INPEC

CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA
-CPMSBUG-
NIT No. 891.301.360-1

INVITACIÓN PÚBLICA
CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. MC-227-006-2026
16 DE MARZO DE 2026

El Director de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad Buga Valle de conformidad con los numerales 7 y 12 del artículo 25 el literal c del artículo 11 de la Ley 80 de 1.993, dando cumplimiento al literal a. del artículo 94, artículos 87 y 88 de la Ley 1474 de 2011 y al artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, se permite fijar la presente Invitación Pública con el fin de poner en conocimiento de los interesados y de toda la comunidad, los aspectos generales del proceso de Selección de contratistas, a través de la modalidad de Mínima Cuantía que se pretende adelantar por la Dirección del Establecimiento según las siguientes especificaciones:

RECOMENDACIONES IMPORTANTES DE LA DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
Antes de preparar la oferta, lea cuidadosamente la siguiente invitación pública; esto evitará errores u omisiones que impidan tenerla en cuenta o que afecten la verificación o la evaluación: 1. Los proponentes, deben estudiar minuciosamente toda la información contenida en él y analizar las circunstancias que inciden en el cumplimiento de obligaciones, costos y plazo de ejecución. 2. De manera general, se recomienda al proponente analizar cuidadosamente los datos suministrados, referidos a estudios previos, anexos, cronograma y las condiciones de ejecución; para tal fin se provee la información correspondiente y las exigencias determinadas en los requerimientos legales, financieros, jurídicos, técnicos y económicos señalados. 3. Antes de entregar la oferta, verifique que se haya incluido la totalidad de la documentación exigida. 4. Revise si están debidamente firmados, actualizados y en regla. 5. Verifique que no se haya cambiado ninguno de los formatos. 6. Presente los documentos siguiendo el orden señalado y debidamente foliados. 7. La oferta debe ser firmada por la persona natural o por quien ejerza la representación legal de la persona jurídica del proponente y se debe presentar hasta la hora fijada, fecha y lugar determinado en el cronograma de la invitación pública. 8. En desarrollo del deber, consistente en obrar con la diligencia y cuidado que corresponden, el proponente tiene la obligación de enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución, por ende, deberá tomar en cuenta todas las circunstancias de tiempo, modo y lugar que tienen incidencia en el desarrollo del Contrato y resolver, previo a la presentación de su oferta, las inquietudes que se le susciten. 9. 9. En cumplimiento de los principios de lealtad procesal y buena fe, deberá informar a través del SECOP II, con anterioridad a la fecha del cierre, los errores o inconsistencias que advierta en este documento.

LA PRESENTE INVITACIÓN PÚBLICA, TIENE COMO FIN DE CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA – CPMSBUG.

1. INFORMACIÓN GENERAL

El presente proceso se regirá por el procedimiento referido en el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, por cuanto el presupuesto oficial no supera el 10% de la menor cuantía fijada para la Entidad. Esta invitación estará publicada desde el **16 de marzo de 2025 a las 09:00 horas** en el Sistema Electrónico para la contratación pública –SECOP II, y las ofertas que llegaren a presentarse como consecuencia de la misma se recibirán a través del aplicativo SECOP II del Sistema electrónico para la contratación pública, portal único de contratación www.colombiacompra.gov.co la totalidad de los documentos del presente proceso de selección, hasta el día **18 de marzo de 2026 a las 10:00 horas.**

El comité evaluador estará conformado por:

VERIFICACIÓN ECONÓMICA - FINANCIERA: Responsable del Área Financiera.
VERIFICACIÓN JURÍDICA: Responsable Grupo Jurídico.
VERIFICACIÓN TÉCNICA: Responsable de Panadería.

2. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA – CPMSBUG.

2.1. OBJETO SEGÚN CLASIFICACIÓN BIENES Y SERVICIOS

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG**, esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
50202301	E	50000000	50200000	50202300	Agua
50202301	E	50000000	50200000	50202300	Agua
50202304	E	50000000	50200000	50202400	Jugos De Repisa
50202309	E	50000000	50200000	50202300	Bebida deportiva o de energía
50202306	E	50000000	50200000	50202300	Refrescos
50202306	E	50000000	50200000	50202300	Refrescos
50202306	E	50000000	50200000	50202300	Refrescos
50202306	E	50000000	50200000	50202300	Refrescos
50221302	E	50000000	50220000	50221300	Malta de Cebada
50202306	E	50000000	50200000	50202300	Refrescos
50202306	E	50000000	50200000	50202300	Refrescos
50202306	E	50000000	50200000	50202300	Refrescos
50201715	E	50000000	50200000	50201700	Té de frutas
50201715	E	50000000	50200000	50201700	Té de frutas
50201715	E	50000000	50200000	50201700	Té de frutas
50201715	E	50000000	50200000	50201700	Té de frutas

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR

Para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD	CANTIDAD
1	Agua potable tratada envasada sin sabor pet no retornable x 600 ml, bandeja x 24 unidades Descripción del producto: El agua potable es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1997. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinacion, rayos U.V y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes. Requisitos fisicoquímicos: el producto debe cumplir con todos los requisitos fisicoquímicos contenidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1997 o aquella que la derogue, modifique o adiciones, entre los que podemos citar: PERFIL FISICOQUÍMICO Característica, unidadLimites de especificación Técnica Color, UPC Máximo 10 Químico pH6,5 - 9,0 Potenciométrico Turbiedad, NTU Máximo 2 Nefelométrico Sólidos totales, mg/L Máximo 200 Químico Conductividad, µS/cm Máximo 1000 Conductimétrico Dureza total, mg/L Máximo 100 Volumétrico Alcalinidad total, mg/L Máximo 100 Volumétrico Grasas y aceites No detectable Químico Otras características del producto: El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: PERFIL MICROBIOLÓGICO Característica, unidad Límites de especificación Técnica Mesófilas, UFC/ 100 ml 100 Filtración por membrana Coliformes Totales, microorganismo en100 ml Ausencia Sustrato definido Coliformes fecales, microorganismo en 100 ml Ausencia Sustrato definido Eschirichia coli, microorganismo en 100 ml Ausencia Sustrato definido Pseudomona aeruginosa, UFC/100 ml Ausencia Filtración por membrana Contenido: El producto debe tener un contenido neto de 600 ml Empaque: El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes antitóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características	Unidad	1

	fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. Los cierres de los envases deberán garantizar un cierre hermético con imposibilidad de contaminación por agentes extraños. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. Vida útil: El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses. Requisitos normativos: NTC 3525, Resolución Min Salud 12186 de 1991.		
2	Agua Saborizadas pet no retornable x 600 ml, bandeja x 15 unidades. DENOMINACIÓN: 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. LÍMITE DE ESPECIFICACIONES: CO2 (Vidrio/Lata) 1.3-2,0 Presión Temperatura, CO2 (pet) 1,5 - 2,2 Presión Temperatura, Densidad (g/ml) 1,0008 - 1,00024 Densimetro, A.T. (ml NaOH 0,1N) 69,86 - 75,19 Titulación Potencio métrica, PH 3,10 - 3,50 Potenciometrica; PERFIL MICROBIOLÓGICO. LÍMITES DE ESPECIFICACIÓN: MESÓFILAS, UFC/ 100 ML 0; MOHOS, UFC/ 100 ML 0; LEVADURAS, UFC/ 100 ML 0; COLIFORMES TOTALES, UFC/ 100 ML 0; Coliformes Fecales, NMP/ 5 ml 0 Técnica Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: CARBONATACIÓN. Decreto Reglamentario 2674 del 2013, Res.5109 Etiquetado y rotulado; Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional, NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas gaseosas o carbonatadas	Unidad	1
3	Agua con pulpa de frutas PET no retornable 500 ml plástico termoencogible, bandeja por 12 unidades. Descripción del Producto: Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario. Ingredientes: Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio: REQUISITO PARÁMETROS MÍNIMO MÁXIMO Solidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (°Brix) - 13 pH a 20°C - Acidez titulable expresada como ácido cítrico 0.2 - Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio: Requisitos n m M c Recuento de microrganismos mesofilos ufc/gr o ml 5 100 300 1 Recuento E. coli ufc/gr o ml 5 <10 - 0 Recuento de mohos y levaduras ufc/gr o ml 5 10 100 1 Otras características del producto: El producto debe estar exento de sustancias toxicas. Su color, aroma y sabor deben ser caracteristicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de a que proceden. El producto debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos. Requisitos normativos: Resolución del Ministerio de salud y Protección Social No. 3929/2013 Vida útil: Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al omento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.	Unidad	1
4	Bebida hidratante energética baja en calorías con Sabor a tropical fruit, El producto es una mezcla liquida lista para tomar, elaborada a base de agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), cloruro de sodio, fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de madera), sabor idéntico al natural (frutos tropicales), colorante artificial (rojo altura); Sabor Maracuyá, 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), saborizante artificial (sabor maracuyá) y colorantes artificiales (tartrazina y amarillo ocaso). CONTIENE TARTRAZINA; Sabor a Mandarina, 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), saborizante natural (sabor mandarina) y colorante artificial (amarillo ocaso) por 12 unidades.	Unidad	1
5	Bebida gaseosa unidad 400 ml., paca x 15 unidades. Descripción del producto: bebida gaseosa con sabor a cola, refrescante, medianamente dulce y ácida, aspecto líquido de color pardo intenso y con sabor a cola bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza. Ingredientes: bebida gaseosa que contiene: agua carbonatada, azúcar, colorante (caramelo clase IV), ácido fosfórico, sabor natural cola, cafeína y edulcorantes artificiales acesulfame potásico y sucralosa. Requisitos fisicoquímicos: el producto debe cumplir con los siguientes parámetros: bebidas gaseosas o carbonatadas mínimo perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix: entre 7,20 - 7,60; carbonatación, volumen co2: entre 3,4 - 3,8; acidez titulable, (% p/v): entre 0,051 - 0,059; pH, unidades: entre 2,30 - 2,70. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml 20; mohos, ufc/ 100 ml 25; levaduras, ufc/ 100 ml 50; coliformes totales, ufc/ 100 ml 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: contenido no menor a 400 mililitros. Requisitos normativos: ntc 2740 presentación del producto: embalado en termo encogible empaque: envasado en pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto vida útil: el producto debe tener una vida útil de 90 días.	Unidad	1
6	Bebida Saborizada ligeramente gasificada sabores frutos rojos y flor de Jamaica con jugo de manzana, perfil CON SABORES BERRIES NOTA LEVE FLORAL DE FLOR DE Jamaica liquido BLANCUZCO, peso neto: 12,96 kg ± 0,24 kg, peso bruto: 13,64 kg ± 0,25 kg por 24 unidades.	Unidad	1
7	Bebida con cristales de aloe vera masticables, Bebida transparente ligeramente turbia con cristales de aloe vera suspendidos a lo largo de la botella, Dulce, sabor a uva morada. Botella + Etiqueta Wrap Around (15,47 más o menos 0,53), peso neto por unidad mínimo 317,76, peso nominal 324,59 y peso máximo 334,41 por 24 unidades.	Unidad	1
8	Bebida Carbonatada que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, colorante E-150d, acidulante E-335, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Instrucciones de Preparación Coca-Cola: OCML-20-30-10-20-10-071 Codificación: OCML-20-30-10-60-20-001 y OCML 20-30-10-60-20-002; Caracteristicas fisicoquimicas apariencia libre de material extraño, sin sedimento, trasucido; densidad aparente 20ºC :1,0386 Kg/L; Sensitivo: No: Categoria del producto carbonatado sin pulpa; Microbiológicas: mohos y levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida; Organolépticas: Sabor y olor caracteristico; Color: Caramelo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes) por 12 unidades.	Unidad	1

9	Bebida de malta botella PET 200 ml Descripción del producto Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas, especificaciones fisicoquímicas extracto total 10,8 a 11,2; proteína % p/v, min 0,20; plomo ppm pb <0,1; cobre ppm Cu <1,0; Cin, ppm Zn <1.0; Arsénico, ppm As <0.1. Especificación microbiológica, microorganismos mesófilicos UFC/100ml 0; recuento tottal de mohos y levadura 0; coliformes totales UFC/100 ml <2: coliformes fecales ml <2 por 6 unidades.	Unidad	1
10	Bebida gaseosa con sabor a uva, de aspecto liquido traslúcido color violeta oscuro, con sabor suave a uva madura, ácida y con niveles altos de dulce y aroma frutal. Denominación: bebida gaseosa sabor a uva. Composición: 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 sensorial: color violeta oscuro, olor uva, sabor uva, apariencia liquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix: entre 7,29 - 8,15; carbonatación, volumen co2: entre 2,10 - 3,40; acidez titulable, (% p/v): entre 0,112 - 0,129; pH, unidades: entre 2,85 - 3,15. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml 20; mohos, ufc/ 100 ml 25; levaduras, ufc/ 100 ml 50; coliformes totales, ufc/ 100 ml 0. Tipo de tratamiento: llenado en frio con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	Unidad	1
11	Bebida gaseosa con sabor a manzana, de aspecto liquido traslúcido color rosado, refrescante, ácida y dulce. Denominación: bebida gaseosa sabor a manzana composición: 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 sensorial: color rosado, olor manzana, sabor manzana, apariencia liquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix entre 7,22 - 8,08; carbonatación, volumen co2 entre 2,10 - 3,40; acidez titulable, (% p/v) entre 0,091 - 0,106; ph, unidades entre 3,00 - 3,30. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml: 20; mohos, ufc/100 ml: 25; levaduras, ufc/100 ml: 50; coliformes totales, ufc/100 ml: 0. Tipo de tratamiento: llenado en frio con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	Unidad	1
12	Bebida gaseosa con sabor fantasía a kola de aspecto liquido traslúcido color rojo brillante, refrescante, medianamente ácido y dulce. Denominación: bebida gaseosa sabor a kola composición: 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 sensorial: color rojo, olor colombiano, sabor colombiano, apariencia liquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límites de especificación: contenido azúcar, °brix entre 6,90 - 7,74; carbonatación, volumen co2 entre 2,20 - 3,60; acidez titulable, (% p/v) entre 0,062 - 0,076; pH, unidades entre 3,15 - 3,45. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml: 20; mohos, ufc/100 ml: 25; levaduras, ufc/100 ml: 50; coliformes totales, ufc/100 ml: 0. Tipo de tratamiento: llenado en frio con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	Unidad	1
13	Bebida pasteurizada, refrescante, a base de extracto de té negro con sabor a limón, COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA: Agua, azúcar, ácido cítrico (acidulante), extracto de té negro, sabor natural de té negro, sabor natural a limón, citrato de sodio (regulador de acidez), sorbato de potasio y benzoato de sodio (conservantes), aspartame y acesulfame k (edulcorantes)*. *Fenilcetonuricos: Contiene fenilalanina. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Análisis que se realizan por medio de los sentidos, en los cuales se detectan algunos factores de calidad como el aspecto, la textura y el gusto. Los factores que determinan el aspecto incluyen el tamaño, forma, integridad, diferentes clases de daños, transparencia, color y consistencia. Los factores que determinan la textura incluyen, la consistencia al tacto, la blandura y granulosidad; Características de Color, método de medición Visual, frecuencia diaria, especificación café, característico del té negro; olor método de medición olfativo, característico al té y limón; Textura método de medición visual, liquido ligeramente brillante; sabor método de medición gustativo, dulce, ligeramente ácido y astringente. Envase de Polietilentereftalato (PET), TAPA Tapa plástica verde 28 mm, DESCRIPCIÓN MATERIAL EMBALAJE Lamina trasparente de baja densidad termoencogible. Calibre= 3mils, Ancho 42 cm, presentación por 12 und x 400ml.	Unidad	1
14	AGUA, EXTRACTO DE FRUTAS 0,3% (EXTRACTO DE ALGARROBA Y CONCENTRADO DE MANZANA), COMPUESTO (ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO E330), ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO E300) YEDULCORANTES (SUCRALOSA E955 Y GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL (ESTEVIAE960))),SABORES NATURALES (MORA AZUL – GRANADA Y TÉ NEGRO) Y EXTRACTO NATURAL DE TÉ BLANCO 0,08% (CAMELLIA SINENSIS).; Es el producto elaborado con extracto de té (Cameliasinensis),adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos.; PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix. 0,40-0,6, técnica Refracto métrica; Acidez titulable, (% p/p) 0,12-0,2; técnica, titulación potencio métrica: Densidad 1,00-1,023, técnica -Densimetro. PERFIL SENSORIAL: color amarillo claro, sabor: ligeramente acido dulce característico; apariencia- consistencia liquida., presentación comercial tetra pak 200 ml. No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Not a significant source of Fat Calories, Saturated Fat, Trans Fat, Cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron por 24 unidades.	Unidad	1
15	AGUA, AZÚCAR, ACIDULANTE(ÁCIDOCÍTRICOE330), EXTRACTONATURALDETÉROJOPU-RH0,2% (CAMELLIASINENSIS), REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATODESODIOE331), SABORES IDÉNTICOS AL NATURAL (TÉ, MORA Y CEREZA). Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix 8,0-10,0; Técnica - refracto métrica; Acidez titulable, (% p/p)- 0,20-0,35, Técnica: Titulación potencio métrica; pH, unidades-2,5 - 3,0, técnica-Titulación potencio métrica; Densidad-1,0299 - 1,0381, Técnica-Densímetro; PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/100 ml-0, Mohos UFC/100 ml-0,Levaduras, UFC/100 ml-0, Coliformes Totales, UFC/100 ml-0, Coliformes Fecales, UFC/ 100 ml-0, Recuento de esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ml-0, Técnica - Filtración por membrana; No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada,GrasaTrans,Colesterol,Fibra Dietaria,VitaminaA,VitaminaC,Calcio y Hierro. Nota significant source of Fat Calories,Saturated Fat,Trans Fat,Cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron por 24 unidades.	Unidad	1
16	Agua, acidulante (ácidocítricoe330), extracto natural de té blanco 0,1% (CamelliaSinensis), compuesto de té 0,1% (extracto de flor de Jamaica, extracto de rooibos, concentrado de rosa mosqueta), edulcorante (sucralosa E955) y sabor natural a flor de cerezo. Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia Sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix 0,1-0,5; Tecnica-refractometrica; Acidez titulable, (% p/p)- 0,13-0,20, Técnica: Titulación potencio métrica; Densidad-0,9986 - 1,0021, Técnica-Densímetro; PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/100 ml-0, Mohos UFC/100 ml-0,Levaduras, UFC/100 ml-0, Coliformes Totales, UFC/100 ml-0, Coliformes Fecales, UFC/ 100 ml-0, Recuento de esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ml-0, Técnica - Filtración por membrana; No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa	Unidad	1

	Saturada,GrasaTrans,Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Bebida refrescante para consumo humano. 0% * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías (8.378 kJ). Valor de Referencia Nutricional según CODEX por 24 unidades.		

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

Nota: El monto presupuestado para este proceso, está supeditado a los recursos asignados a la fecha, los cuales son a todas luces absolutamente insuficientes en esta vigencia para cubrir las necesidades requeridas de para el suministro de bebidas no alcohólicas para el proyecto productivo expendio del establecimiento.

Nota: Teniendo en cuenta que en las instalaciones de la CPMSBUG se encuentran ubicadas 13 Nevecones que están en comodato, las cuales albergan los productos a suministrar, es necesario que el oferente realice una visita previa o inspección para corroborar el estado de las mismas, esta visita será de manera obligatoria y hace parte de los requisitos habilitantes, tal visita deberá realizarse desde el momento de la publicación del presente proceso y HASTA EL DÍA 17 DE MARZO DE 2026 A LAS 12:00 H. El representante legal o designado de la empresa deberá realizar la visita en compañía de personal con conocimiento certificado en sistemas de frio y refrigerantes inflamables. El permiso deberá solicitarse enviando la documentación del personal para ser aprobado su ingreso a más tardar un día antes de la visita.

Nota: Teniendo en cuenta que los recursos con los cuales se financiará el presente contrato, son recursos propios de la CPMSBUG, por lo cual la ejecución total del presupuesto asignado depende del recaudo de los mismos, por tal motivo el proponente acepta que la CPMSBUG termine y liquide el contrato antes del tiempo estipulado o de ejecutar el total de los recursos, si el recaudo de ingresos no se logra.

Nota: Hasta el día 17 de marzo de 2026 a las 12:00 H, cada proponente DEBE allegar muestra física de los siguientes productos, , **ítem 1** – agua sin gas x 600 ml, **ítem 4**– bebida energética hidratante x 500 ml, **ítem 9** – Bebida de malta x 200 ML, **ítem 15** – Agua con extracto de té x 200 ml, con el fin de identificar las especificaciones técnicas exigidas, la calidad de los productos ofrecidos y la unidad de medida, la cual no podrá ser cambiada al momento de la ejecución, es de carácter obligatorio la presentación de las muestras, para el oferente adjudicatario harán parte de la entrega de insumos y serán devueltas a los demás oferentes una vez se suscriba el contrato.

2.3. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar es de **SUMINISTRO.**

2.4. CONDICIONES DE LA OFERTA

El proponente deberá ofertar sobre la totalidad de los servicios solicitados en esta contratación o de lo contrario, la propuesta será rechazada.

2.5. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El monto presupuestado para este proceso, está supeditado a los recursos asignados a la fecha, los cuales son a todas luces absolutamente insuficientes en esta vigencia para cubrir las necesidades requeridas de para el suministro de bebidas no alcohólicas para el proyecto productivo expendio del establecimiento.

El presente proceso para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**, se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable, es decir la propuesta debe presentarse para cada ítem a precios unitarios y el valor total de la contratación será hasta por el monto del presupuesto asignado al presente proceso, que es por la suma de por valor de **CIENTO VEINTIDÓS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($122.576.800)**, excluido IVA (Artículo 130 Ley 633 de 2000). El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC pagará al CONTRATISTA el valor del contrato, con cargo al presupuesto del INPEC, en pesos colombianos, así:

La CPMSBUG del INPEC efectuará los pagos al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos; es decir, por tratarse de un contrato por **tracto sucesivo** y con ejecución continua en el tiempo, los productos se recibirán en el establecimiento a petición del Jefe del Área correspondiente y según las necesidades a satisfacer.

Una vez, recibidos los elementos y con el lleno de los requisitos legales, es decir, previo registro de la factura correspondiente en la plataforma SIIF NACIÓN dispuesta por el Ministerio de Hacienda Y la presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el Representante Legal o Revisor Fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. Las facturas serán canceladas por el INPEC 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 artículo 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 su cargo la recepción, verificación y aprobación en Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si hubiere lugar a ello.

Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente, Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la Fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato; la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

Las facturas deberán presentarse sin IVA. Según Ley 633 de 2000, Artículo 130. Certificación emitida por el Ministerio de Justicia y del Derecho INPEC año 2026.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario se reserva el derecho de adjudicar hasta el tope del presupuesto asignado y adicionar el contrato en las mismas condiciones de la oferta que ofrezca el menor precio.

2.6. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de hasta **CIENTO VEINTIDÓS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($122.576.800)**, excluido IVA y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, que se encuentra amparado con el Certificado No. 726 de fecha 27 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-227 CPMS BUGA, INPEC-CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BUGA – VALLE, DEPENDENCIA 227 CPMS BUGA-INPEC, por valor de **CIENTO VEINTIDÓS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($122.576.800),** concepto: **BEBIDAS,** con posición en Catalogo A-05-01-01-002-004, Expedido por DG. ARAUJO NARVÁEZ ELVER ORLANDO – INPEC, **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**

2.7. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR DEL CONTRATO

El INPEC, en aras de efectuar un estudio de mercado más ajustado, procedió a realizar la consulta de los precios de mercado, adelantando el estudio mediante la invitación a cotizar los artículos solicitados, de los cuales se obtuvo respuesta con la siguiente información.

- **SINERGY S.A.S**
- **SURTEMPRESAS**
- **DISTRIBUIDORA FARALLÓN**

Las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**, de acuerdo, a la disponibilidad presupuestal:

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	COTIZ 1	COTIZ. 2	COTIZ. 3	PROME
	Agua potable tratada envasada sin sabor pet no retornable x 600 ml, bandeja x 24 unidades Descripción del producto: El agua potable es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1997. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinacion, rayos U.V y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes. Requisitos fisicoquímicos: el producto debe cumplir con todos los requisitos fisicoquímicos contenidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1997 o aquella que la derogue, modifique o adiciones, entre los que podemos citar: PERFIL FISICOQUÍMICO Característica, unidadLímites de especificación Técnica Color, UPC Máximo 10 Químico pH6,5 - 9,0 Potenciométrico Turbiedad, NTU Máximo 2 Nefelométrico Sólidos totales, mg/L Máximo 200 Químico Conductividad, µS/cm Máximo 1000 Conductimétrico Dureza total, mg/L Máximo 100 Volumétrico Alcalinidad total, mg/L Máximo 100 Volumétrico Grasas y aceites No detectable Químico Otras características del producto: El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: PERFIL MICROBIOLÓGICO Característica, unidad Limites de especificación Técnica Mesófilas, UFC/ 100 ml 100 Filtración por membrana Coliformes Totales, microorganismo en100 ml Ausencia Sustrato definido Coliformes fecales, microorganismo en 100 ml Ausencia Sustrato definido Eschirichia coli, microorganismo en 100 ml Ausencia Sustrato definido Pseudomona aeruginosa, UFC/100 ml Ausencia Filtración por membrana Contenido: El producto debe tener un contenido neto de 600 ml Empaque: El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes antitóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. El envase utilizado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. Los cierres de los envases deberán garantizar un cierre hermético con imposibilidad de contaminación por agentes extraños. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. Vida útil: El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses. Requisitos normativos: NTC 3525, Resolución Min Salud 12186 de 1991.	$ 34.625	$ 41.883	$ 34.500	$ 37.003
2	Agua Saborizadas pet no retornable x 600 ml, bandeja x 15 unidades. DENOMINACIÓN: 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. LÍMITE DE ESPECIFICACIONES: CO2 (Vidrio/Lata) 1.3-2,0 Presión Temperatura, CO2 (pet) 1,5 - 2,2 Presión Temperatura, Densidad (g/ml) 1,0008 - 1,00024 Densimetro, A.T. (ml NaOH 0,1N) 69,86 - 75,19 Titulación Potencio métrica, PH 3,10 - 3,50 Potenciometrica; PERFIL MICROBIOLÓGICO. LÍMITES DE ESPECIFICACIÓN: MESÓFILAS, UFC/ 100 ML 0; MOHOS, UFC/ 100 ML 0; LEVADURAS, UFC/ 100 ML 0; COLIFORMES TOTALES, UFC/ 100 ML 0; Coliformes Fecales, NMP/ 5 ml 0 Técnica Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: CARBONATACIÓN. Decreto Reglamentario 2674 del 2013, Res.5109 Etiquetado y rotulado; Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional, NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas gaseosas o carbonatadas	$ 40.625	$ 44.674	$ 40.800	$ 42.033
3	Agua con pulpa de frutas PET no retornable 500 ml plástico termoencogible, bandeja por 12 unidades. Descripción del Producto: Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario. Ingredientes: Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio: REQUISITO PARÁMETROS MÍNIMO MÁXIMO Solidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (°Brix) - 13 pH a 20°C - Acidez titulable expresada como ácido citrico 0.2 - Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio: Requisitos n m M c Recuento de microrganismos mesofilos ufc/gr o ml 5 100 300 1 Recuento E. coli ufc/gr o ml 5 <10 - 0 Recuento de mohos y levaduras ufc/gr o ml 5 10 100 1 Otras características del producto: El producto debe estar exento de sustancias toxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de a que proceden. El producto debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos. Requisitos normativos: Resolución del Ministerio de salud y Protección Social No. 3929/2013 Vida útil: Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al omento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.	$ 37.500	$ 42.337	$ 38.000	$ 39.279
4	Bebida hidratante energética baja en calorías con Sabor a tropical fruit, El producto es una mezcla líquida lista para tomar, elaborada a base de agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), cloruro de sodio, fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de madera), sabor idéntico al natural (frutos tropicales), colorante artificial (rojo altura); Sabor Maracuyá, 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), saborizante artificial (sabor maracuyá) y colorantes artificiales (tartrazina y amarillo ocaso). CONTIENE TARTRAZINA; Sabor a Mandarina, 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), saborizante natural (sabor mandarina) y colorante artificial (amarillo ocaso) por 12 unidades.	$ 46.250	$ 60.522	$ 46.500	$ 51.091

5	Bebida gaseosa unidad 400 ml., paca x 15 unidades. Descripción del producto: bebida gaseosa con sabor a cola, refrescante, medianamente dulce y ácida, aspecto líquido de color pardo intenso y con sabor a cola bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza. Ingredientes: bebida gaseosa que contiene: agua carbonatada, azúcar, colorante (caramelo clase IV), ácido fosfórico, sabor natural cola, cafeína y edulcorantes artificiales acesulfame potásico y sucralosa. Requisitos fisicoquímicos: el producto debe cumplir con los siguientes parámetros: bebidas gaseosas o carbonatadas mínimo perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix: entre 7,20 - 7,60; carbonatación, volumen co2: entre 3,4 - 3,8; acidez titulable, (% p/v): entre 0,051 - 0,059; pH, unidades: entre 2,30 - 2,70. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml 20; mohos, ufc/ 100 ml 25; levaduras, ufc/ 100 ml 50; coliformes totales, ufc/ 100 ml 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: contenido no menor a 400 mililitros. Requisitos normativos: ntc 2740 presentación del producto: embalado en termo encogible empaque: envasado en pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto vida útil: el producto debe tener una vida útil de 90 días.	$ 39.188	$ 47.251	$ 39.000	$ 41.813
6	Bebida Saborizada ligeramente gasificada sabores frutos rojos y flor de Jamaica con jugo de manzana, perfil CON SABORES BERRIES NOTA LEVE FLORAL DE FLOR DE Jamaica líquido BLANCUZCO, peso neto: 12,96 kg ± 0,24 kg, peso bruto: 13,64 kg ± 0,25 kg por 24 unidades.	$ 69.000	$ 81.787	$ 66.000	$ 72.262
7	Bebida con cristales de aloe vera masticables, Bebida transparente ligeramente turbia con cristales de aloe vera suspendidos a lo largo de la botella, Dulce, sabor a uva morada. Botella + Etiqueta Wrap Around (15,47 más o menos 0,53), peso neto por unidad mínimo 317,76, peso nominal 324,59 y peso máximo 334,41 por 24 unidades.	$ 34.375	$ 81.787	$ 34.400	$ 50.187
8	Bebida Carbonatada que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, colorante E-150d, acidulante E-335, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Instrucciones de Preparación Coca-Cola: OCML-20-30-10-20-10-071 Codificación: OCML-20-30-10-60-20-001 y OCML 20-30-10-60-20-002; Características fisicoquímicas apariencia libre de material extraño, sin sedimento, trasucido; densidad aparente 20ºC :1,0386 Kg/L; Sensitivo: No: Categoría del producto carbonatado sin pulpa; Microbiológicas: mohos y levaduras: <10 UFC/20 ml de bebida; Organolépticas: Sabor y olor característico; Color: Caramelo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes) por 12 unidades.	$ 37.500	$ 49.072	$ 37.500	$ 41.357
9	Bebida de malta botella PET 200 ml Descripción del producto Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas, especificaciones fisicoquímicas extracto total 10,8 a 11,2; proteína % p/v, min 0,20; plomo ppm pb <0,1; cobre ppm Cu <1,0; Cin, ppm Zn <1.0; Arsénico, ppm As <0.1. Especificación microbiológica, microorganismos mesófilicos UFC/100ml 0; recuento tottal de mohos y levadura 0; coliformes totales UFC/100 ml <2: coliformes fecales ml <2 por 6 unidades.	$ 11.063	$ 11.614	$ 11.200	$ 11.292
10	Bebida gaseosa con sabor a uva, de aspecto líquido traslúcido color violeta oscuro, con sabor suave a uva madura, ácida y con niveles altos de dulce y aroma frutal. Denominación: bebida gaseosa sabor a uva. Composición: 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 sensorial: color violeta oscuro, olor uva, sabor uva, apariencia líquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix: entre 7,29 - 8,15; carbonatación, volumen co2: entre 2,10 - 3,40; acidez titulable, (% p/v): entre 0,112 - 0,129; pH, unidades: entre 2,85 - 3,15. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml 20; mohos, ufc/ 100 ml 25; levaduras, ufc/ 100 ml 50; coliformes totales, ufc/ 100 ml 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	$ 39.188	$ 47.252	$ 39.200	$ 41.880
11	Bebida gaseosa con sabor a manzana, de aspecto líquido traslúcido color rosado, refrescante, ácida y dulce. Denominación: bebida gaseosa sabor a manzana composición: 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 sensorial: color rosado, olor manzana, sabor manzana, apariencia líquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix entre 7,22 - 8,08; carbonatación, volumen co2 entre 2,10 - 3,40; acidez titulable, (% p/v) entre 0,091 - 0,106; ph, unidades entre 3,00 - 3,30. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml: 20; mohos, ufc/100 ml: 25; levaduras, ufc/100 ml: 50; coliformes totales, ufc/100 ml: 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	$ 39.188	$ 47.252	$ 39.200	$ 41.880
12	Bebida gaseosa con sabor fantasía a kola de aspecto líquido traslúcido color rojo brillante, refrescante, medianamente ácido y dulce. Denominación: bebida gaseosa sabor a kola composición: 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 sensorial: color rojo, olor colombiano, sabor colombiano, apariencia líquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límites de especificación: contenido azúcar, °brix entre 6,90 - 7,74; carbonatación, volumen co2 entre 2,20 - 3,60; acidez titulable, (% p/v) entre 0,062 - 0,076; pH, unidades entre 3,15 - 3,45. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml: 20; mohos, ufc/100 ml: 25; levaduras, ufc/100 ml: 50; coliformes totales, ufc/100 ml: 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	$ 39.188	$ 47.252	$ 39.200	$ 41.880
13	Bebida pasteurizada, refrescante, a base de extracto de té negro con sabor a limón, COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA: Agua, azúcar, ácido cítrico (acidulante), extracto de té negro, sabor natural de té negro, sabor natural a limón, citrato de sodio (regulador de acidez), sorbato de potasio y benzoato de sodio (conservantes), aspartame y acesulfame k (edulcorantes)*. *Fenilcetonuricos: Contiene fenilalanina. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Análisis que se realizan por medio de los sentidos, en los cuales se detectan algunos factores de calidad como el aspecto, la textura y el gusto. Los factores que determinan el aspecto incluyen el tamaño, forma, integridad, diferentes clases de daños, transparencia, color y consistencia. Los factores que determinan la textura incluyen, la consistencia al tacto, la blandura y granulosidad; Características de Color, método de medición Visual, frecuencia diaria, especificación café, característico del té negro; olor método de medición olfativo, característico al té y limón; Textura método de medición visual, líquido ligeramente brillante; sabor método de medición gustativo, dulce, ligeramente ácido y astringente. Envase de Polietilentereftalato (PET), TAPA Tapa plástica verde 28 mm, DESCRIPCIÓN MATERIAL EMBALAJE Lamina trasparente de baja densidad termoencogible. Calibre= 3mils, Ancho 42 cm, presentación por 12 und x 400ml.	$ 49.188	$ 44.165	$ 49.000	$ 47.451

14	AGUA, EXTRACTO DE FRUTAS 0,3% (EXTRACTO DE ALGARROBA Y CONCENTRADO DE MANZANA), COMPUESTO (ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO E330), ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO E300) YEDULCORANTES (SUCRALOSA E955 Y GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL (ESTEVIAE960))),SABORES NATURALES (MORA AZUL – GRANADA Y TÉ NEGRO) Y EXTRACTO NATURAL DE TÉ BLANCO 0,08% (CAMELLIA SINENSIS).; Es el producto elaborado con extracto de té (Cameliasinensis),adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos.; PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix. 0,40-0,6, técnica Refracto métrica; Acidez titulable, (% p/p) 0,12-0,2; técnica, titulación potencio métrica: Densidad 1,00-1,023, técnica -Densimetro. PERFIL SENSORIAL: color amarillo claro, sabor: ligeramente acido dulce característico; apariencia- consistencia liquida., presentación comercial tetra pak 200 ml. No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Not a significant source of Fat Calories, Saturated Fat, Trans Fat, Cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron por 24 unidades.	$ 46.625	$ 44.948	$ 46.500	$ 46.024
15	AGUA, AZÚCAR, ACIDULANTE(ÁCIDOCÍTRICOE330), EXTRACTONATURALDETÉROJOPU-RH0,2% (CAMELLIASINENSIS), REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATODESODIOE331), SABORES IDÉNTICOS AL NATURAL (TÉ, MORA Y CEREZA). Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix 8,0-10,0; Técnica - refracto métrica; Acidez titulable, (% p/p)- 0,20-0,35, Técnica: Titulación potencio métrica; pH, unidades-2,5 - 3,0, técnica-Titulación potencio métrica; Densidad-1,0299 - 1,0381, Técnica-Densímetro; PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/100 ml-0, Mohos UFC/100 ml-0,Levaduras, UFC/100 ml-0, Coliformes Totales, UFC/100 ml-0, Coliformes Fecales, UFC/ 100 ml-0, Recuento de esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ml-0, Técnica - Filtración por membrana; No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada,GrasaTrans,Colesterol,Fibra Dietaria,VitaminaA,VitaminaC,Calcio y Hierro. Nota significant source of Fat Calories,Saturated Fat,Trans Fat,Cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron por 24 unidades.	$ 46.625	$ 44.948	$ 46.500	$ 46.024
16	Agua, acidulante (ácidocítricoe330), extracto natural de té blanco 0,1% (CamelliaSinensis), compuesto de té 0,1% (extracto de flor de Jamaica, extracto de rooibos, concentrado de rosa mosqueta), edulcorante (sucralosa E955) y sabor natural a flor de cerezo. Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia Sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix 0,1-0,5; Tecnica-refractometrica; Acidez titulable, (% p/p)- 0,13-0,20, Técnica: Titulación potencio métrica; Densidad-0,9986 - 1,0021, Técnica-Densímetro; PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/100 ml-0, Mohos UFC/100 ml-0,Levaduras, UFC/100 ml-0, Coliformes Totales, UFC/100 ml-0, Coliformes Fecales, UFC/ 100 ml-0, Recuento de esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ml-0, Técnica - Filtración por membrana; No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada,GrasaTrans,Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Bebida refrescante para consumo humano. 0% * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías (8.378 kJ). Valor de Referencia Nutricional según CODEX por 24 unidades.	$ 46.625	$ 44.948	$ 46.500	$ 46.024

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**, El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por servicio y obteniendo el promedio de las cotizaciones de menor valor así:

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

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO PROMEDIO
1	Agua potable tratada envasada sin sabor pet no retornable x 600 ml, bandeja x 24 unidades Descripción del producto: El agua potable es el producto que se obtiene al someter el agua de cualquier sistema de abastecimiento a los tratamientos fisicoquímicos necesarios para su purificación, el cual debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1997. Para la obtención del presente producto se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozinacion, rayos U.V y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este artículo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación de los entes sanitarios correspondientes. Requisitos fisicoquímicos: el producto debe cumplir con todos los requisitos fisicoquímicos contenidos en la Resolución Min. Salud 12186 de 1997 o aquella que la derogue, modifique o adiciones, entre los que podemos citar: PERFIL FISICOQUÍMICO Característica, unidadLímites de especificación Técnica Color, UPC Máximo 10 Químico pH6,5 - 9,0 Potenciométrico Turbiedad, NTU Máximo 2 Nefelométrico Sólidos totales, mg/L Máximo 200 Químico Conductividad, µS/cm Máximo 1000 Conductimétrico Dureza total, mg/L Máximo 100 Volumétrico Alcalinidad total, mg/L Máximo 100 Volumétrico Grasas y aceites No detectable Químico Otras características del producto: El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión. No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto. Se debe cumplir con buenas prácticas de manufacturas durante las fases de captación, elaboración y comercialización del agua envasada, de acuerdo a la legislación vigente. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: PERFIL MICROBIOLÓGICO Característica, unidad Límites de especificación Técnica Mesófilas, UFC/ 100 ml 100 Filtración por membrana Coliformes Totales, microorganismo en100 ml Ausencia Sustrato definido Coliformes fecales, microorganismo en 100 ml Ausencia Sustrato definido Eschirichia coli, microorganismo en 100 ml Ausencia Sustrato definido Pseudomona aeruginosa, UFC/100 ml Ausencia Filtración por membrana Contenido: El producto debe tener un contenido neto de 600 ml Empaque: El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes antitóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. El envase utilizado deberá estar provisto de un	Unidad	1	$ 37.003

	dispositivo de cierre diseñado para evitar toda falsificación, de forma que una vez abierto sea evidenciable la apertura del envase. Los cierres de los envases deberán garantizar un cierre hermético con imposibilidad de contaminación por agentes extraños. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico. Vida útil: El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses. Requisitos normativos: NTC 3525, Resolución Min Salud 12186 de 1991.			
2	Agua Saborizadas pet no retornable x 600 ml, bandeja x 15 unidades. DENOMINACIÓN: 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. LÍMITE DE ESPECIFICACIONES: CO2 (Vidrio/Lata) 1.3-2,0 Presión Temperatura, CO2 (pet) 1,5 - 2,2 Presión Temperatura, Densidad (g/ml) 1,0008 - 1,00024 Densimetro, A.T. (ml NaOH 0,1N) 69,86 - 75,19 Titulación Potencio métrica, PH 3,10 - 3,50 Potencio métrica; PERFIL MICROBIOLÓGICO. LÍMITES DE ESPECIFICACIÓN: MESÓFILAS, UFC/ 100 ML 0; MOHOS, UFC/ 100 ML 0; LEVADURAS, UFC/ 100 ML 0; COLIFORMES TOTALES, UFC/ 100 ML 0; Coliformes Fecales, NMP/ 5 ml 0 Técnica Filtración por membrana. TIPO DE TRATAMIENTO: CARBONATACIÓN. Decreto Reglamentario 2674 del 2013, Res.5109 Etiquetado y rotulado; Res. 333 de 2011 Etiquetado nutricional, NTC 2740 Bebidas no alcohólicas, Bebidas gaseosas o carbonatadas	Unidad	1	$ 42.033
3	Agua con pulpa de frutas PET no retornable 500 ml plástico termoencogible, bandeja por 12 unidades. Descripción del Producto: Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas, concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos, con un contenido mínimo de fruta del 8% adicionado con agua y aditivos permitidos, sometido a pasteurización y se presenta en empaque de primer uso de grado alimentario. Ingredientes: Pulpa de fruta, azúcar, agua, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio: REQUISITO PARÁMETROS MÍNIMO MÁXIMO Solidos solubles por lectura refracto métrica a 20°C (°Brix) - 13 pH a 20°C - Acidez titulable expresada como ácido cítrico 0.2 - Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio: Requisitos n m M c Recuento de microrganismos mesofilos ufc/gr o ml 5 100 300 1 Recuento E. coli ufc/gr o ml 5 <10 - 0 Recuento de mohos y levaduras ufc/gr o ml 5 10 100 1 Otras caracteristicas del producto: El producto debe estar exento de sustancias toxicas. Su color, aroma y sabor deben ser característicos del zumo (jugo) o pulpa de fruta concentrados o no, clarificado o no o mezcla de estos del mismo tipo de fruta de a que proceden. El producto debe ser pasteurizado y se debe entregar en sabores surtidos. Requisitos normativos: Resolución del Ministerio de salud y Protección Social No. 3929/2013 Vida útil: Mínima de tres (03) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al omento de la entrega este no debe tener más de quince (15) días de fabricación.	Unidad	1	$ 39.279
4	Bebida hidratante energética baja en calorías con Sabor a tropical fruit, El producto es una mezcla líquida lista para tomar, elaborada a base de agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), cloruro de sodio, fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de madera), sabor idéntico al natural (frutos tropicales), colorante artificial (rojo altura); Sabor Maracuyá, 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), saborizante artificial (sabor maracuyá) y colorantes artificiales (tartrazina y amarillo ocaso). CONTIENE TARTRAZINA; Sabor a Mandarina, 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), saborizante natural (sabor mandarina) y colorante artificial (amarillo ocaso) por 12 unidades.	Unidad	1	$ 51.091
5	Bebida gaseosa unidad 400 ml , paca x 15 unidades. Descripción del producto: bebida gaseosa con sabor a cola, refrescante, medianamente dulce y ácida, aspecto líquido de color pardo intenso y con sabor a cola bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza. Ingredientes: bebida gaseosa que contiene: agua carbonatada, azúcar, colorante (caramelo clase IV), ácido fosfórico, sabor natural cola, cafeína y edulcorantes artificiales acesulfame potásico y sucralosa. Requisitos fisicoquímicos: el producto debe cumplir con los siguientes parámetros: bebidas gaseosas o carbonatadas mínimo perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix: entre 7,20 - 7,60; carbonatación, volumen co2: entre 3,4 - 3,8; acidez titulable, (% p/v): entre 0,051 - 0,059; pH, unidades: entre 2,30 - 2,70. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml 20; mohos, ufc/ 100 ml 25; levaduras, ufc/ 100 ml 50; coliformes totales, ufc/ 100 ml 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: contenido no menor a 400 mililitros. Requisitos normativos: ntc 2740 presentación del producto: embalado en termo encogible empaque: envasado en pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto vida útil: el producto debe tener una vida útil de 90 días.	Unidad	1	$ 41.813
6	Bebida Saborizada ligeramente gasificada sabores frutos rojos y flor de Jamaica con jugo de manzana, perfil CON SABORES BERRIES NOTA LEVE FLORAL DE FLOR DE Jamaica líquido BLANCUZCO, peso neto: 12,96 kg ± 0,24 kg, peso bruto: 13,64 kg ± 0,25 kg por 24 unidades.	Unidad	1	$ 72.262
7	Bebida con cristales de aloe vera masticables, Bebida transparente ligeramente turbia con cristales de aloe vera suspendidos a lo largo de la botella, Dulce, sabor a uva morada. Botella + Etiqueta Wrap Around (15,47 más o menos 0,53), peso neto por unidad mínimo 317,76, peso nominal 324,59 y peso máximo 334,41 por 24 unidades.	Unidad	1	$ 50.187
8	Bebida Carbonatada que Contiene: Agua Carbonatada, Azúcar, Color Caramelo, Ácido Fosfórico como Acidulante, colorante E-150d, acidulante E-335, Saborizantes Naturales (Extractos Vegetales) y Cafeína. Instrucciones de Preparación Coca-Cola: OCML-20-30-10-20-10-071 Codificación: OCML-20-30-10-60-20-001 y OCML 20-30-10-60-20-002; Características fisicoquímicas apariencia libre de material extraño, sin sedimento, trasucido; densidad aparente 20°C :1,0386 Kg/L; Sensitivo: No: Categoría del producto carbonatado sin pulpa; Microbiológicas: mohos y levaduras: <10 UFC/20 ml	Unidad	1	$ 41.357

	de bebida; Organolépticas: Sabor y olor característico; Color: Caramelo. Estabilidad Microbiológica: Provista de Buenas Prácticas de Manufactura, bajo pH. (<4.5), Carbonatación (>2.0 volúmenes) por 12 unidades.			
9	Bebida de malta botella PET 200 ml Descripción del producto Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas, especificaciones fisicoquímicas extracto total 10,8 a 11,2; proteína % p/v, min 0,20; plomo ppm pb <0,1; cobre ppm Cu <1,0; Cin, ppm Zn <1.0; Arsénico, ppm As <0.1. Especificación microbiológica, microorganismos mesófilicos UFC/100ml 0; recuento tottal de mohos y levadura 0; coliformes totales UFC/100 ml <2: coliformes fecales ml <2 por 6 unidades.	Unidad	1	$ 11.292
10	Bebida gaseosa con sabor a uva, de aspecto líquido traslúcido color violeta oscuro, con sabor suave a uva madura, ácida y con niveles altos de dulce y aroma frutal. Denominación: bebida gaseosa sabor a uva. Composición: 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 sensorial: color violeta oscuro, olor uva, sabor uva, apariencia líquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix: entre 7,29 - 8,15; carbonatación, volumen co2: entre 2,10 - 3,40; acidez titulable, (% p/v): entre 0,112 - 0,129; pH, unidades: entre 2,85 - 3,15. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml 20; mohos, ufc/ 100 ml 25; levaduras, ufc/ 100 ml 50; coliformes totales, ufc/ 100 ml 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	Unidad	1	$ 41.880
11	Bebida gaseosa con sabor a manzana, de aspecto líquido traslúcido color rosado, refrescante, ácida y dulce. Denominación: bebida gaseosa sabor a manzana composición: 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 sensorial: color rosado, olor manzana, sabor manzana, apariencia líquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límite de especificaciones: contenido azúcar, °brix entre 7,22 - 8,08; carbonatación, volumen co2 entre 2,10 - 3,40; acidez titulable, (% p/v) entre 0,091 - 0,106; ph, unidades entre 3,00 - 3,30. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml: 20; mohos, ufc/100 ml: 25; levaduras, ufc/100 ml: 50; coliformes totales, ufc/100 ml: 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	Unidad	1	$ 41.880
12	Bebida gaseosa con sabor fantasía a kola de aspecto líquido traslúcido color rojo brillante, refrescante, medianamente ácido y dulce. Denominación: bebida gaseosa sabor a kola composición: 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 sensorial: color rojo, olor colombiano, sabor colombiano, apariencia líquido traslúcido. Perfil fisicoquímico. Límites de especificación: contenido azúcar, °brix entre 6,90 - 7,74; carbonatación, volumen co2 entre 2,20 - 3,60; acidez titulable, (% p/v) entre 0,062 - 0,076; pH, unidades entre 3,15 - 3,45. Perfil microbiológico. Límites de especificación: mesófilas, ufc/ 100 ml: 20; mohos, ufc/100 ml: 25; levaduras, ufc/100 ml: 50; coliformes totales, ufc/100 ml: 0. Tipo de tratamiento: llenado en frío con carbonatación. Presentación: botella pet no retornable contenido no menor a 400 mililitros por 15 unidades.	Unidad	1	$ 41.880
13	Bebida pasteurizada, refrescante, a base de extracto de té negro con sabor a limón, COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA: Agua, azúcar, ácido citrico (acidulante), extracto de té negro, sabor natural de té negro, sabor natural a limón, citrato de sodio (regulador de acidez), sorbato de potasio y benzoato de sodio (conservantes), aspartame y acesulfame k (edulcorantes)*. *Fenilcetonuricos: Contiene fenilalanina. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Análisis que se realizan por medio de los sentidos, en los cuales se detectan algunos factores de calidad como el aspecto, la textura y el gusto. Los factores que determinan el aspecto incluyen el tamaño, forma, integridad, diferentes clases de daños, transparencia, color y consistencia. Los factores que determinan la textura incluyen, la consistencia al tacto, la blandura y granulosidad; Características de Color, método de medición Visual, frecuencia diaria, especificación café, característico del té negro; olor método de medición olfativo, característico al té y limón; Textura método de medición visual, liquido ligeramente brillante; sabor método de medición gustativo, dulce, ligeramente ácido y astringente. Envase de Polietilentereftalato (PET), TAPA Tapa plástica verde 28 mm, DESCRIPCIÓN MATERIAL EMBALAJE Lamina trasparente de baja densidad termoencogible. Calibre= 3mils, Ancho 42 cm, presentación por 12 und x 400ml.	Unidad	1	$ 47.451
14	AGUA, EXTRACTO DE FRUTAS 0,3% (EXTRACTO DE ALGARROBA Y CONCENTRADO DE MANZANA), COMPUESTO (ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO E330), ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO E300) YEDULCORANTES (SUCRALOSA E955 Y GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL (ESTEVIAE960))),SABORES NATURALES (MORA AZUL – GRANADA Y TÉ NEGRO) Y EXTRACTO NATURAL DE TÉ BLANCO 0,08% (CAMELLIA SINENSIS).; Es el producto elaborado con extracto de té (Cameliasinensis),adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos.; PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix. 0,40-0,6, técnica Refracto métrica; Acidez titulable, (% p/p) 0,12-0,2; técnica, titulación potencio métrica: Densidad 1,00-1,023, técnica - Densimetro. PERFIL SENSORIAL: color amarillo claro, sabor: ligeramente acido dulce característico; apariencia- consistencia liquida., presentación comercial tetra pak 200 ml. No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Not a significant source of Fat Calories, Saturated Fat, Trans Fat, Cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron por 24 unidades.	Unidad	1	$ 46.024
15	AGUA, AZÚCAR, ACIDULANTE(ÁCIDOCÍTRICOE330), EXTRACTONATURALDETÉROJOPU-RH0,2% (CAMELLIASINENSIS), REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATODESODIOE331), SABORES IDÉNTICOS AL NATURAL (TÉ, MORA Y CEREZA). Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix 8,0-10,0; Técnica - refracto métrica; Acidez titulable, (% p/p)- 0,20-0,35, Técnica: Titulación potencio métrica; pH, unidades-2,5 - 3,0, técnica-Titulación potencio métrica; Densidad-1,0299 - 1,0381, Técnica-Densímetro; PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/100 ml-0, Mohos UFC/100 ml-0,Levaduras, UFC/100 ml-0, Coliformes Totales, UFC/100 ml-0, Coliformes Fecales, UFC/ 100 ml-0, Recuento de esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ml-0, Técnica - Filtración por membrana; No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada,GrasaTrans,Colesterol,Fibra Dietaria,VitaminaA,VitaminaC,Calcio y Hierro. Nota significant source of Fat Calories,Saturated Fat,Trans Fat,Cholesterol, Dietary Fiber, Vitamin A, Vitamin C, Calcium and Iron por 24 unidades.	Unidad	1	$ 46.024

16	Agua, acidulante (ácidocítricoe330), extracto natural de té blanco 0,1% (CamelliaSinensis), compuesto de té 0,1% (extracto de flor de Jamaica, extracto de rooibos, concentrado de rosa mosqueta), edulcorante (sucralosa E955) y sabor natural a flor de cerezo. Es el producto elaborado con extracto de té (Camelia Sinensis), adicionado con agua, saborizantes y demás ingredientes funcionales permitidos. PERFIL FÍSICO QUÍMICO: Contenido azúcar, °Brix 0,1-0,5; Tecnica-refractometrica; Acidez titulable, (% p/p)- 0,13-0,20, Técnica: Titulación potencio métrica; Densidad-0,9986 - 1,0021, Técnica-Densímetro; PERFIL MICROBIOLÓGICO: Mesófilas, UFC/100 ml-0, Mohos UFC/100 ml-0,Levaduras, UFC/100 ml-0, Coliformes Totales, UFC/100 ml-0, Coliformes Fecales, UFC/ 100 ml-0, Recuento de esporas clostridium sulfito reductoras UFC/ml-0, Técnica - Filtración por membrana; No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada,GrasaTrans,Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Bebida refrescante para consumo humano. 0% * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías (8.378 kJ). Valor de Referencia Nutricional según CODEX por 24 unidades.	Unidad	1	$ 46.024

El presente proceso para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**, se realizará por el sistema de precios unitarios a monto agotable, es decir la propuesta debe presentarse para cada ítem a precios unitarios y el valor total de la contratación será hasta por el monto del presupuesto asignado al presente proceso, que es por la suma de por valor de **CIENTO VEINTIDÓS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($122.576.800)**. El monto presupuestado para este proceso, está supeditado a los recursos asignados a la fecha, los cuales son a todas luces absolutamente insuficientes en esta vigencia para cubrir las necesidades requeridas de para el suministro de bebidas no alcohólicas para el proyecto productivo expendio del establecimiento.

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

a) Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta y asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es).
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los bienes a entregar.
d) Reemplazar los bienes defectuosos o que no hayan sido recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato, dentro de la oportunidad que establezca la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga, cuando estos presenten fallas en sus componentes o funcionamiento, o cuando se evidencie el no cumplimiento de las especificaciones técnicas.
e) Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiónales y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, SENA, cuando a ello haya lugar.
f) Avisar a la CPMSBUG dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Establecimiento.
g) Avisar a la CPMSBUG, dentro del día hábil siguiente conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
h) Los productos deben cumplir en lo que corresponda con lo establecido en el Decreto Ley 3071 de 1997 "Por medio del cual se reglamenta el Sistema Único Nacional de control de transporte de productos gravados con impuesto al consumo y se dictan otras disposiciones"
i) Las demás contempladas en la Constitución y la Ley

4. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato será hasta el **31 de diciembre de 2026**, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio.

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El lugar de ejecución será en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardín, CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD de Buga.

6. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por la persona **RESPONSABLE DEL ÁREA DE EXPENDIO** de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD de Buga, Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

7. REQUISITOS HABILITANTES

7.1. CAPACIDAD JURÍDICA

7.1.1. Carta de presentación de la propuesta:

De acuerdo con el contenido del Anexo No. 1, la carta de presentación de la propuesta debe estar suscrita por la persona natural o por el representante legal de la persona jurídica o por el representante designado por los miembros del consorcio o de la unión temporal. El proponente deberá aportar fotocopia de la cédula de ciudadanía de quien suscribe la propuesta.

Quien suscriba la carta de presentación de la propuesta deberá:

a) En caso de ser persona jurídica: tener la calidad de representante legal o apoderado del proponente, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. En este último caso, la facultad de representación debe comprender las de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatario) y liquidarlo. Si la presentación de la propuesta implica la transgresión del deber establecido en el numeral 7° del artículo 23 de la ley 222 de 1995, el proponente individual o el integrante de la propuesta conjunta deberá, además, allegar autorización de la junta de socios o asamblea general de accionistas, según corresponda.
b) En caso de ser consorcio o unión temporal: tener la calidad de representante del consorcio o unión temporal, con facultad expresa de actuar en nombre y representación del mismo. Tal facultad de representación debe comprender la de presentar la propuesta, celebrar el contrato (en caso de resultar adjudicatarios) y liquidarlo.
c) 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 de conformidad con las normas de control migratorio vigentes.
d) Los proponentes y cada uno de los integrantes de consorcios o uniones temporales varones, menores de 50 años de nacionalidad colombiana, deberán presentar fotocopia de la Libreta Militar y del Representante Legal.

7.1.2. Acreditación de la existencia y la representación legal

Si la propuesta la presenta una persona jurídica, deberá anexar el certificado de existencia y representación legal, expedido por la Cámara de Comercio dentro del mes anterior al cierre del Proceso, en el cual conste quién ejerce la representación legal y las facultades del mismo.

En dicho certificado se debe acreditar que el objeto social del proponente permite realizar el objeto del presente Proceso de Selección, y que su duración no es inferior al término del plazo del contrato y un año más.

Si el proponente es una persona natural deberá presentar un Certificado de Inscripción en el Registro Mercantil, expedido por la Cámara de Comercio en donde conste la determinación de su actividad, la cual debe tener relación con el objeto a contratar, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, a la fecha de presentación de las propuestas.

Para el caso de otras formas asociativas, podrán presentar el documento equivalente al de existencia y representación legal, que contenga los elementos necesarios para la verificación de la información requerida.

Las sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia deberán acreditar que cuentan con un apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para representarlas extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia, en caso de resultar aceptada su propuesta, de conformidad con lo señalado en el título VIII del Libro II del Código de Comercio Colombiano.

Si se trata de sociedades extranjeras sin sucursal en Colombia de países parte de la "Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros", se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- El documento público relacionado con sociedades extranjeras en el cual se certifique la existencia de la sociedad y el ejercicio de su objeto social, tendrá validez en Colombia con la sola Apostilla.
- Cuando el documento otorgado en el exterior deba ser autenticado, el interesado deberá velar porque la autoridad que autentica, certifique sobre la existencia de la sociedad y sobre la extensión del objeto social, documento éste que se deberá apostillar.
- En el evento en el cual, en un Estado Parte de la Convención, la autoridad ante quien se autentican los documentos no tenga la facultad de certificar sobre la existencia de la sociedad y sobre el ejercicio del objeto social de la misma, el interesado podrá solicitar dichas certificaciones ante la autoridad competente del lugar. Para que surtan efectos en Colombia, estas certificaciones deberán a su vez ser apostilladas por la autoridad del Estado donde emana el documento.
- Si no existiera una autoridad local que pueda expedir las certificaciones de existencia de la sociedad y del ejercicio del objeto social de acuerdo con las leyes del respectivo país, el interesado podrá acudir ante el Cónsul Colombiano quien podrá certificar que tuvo a la vista las pruebas de la existencia de la sociedad y del ejercicio de su objeto conforme a las leyes del respectivo país. En este caso, como la Convención no se aplica a los documentos ejecutados directamente por agentes diplomáticos o consulares, deberá seguir el trámite ordinario de legalización, o sea que el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia abonará la firma del Cónsul.

En el evento en que el certificado expedido por la cámara de comercio, se haga la remisión a los estatutos de la Sociedad para establecer las facultades del Representante Legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se deberá igualmente adjuntar la autorización específica para participar en este Proceso de Selección y suscribir el contrato con el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, en caso de resultar seleccionado.

Si la propuesta se presenta a nombre de una Sucursal, se deberá anexar los Certificados tanto de la sucursal como de la Casa principal.

Los proponentes plurales (uniones temporales o consorcios) deberán presentar el certificado de existencia y representación legal de las personas jurídicas y/o la fotocopia de la cedula de ciudadanía de las personas naturales que los conforman. En caso de que uno o varios de los integrantes de la forma conjunta sea una persona natural de origen extranjero o una sociedad extranjera sin sucursal en Colombia, la propuesta deberá acompañarse de los documentos indicados en los dos párrafos precedentes, según corresponda.

7.1.2.1. Objeto Social

El objeto social del proponente, 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.

7.1.3. Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal sobre pago de aportes de sus empleados (artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007).

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá adjuntar una certificación expedida por el revisor fiscal – si la persona jurídica está obligada a tener revisor fiscal- o por la persona natural, según el caso, en donde acredite que dentro de los seis meses anteriores al cierre del proceso de selección se encuentra al día con el pago de los aportes de sus empleados a 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. Si la persona jurídica no está obligada a tener Revisor Fiscal, conforme a la normatividad legal vigente, el representante legal deberá indicar las razones por las cuales no está obligada a tener revisor fiscal. Requisito que deberá ser acreditado también por el contratista para la realización de cada uno de los pagos derivados del contrato estatal.

En el caso que la entidad se encuentre amparada en la exoneración prevista en el artículo 25 de la ley 1607 de 2012, debe así manifestarlo en dicha certificación, además de certificar ser sujetos pasivos y estar al día en el pago del

impuesto de renta para la equidad (CREE)

El revisor fiscal debe figurar inscrito en el certificado de la Cámara de Comercio, además de allegar los requisitos legales para la expedición de dicha certificación (fotocopia de cedula de ciudadanía – fotocopia tarjeta profesional – y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la junta de contadores).

En caso de consorcio o unión temporal esta certificación debe ser, además, presentada por cada una de las empresas que lo conforman.

En caso tal que **no** se encuentre obligado a pagar aportes parafiscales por algún periodo, deberá indicar dicha circunstancia, especificando la razón y los periodos exentos.

7.1.4. Documento de conformación del Consorcio o Unión Temporal

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión Temporal, se deberá aportar el documento de constitución suscrito por sus integrantes, el cual deberá expresar claramente su conformación, las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos y su responsabilidad, de tal manera que se demuestre el estricto cumplimiento a lo establecido en el artículo 7o. de la ley 80 de 1993, según Anexo No. 4, en el cual se deberá:

a. Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal.
b. Identificar a cada uno de sus integrantes: nombre o razón social, tipo y número del documento de identidad y domicilio.
c. Designar la persona, que, para todos los efectos, representará el consorcio o la unión temporal. Deberán constar su identificación y las facultades de representación, entre ellas, la de presentar la propuesta correspondiente al presente proceso de selección y las de celebrar, modificar y liquidar el contrato en caso de resultar adjudicatario, así como la de suscribir la totalidad de los documentos contractuales que resulten necesarios.
d. Señalar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades, su participación en la propuesta y en la ejecución del contrato de cada uno de los integrantes de la forma asociativa.
e. Señalar en forma clara y precisa, en el caso de la UNIÓN TEMPORAL, los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.
f. Señalar la duración del mismo que no deberá ser inferior a la duración del contrato y un año más, contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. Por tanto, deberá indicar que éste no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o unión temporal.
g. Si los miembros del consorcio o la unión temporal o alguno de ellos, es persona jurídica, debe adjuntar a la propuesta el certificado de existencia y representación legal, atendiendo lo exigido para estos documentos en la presente invitación pública.

En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de 1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el documento de constitución y para efectos del pago, en relación con la facturación deben manifestar:

1. Si la va a efectuar en representación del consorcio o la unión temporal uno de sus integrantes, caso en el cual debe informar el número del NIT de quien factura.
2. Si la facturación la van a presentar en forma separada cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, caso en el cual deben informar el número de NIT de cada uno de ellos y la participación de cada uno en el valor del contrato.
3. Si la va realizar el consorcio o unión temporal con su propio NIT, caso en el cual se debe indicar el número. Además, se debe señalar el porcentaje o valor del contrato que corresponda a cada uno de los integrantes, el nombre o razón social y el NIT de cada uno de ellos.

7.1.5. Verificación antecedente fiscales, disciplinarias y Consulta al SIRI "Sistema de Información de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad"

El evaluador designado por el ordenador del gasto verificará si los proponentes se encuentran con sanciones disciplinarias que los inhabiliten para celebrar contratos con el Estado. Adicionalmente el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, consultará al SIRI, de conformidad con lo establecido en la Ley 190 de 1995 y 1238 de 2008, y verificará si aparecen reportados en el boletín de responsables fiscales de la Contraloría General de la República.

7.1.6. Registro Único Tributario – Rut.

El proponente, persona natural o jurídica, o cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, debe allegar con su oferta, fotocopia del Registro Único Tributario, actualizado, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 139 de 2012 emitida por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN.

7.1.7. Formato SIIF.

El proponente debe diligenciar la información contenida en el formato incluido como Anexo No. 5 y adjuntar el certificado de vigencia de la cuenta bancaria que exista a nombre del proponente.

Cuando el proponente sea un Consorcio o Unión Temporal, sólo uno de los integrantes debe diligenciar el formato y anexar la certificación bancaria.

7.1.8. Compromiso Anticorrupción

El proponente deberá aportar con su propuesta, el Anexo No. 7 (Compromiso anticorrupción), debidamente diligenciado.

En caso de consorcio o unión temporal esta declaración deberá ser, además, suscrita por cada uno de los integrantes que lo conforman.

7.1.9. INHABILIDADES, SANCIONES Y MULTAS – A DIC 31 DE 2021

Se verificará frente al Registro Único Empresarial y Social, según lo contemplado en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011.

7.2. CAPACIDAD TÉCNICA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo DOS (02) contratos para entidades públicas o privadas en el últimos cinco (05) años anteriores a la fecha de apertura del presente proceso para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASEOSAS, AGUA Y JUGOS, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100% de la propuesta y debe guardar relación con el objeto a contratar.

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

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

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua. La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al 100% de lo ofertado por el proponente. No se aceptarán acreditaciones de contratos verbales. No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista. El incumplimiento de la experiencia mínima requerida o la no presentación de los soportes y formato solicitados ambos generarán EL RECHAZO de la propuesta.

7.2.1. Requerimientos Técnicos Mínimos

El oferente en su propuesta deberá relacionar y cumplir con la totalidad de los requerimientos técnicos mínimos señalados en el presente estudio previo, para ello deberá diligenciar el formato correspondiente **ANEXO** a la invitación pública. En el evento de no cumplir con alguno de los requerimientos técnicos mínimos, se declarará **NO HÁBIL**.

7.3. SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

De conformidad con lo establecido en el numeral 5º del artículo 2.2.1.2.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil, según lo dispuesto en el numeral 6º del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

En caso de empate, la entidad aplicara los criterios que trata el artículo 35 de la ley 2069 del 2020, conforme al numeral 7 y 8 del mismo artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el numeral 7 y 8 del artículo 2 del Decreto 1860 de 2021

8. REGLAS DE SUBSANABILIDAD.

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, en el artículo 2.2.1.2.1.5.2., numeral 5°, modificado por el Decreto 1860 de 2021., a solicitud del INPEC, los proponentes podrán subsanar la ausencia de requisitos o la falta de documentos necesarios para acreditar el cumplimiento de los requisitos habilitantes hasta la fecha y hora previstas en la solicitud. En ejercicio de esta posibilidad, los proponentes no podrán subsanar asuntos relacionados con la falta de capacidad para presentar la oferta, ni para acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad a la fecha establecida para la presentación de la propuesta inicial, ni completar, adicionar o modificar la oferta presentada.

9. ADENDAS

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC podrá modificar, de oficio o a solicitud de los interesados, los términos de la presente Invitación Pública, hasta el día hábil anterior al plazo previsto para el vencimiento del término para la presentación de las propuestas, únicamente mediante ADENDAS, cuya publicación se realizará en el SECOP y serán agregadas a esta invitación que se encuentra en la subdirección de Gestión Contractual para consulta.

En el evento en el que se modifiquen los plazos y términos del proceso de selección, la adenda incluirá el nuevo cronograma.

10. CAUSALES DE RECHAZO

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC rechazará las propuestas en los siguientes casos:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Cuando el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Cuando la oferta contenga condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Cuando la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando el objeto social principal de la actividad comercial del oferente o la actividad mercantil del comerciante no tenga relación directa con el objeto de la contratación.
g) Cuando la vigencia de las Personas Jurídicas proponentes, Consorcios y Uniones Temporales es inferior a la del plazo de vigencia del contrato (plazo de ejecución).
h) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
i) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "PROPUESTA TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
j) Cuandoo la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
k) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica o presente inconsistencias.

l) Cuando los productos no sean nuevos, originales y de excelente calidad.
m) Cuando a los productos se les agregue el IVA (según el artículo 130 de la ley 633 de 2000).
n) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
o) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
p) Cuando no se presenten a tiempo las aclaraciones o los documentos solicitados durante los plazos establecidos para la subsanación.
q) Cuando no se presenten con la propuesta las licencias, certificaciones, ficha técnica y/o permisos expedidos por las autoridades competentes respectivas, cuando estos se requieran según el objeto del contrato a ejecutar.
r) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.
s) Cuando no se presente la póliza de ofrecimiento de seriedad.

La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos (artículo 5º Ley 1150 de 2007).

11. PROPUESTA ÚNICA HÁBIL Y DECLARATORIA DE DESIERTO

El proceso será declarado desierto cuando:

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

12. ACEPTACIÓN DE LA OFERTA, FORMACIÓN DEL CONTRATO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2, numeral 5º, literal c), de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, reglamentado por el Decreto 1860 de 2021 y en el artículo 2.2.1.2.1.5.2., numeral 7, del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021 la entidad debe aceptar la oferta de menor precio, mediante comunicación escrita, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en esta invitación para participar. En la aceptación de la oferta, la entidad debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.

La oferta y su aceptación constituyen el contrato, según lo dispuesto en los artículos citados para su ejecución, conforme al artículo 41 de la Ley 80 de 1993, se requiere la expedición del Registro Presupuestal y la aprobación de la garantía única por parte del INPEC.
El contratista seleccionado, una vez comunicada la carta de aceptación de su oferta, deberá allegar dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al Grupo de Gestión Contractual, la garantía única a favor del INPEC. En el evento en que no la allegue dentro de dicho término, será causal de incumplimiento del contrato, para lo cual la entidad, mediante acto administrativo, declarará dicho incumplimiento, el cual será objeto de recurso, y una vez en firme, procederá a aplicar las sanciones legales pertinentes.

13. LUGAR FÍSICO O ELECTRÓNICO PARA EL RECIBO DE PROPUESTAS

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC publicará en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II, Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, la totalidad de los documentos del presente proceso de selección.
Por lo anterior la propuesta y toda la documentación y correspondencia que se genere se tramitara única y exclusivamente a través del SECOP II.
En cuanto a las aclaraciones y envío de documentos requeridos con ocasión de la verificación y evaluación de las propuestas solo serán tenidas en cuenta aquellas que se presenten en los tiempos previstos a través del SECOP II.

14. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La oferta será presentada a través del Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP II, Portal único de Contratación www.colombiacompra.gov.co

La presentación de la propuesta implica la aceptación y conocimiento de la legislación colombiana sobre los temas objeto del presente proceso y de todas las condiciones y obligaciones establecidas en el estudio previo.

Sí ofrece algún descuento ya debe estar aplicado al valor unitario. El precio deberá ser expresado en números enteros. En el evento en que se presente divergencia entre el valor expresado en números y en letras, valdrá la capacidad expresada en letras. Si al evaluar la propuesta se encuentra un error aritmético, se procederá a su corrección y éste será el valor que se tendrá en cuenta para la evaluación.

La oferta económica deberá diligenciarse, y radicarse en Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP II, Portal único de Contratación www.colombiacompra.gov.co

No se aceptarán propuestas enviadas por correo, e – mail, fax ni por cualquier otro medio diferente al previsto en la presente invitación. El Sistema Electrónico para la Contratación Pública –SECOP II, Portal único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, estará habilitado según el cronograma de esta invitación pública para que los proponentes ingresen los documentos exigidos, sin embargo, las propuestas que se presenten después de la fecha y hora fijada para su entrega se tendrán como extemporáneas.

15. DOCUMENTOS QUE DEBEN ACOMPAÑAR LA OFERTA O REQUISITOS HABILITANTES

1. El anexo 3 que son las condiciones técnicas exigidas, diligenciado en todas sus partes. (esta es la oferta técnica y no puede ser incompleta).
2. La oferta económica.
3. El anexo 1 Carta de Presentación de la Oferta firmado por el representante legal.
4. El anexo 4 Modelo de documento de conformación de Consorcio o Unión Temporal.
5. El anexo 5 Formato SIIF diligenciado (Anexar Certificación Bancaria).
6. El anexo 6 Experiencia.
7. El anexo 7 Compromiso Anticorrupción.
8. Fotocopia de la cédula del Representante Legal.
9. Fotocopia del NIT.
10. Certificado de Existencia y Representación expedido por la Cámara de Comercio.
11. Registro Único Tributario RUT.
12. Certificado de la Contraloría General de la República de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.
13. Certificado de la Procuraduría General de la Nación de no tener antecedentes Disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.

16. CRONOGRAMA.

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación Estudios Previos e invitación a presentar ofertas	16/03/2026 09:00 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo máximo para formular observaciones o comentarios a la invitación, para contestarlos por parte de la entidad y para efectuar adendas	17/03/2026 09:00 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo máximo para presentar oferta	18/03/2026 10:00 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Apertura de Ofertas	18/03/2026 10:05 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Informe de presentación de ofertas	18/03/2026 10:20 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co.
Publicación informe de evaluación de las propuestas	19/03/2026 03:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo para que los oferentes presenten observaciones a la evaluación.	20/03/2026 12:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Respuesta a las Observaciones, si las hay.	24/03/2026 04:00 PM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Comunicación aceptación de la oferta.	25/03/2026 11:00 AM	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Entrega de la garantía única de cumplimiento	N/A	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Aprobación de la garantía única de cumplimiento	N/A	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co
Plazo de validez de las ofertas	30 DÍAS	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. Portal Único de Contratación. www.colombiacompra.gov.co

17. ESTIPULACIONES CONTRACTUALES

La presentación de la oferta implica para el contratista seleccionado la aceptación de las condiciones y estipulaciones legales inherentes al contrato a celebrar. Por lo tanto, para todos los efectos legales, además de las estipulaciones de

la presente invitación, se entienden pactadas e incorporadas al contrato a partir de la Comunicación de Aceptación de la Oferta las siguientes cláusulas:

17.1. INCORPORACIÓN DE CLÁUSULAS EXCEPCIONALES AL DERECHO COMÚN.

Se entenderán pactadas por las partes las cláusulas de caducidad, terminación, modificación e interpretación unilaterales establecidas en los artículos 14 al 18 de la Ley 80 de 1993.

17.2. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación: (Se debe señalar los riesgos identificados en el Estudio Previo bajo el título de Análisis del Riesgo y la forma de mitigarlos).

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIEN SE LE	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	IMPACTO DESPUÉS	MONITOREO Y CONTROL POR PARTE DEL INPEC	
											¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD
1	General	Externo	Planeación y ejecución	Operacional	Aumento o disminución de precios generados en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No habrá formula de reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	Verificación del cumplimiento de las actividades programadas	Mensual
2	Especifico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	Tiempo prolongado para la adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas, trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contratación en forma ágil	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	Estudio de mercado y proceso de contratación
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	No realizar la prestación oportuna del servicio o la entrega de los bienes contratados en las condiciones establecidas	No se cumpliría la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	Alto	Exigiendo póliza de garantía para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del bien y/o servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	Alto	Exigiendo póliza de garantía para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato

17.3. GARANTÍA ÚNICA:

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5., del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021. la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. Para la presente contratación se exigirá Garantías.

Las garantías deberán constituirse por el contratista a favor de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG, NIT. 891.301.360-1 de conformidad con las coberturas y suficiencia establecida

en el Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021.

Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o Patrimonio Autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1510 de 2013 y Decreto 1082 de 2015, los riesgos y suficiencias que se indican a continuación, conforme con los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16. y 2.2.1.2.3.1.17.

El Oferente que resulte adjudicatario debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor de la CPMSBUG. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: (A) cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir:(a) el incumplimiento total o parcial del Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria; (B) calidad del servicio y/o bien. La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Duración del contrato y 4 meses mas
Calidad y correcto funcionamiento	20%	Duración del contrato y 4 meses mas

17.3.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

Se deberá constituir a favor de la **Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga - CPMSBUG con NIT. 891.301.360 - 1** 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.

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 la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga - CPMSBUG. 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

LA NO PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO EN FORMA SIMULTÁNEA CON LA OFERTA, SERA CAUSAL DE RECHAZO DE ESTA ÚLTIMA.

17.4. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO.

De acuerdo a los lineamientos fijados por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC y el Departamento Nacional de Planeación en el Manual Explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, numeral 1.2.3 exclusiones de aplicabilidad y excepciones, numeral 5, se logra concluir que el presente proceso no está cobijado por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente.

17.5. INDEMNIDAD.

EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a **EL INPEC**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL **CONTRATISTA.**

17.6. PAGO DE PARAFISCALES.

EL CONTRATISTA está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

17.7. PROHIBICIONES.

EL CONTRATISTA se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1**. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2.** Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.

17.8. PENAL PECUNIARIA.

En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al diez (10%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente.

El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal.

La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal.

Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

17.9. MULTAS.

En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

17.10. CESIÓN.

EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.

17.10. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS.

Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.

17.12. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

El lugar de ejecución será en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardín, Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Buga

Atentamente,

DR. RAUL ALBERTO VILLADA
Director CPMSBUG

Elaboró: Dg. Clareth Arenas Mac – Contratos
Revisó: Pu. Yuly Maylen Carrillo – Área Financiera
Fecha de elaboración: 16/03/2026