oficina: Gestión Corporativa

**Aprobó:**
Dg. Germán Mauricio Salinas
Cargo: Responsable G.C
Oficina: Gestión Corporativa

Fecha: 12/02/2026
Archivo\\192.168.235.2\corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2026\SUBASTAS\LACTEOS Y BEBIDAS\Nuevos Formatos\PLIEGO DE CONDICIONES SELECCION ABREVIADA SUBASTA INVERSA.docx