

**ESTUDIOS PREVIOS
CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA
MC-227-002 -2021**

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA.

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD	1
2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO	2
3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.....	2
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	3
5. CONCEPTO FINANCIERO	7
6. EXPERIENCIA	8
7. ESTUDIO DE MERCADO	8
8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.....	10
9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	11
10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	12
11. FORMA DE PAGO.....	12
12. DOMICILIO CONTRACTUAL	12
13. LUGAR DE EJECUCIÓN.....	12
14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR.....	12
15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA	13
16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO	14
17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO.....	14
18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	15
19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO	15
20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.	15
21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	15
22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	15

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, con posición de catálogo de gasto A-05-01-01-002-004, concepto **BEBIDAS**, acorde al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 1821 del 22 de febrero de 2021, se procede a realizar los siguientes estudios previos para Contratar **EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, de conformidad con lo establecido en el artículo 29 del Acuerdo 010 de 2004 que cita: "Ordénese a los Directores de los Establecimientos de Reclusión del país la creación, organización y desarrollo de proyectos productivos de carácter industrial, artesanal, de servicios y agropecuarios (...)" (Cursiva fuera del texto original) y en cumplimiento de los objetivos misionales e institucionales, requiere contratar el suministro de **BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**; razón por la cual, plantea la necesidad de contratar **EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA.**

Es de anotar que, los elementos requeridos se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2021, tal como consta en la Resolución No. 003 de 04 de enero de 2021, mediante la cual se asigna rubro presupuestal. Dicha contratación es necesaria para satisfacer las necesidades de la Población Privada de la Libertad y con ello cumplir el fin resocializador que persigue el tratamiento penitenciario.

Por lo anteriormente expuesto, la Dirección General del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario **INPEC**, asignó al Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Buga mediante la Resolución No. 000003 de 04

de enero de 2021, con posición de catálogo de gasto **A-05-01-01-002-004**, concepto **BEBIDAS**, acorde al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 1821 del 22 de febrero de 2021 por valor de **NOVENTA MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$90.500.000,00)**, para la compra de los elementos mencionados. Por tanto, se requiere adquirir estos elementos.

En atención al oficio enviado por el director general del INPEC con No. RAD 2019IE00125528 del 04 de julio de 2019, donde se dan instrucciones precisas sobre la aplicación de la Ley 1955 de 2019 Plan de Desarrollo 2018-2022 y adicionalmente, el Consejo de Estado, por medio de auto del 29 de marzo de 2017, suspendió provisionalmente el acápite VII del Manual de la Operación Secundaria de los Acuerdos Marco de Precios y determinó que no existía una concurrencia entre la modalidad de selección de mínima cuantía y la compra por catálogo derivada de los Acuerdos Marco de Precios, dado que la modalidad de selección de mínima cuantía procede siempre que el presupuesto del Proceso de Contratación no sea mayor al 10% del valor definido para la menor cuantía de la Entidad Estatal.

1. Si una Entidad Estatal debe realizar una compra de un bien, obra o servicio incluido en el catálogo de un Acuerdo Marco de Precios y su presupuesto no excede del 10% del valor definido para la menor cuantía de la Entidad Estatal, debe seleccionar al proveedor aplicando el procedimiento de mínima cuantía.
2. Colombia Compra Eficiente acata la decisión del Consejo de Estado y reitera a las Entidades Estatales el deber de verificar las condiciones del objeto a contratar y la cuantía para determinar la modalidad de selección que garantice el principio de selección objetiva.
3. Igualmente, la Entidad Estatal puede analizar si puede satisfacer su necesidad incluyendo más bienes o servicios, de manera más agregada de manera que no corresponda a una mínima cuantía, caso en el cual puede iniciar procesos haciendo uso de la modalidad de selección abreviada derivada de la aplicación de los Acuerdos Marco de Precios.

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 su comercialización en el expendio central de víveres del establecimiento.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA.

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

El futuro contratista debe garantizar el suministro de productos de alta calidad que satisfagan totalmente las necesidades del EPMSC BUGA, de acuerdo a la solicitud que elevo el coordinador del área correspondiente. En desarrollo del objeto contractual el contratista deberá cumplir, entre otras, las siguientes obligaciones

- Los productos deben ser nuevos, originales, y de muy buena calidad.
- Todos los productos deben tener el máximo de garantía.
- La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente debe ser igual o superior a 30 días.
- El oferente deberá responder por los productos vencidos, entregados en fechas cercanas a su vencimiento, productos en mal estado, cajas o bolsas abiertas, deterioro, etc.
- El oferente deberá presentar las licencias, certificaciones, fichas técnicas de los productos y/o permisos expedidos por autoridad competente, cuando sean requeridos.
- El oferente seleccionado debe tener la disponibilidad de inventario necesaria y hacer las recomendaciones que considere pertinentes para lograr mejores resultados.
- Se debe anexar certificación de fabricación o autorización para distribución por parte del fabricante y anexar certificados de calidad cuando sean requeridos (según sea el caso).
- El oferente deberá presentar adjunto con su propuesta económica, compromiso de cumplimiento del pliego de condiciones de la Invitación Pública y de la oferta presentada.
- Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "Mínima Cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, contratar EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA, 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
50202423	E	50000000	50200000	50202400	concentrado de naranja
50202423	E	50000000	50200000	50202400	Jugos De Repisa
50202304	E	50000000	50200000	50202300	Bebida deportiva o de energia
50201715	E	50000000	50200000	50201700	Té

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para contratar EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD	CANTIDAD																																	
1	<p>Agua potable tratada envasada sin sabor pet no retornable x 600 ml, bandeja x 24 unidades</p> <p>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, microfiltración, cloración, ozinación, 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.</p> <p>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:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas en</th> <th>Valor máximo permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Unidades Platino Cobalto UPC</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Inobjetable</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelometricas</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Solidos totales</td> <td>Mg/L</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>6.5 - 9.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>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:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Expresadas en	Valor máximo permitido	Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15	Olor y Sabor	Inobjetable		Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2	Solidos totales	Mg/L	200	pH	6.5 - 9.0		Requisitos	n	m	M	c	NMP Coliformes Totales	3	-	<2/100ml	0	NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0	Unidad	1
Características	Expresadas en	Valor máximo permitido																																		
Color	Unidades Platino Cobalto UPC	15																																		
Olor y Sabor	Inobjetable																																			
Turbiedad	Unidades Nefelometricas	2																																		
Solidos totales	Mg/L	200																																		
pH	6.5 - 9.0																																			
Requisitos	n	m	M	c																																
NMP Coliformes Totales	3	-	<2/100ml	0																																
NMP Coliformes Fecales	3	-	<2/100ml	0																																

	<table border="1"> <tr> <td>NMP Pseudomona aeruginosa</td> <td>3</td> <td>-</td> <td><2/100ml</td> <td>0</td> </tr> </table> <p>Contenido: El producto debe tener un contenido neto de 600 ml Empaque: El agua de bebida envasada se debe empacar en recipientes antitoxicos, 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 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.</p>	NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0																																																	
NMP Pseudomona aeruginosa	3	-	<2/100ml	0																																																			
2	<p>Agua saborizada 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" DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Bebida ligeramente gasificada con sabor natural a limonada de aspecto liquido opaco. PERFIL SENSORIAL:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Incoloro</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Limonada</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Limonada</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Liquido opaca</td> </tr> </tbody> </table> <p>PERFIL FISICOQUÍMICO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica, unidad</th> <th>Limites de especificación</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CO2 (Vidrio/ lata)</td> <td>1,3 - 2,0</td> <td>Presión Temperatura -</td> </tr> <tr> <td>CO2 (pet)</td> <td>1,5 - 2,2</td> <td>Presión Temperatura -</td> </tr> <tr> <td>Densidad (g/ml)</td> <td>1,0008 - 1,0024</td> <td>Densímetro</td> </tr> <tr> <td>A.T. (ml NaOH 0,1N)</td> <td>67,67 - 77,29</td> <td>Titulación potenciométrica</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,10 - 3,50</td> <td>Potenciométrica</td> </tr> </tbody> </table> <p>PERFIL MICROBIOLÓGICO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica, unidad</th> <th>Limites de especificación</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilas, UFC/ 100 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Mohos, UFC/ 100 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, UFC/ 100 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales, UFC/ 100 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> </tbody> </table> <p>PRESENTACIONES COMERCIALES</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Empaque primario</th> <th>Tamaño (en ml.)</th> <th>Vida útil comercial (días)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Botella PET no retornable</td> <td>400 - 600</td> <td>84</td> </tr> </tbody> </table> <p>INFORMACIÓN NUTRICIONAL Tamaño por porción de 240 ml(8 fl oz) Cantidad por porción Calorías 0 % Valor diario* Grasa Total 0 g 0% Grasa Trans. 0 g Sodio 100 mg 4% Carbohidrato Total 0 g 0% Azúcares 0 g</p>	CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN	Color	Incoloro	Olor	Limonada	Sabor	Limonada	Apariencia	Liquido opaca	Característica, unidad	Limites de especificación	Técnica	CO2 (Vidrio/ lata)	1,3 - 2,0	Presión Temperatura -	CO2 (pet)	1,5 - 2,2	Presión Temperatura -	Densidad (g/ml)	1,0008 - 1,0024	Densímetro	A.T. (ml NaOH 0,1N)	67,67 - 77,29	Titulación potenciométrica	pH	3,10 - 3,50	Potenciométrica	Característica, unidad	Limites de especificación	Técnica	Mesófilas, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana	Mohos, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana	Levaduras, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana	Coliformes Totales, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana	Coliformes Fecales, NMP/ 5 ml	0	Filtración por membrana	Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)	Botella PET no retornable	400 - 600	84	Unidad	1
CARACTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN																																																						
Color	Incoloro																																																						
Olor	Limonada																																																						
Sabor	Limonada																																																						
Apariencia	Liquido opaca																																																						
Característica, unidad	Limites de especificación	Técnica																																																					
CO2 (Vidrio/ lata)	1,3 - 2,0	Presión Temperatura -																																																					
CO2 (pet)	1,5 - 2,2	Presión Temperatura -																																																					
Densidad (g/ml)	1,0008 - 1,0024	Densímetro																																																					
A.T. (ml NaOH 0,1N)	67,67 - 77,29	Titulación potenciométrica																																																					
pH	3,10 - 3,50	Potenciométrica																																																					
Característica, unidad	Limites de especificación	Técnica																																																					
Mesófilas, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana																																																					
Mohos, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana																																																					
Levaduras, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana																																																					
Coliformes Totales, UFC/ 100 ml	0	Filtración por membrana																																																					
Coliformes Fecales, NMP/ 5 ml	0	Filtración por membrana																																																					
Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)																																																					
Botella PET no retornable	400 - 600	84																																																					

	<p>Proteina 0 g 0%</p> <p>FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES</p> <table border="1"> <tr> <td>Contenido de Alérgenos:</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de Hipersensibles:</td> <td>SI</td> <td>Contiene fenilalanina</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>TAMAÑO POR PORCIÓN</td> <td>240 ml</td> </tr> <tr> <td>ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS</td> <td>NO</td> </tr> </table>	Contenido de Alérgenos:	NO		Contenido de Hipersensibles:	SI	Contiene fenilalanina	TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml	ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO																																																						
Contenido de Alérgenos:	NO																																																																
Contenido de Hipersensibles:	SI	Contiene fenilalanina																																																															
TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml																																																																
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO																																																																
3	<p>Bebida con jugo de naranja PET no retornable 400 ml plástico, bandeja por 15 unidades.</p> <p>DENOMINACION: Bebida con jugo de naranja</p> <p>COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, jugo de naranja, acidulante (ácido cítrico), sabores naturales e idéntico al natural, estabilizantes (hexametáfosfato de sodio, goma xantán, carboximetil celulosa y EDTA), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), regulador de la acidez (citrato de sodio), edulcorantes (acesulfame K y sucralosa) y colorantes artificiales (amarillo 5 y amarillo 6). Contiene tartrazina</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Bebida con jugo de naranja, es una bebida de aspecto turbio, color amarillo, con 1% de contenido de fruta, con notas acidas y dulces</p> <p>PERFIL SENSORIAL:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICA</th> <th>DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Naranja</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Naranja</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Liquido turbio</td> </tr> </tbody> </table> <p>PERFIL FISICOQUIMICO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica, unidad</th> <th>Límites de especificación</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido azúcar, °Brix</td> <td>4,97 - 5,43</td> <td>Refractométrica</td> </tr> <tr> <td>% Acidez (%p/p)</td> <td>0,32 - 0,36</td> <td>Potenciometría</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable, (% p/p)</td> <td>49,9687 - 56,2148</td> <td>Potenciometría</td> </tr> <tr> <td>pH, unidades</td> <td>2,8 - 3,2</td> <td>Potenciometría</td> </tr> <tr> <td>Contenido de fruta</td> <td>1%</td> <td>N.A.</td> </tr> </tbody> </table> <p>PERFIL MICROBIOLÓGICO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica, unidad</th> <th>Límites de especificación</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilas, UFC/ 5 ml</td> <td>10</td> <td>Recuento en placa fluida</td> </tr> <tr> <td>Mohos, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Recuento en placa fluida</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Recuento en placa fluida</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Recuento en placa fluida</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales,</td> <td>0</td> <td>Recuento en</td> </tr> </tbody> </table> <p>TIPO DE TRATAMIENTO: Llenado en frío con aplicación de Nitrógeno líquido. En PET</p> <p>PRESENTACIONES COMERCIALES</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Empaque primario</th> <th>Tamaño (en ml.)</th> <th>Vida útil comercial (días)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Botella PET no retornable</td> <td>Todas las presentaciones</td> <td>112</td> </tr> </tbody> </table> <p>INFORMACION NUTRICIONAL</p> <p>Tamaño por porción 1 unidad de 240 ml/(8 fl oz)</p> <p>Cantidad por porción/ Servings 1</p> <p>Calorías/ Calories 50 % Valor diario/ Daily Value*</p> <p>Grasa Total / Total fat 0 g 0%</p> <p>Sodio/Sodium 75 mg 3%</p> <p>Carbohidrato Total/ Total carbohydrate 13 g 4%</p> <p>Azúcares/Sugars 12 g</p> <p>Proteína/Protein 0 g 0%</p> <p>FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES</p> <table border="1"> <tr> <td>Contenido de Alérgenos:</td> <td>NO</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de Hipersensibles:</td> <td>SI</td> <td>Contiene tartrazina</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>TAMAÑO POR PORCIÓN</td> <td>240 ml</td> </tr> <tr> <td>ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS</td> <td>NO</td> </tr> </table>	CARACTERISTICA	DESCRIPCIÓN	Color	Amarillo	Olor	Naranja	Sabor	Naranja	Apariencia	Liquido turbio	Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica	Contenido azúcar, °Brix	4,97 - 5,43	Refractométrica	% Acidez (%p/p)	0,32 - 0,36	Potenciometría	Acidez titulable, (% p/p)	49,9687 - 56,2148	Potenciometría	pH, unidades	2,8 - 3,2	Potenciometría	Contenido de fruta	1%	N.A.	Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica	Mesófilas, UFC/ 5 ml	10	Recuento en placa fluida	Mohos, UFC/ 5 ml	0	Recuento en placa fluida	Levaduras, UFC/ 5 ml	0	Recuento en placa fluida	Coliformes Totales, UFC/ 5 ml	0	Recuento en placa fluida	Coliformes Fecales,	0	Recuento en	Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)	Botella PET no retornable	Todas las presentaciones	112	Contenido de Alérgenos:	NO		Contenido de Hipersensibles:	SI	Contiene tartrazina	TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml	ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO	Unidad	1
CARACTERISTICA	DESCRIPCIÓN																																																																
Color	Amarillo																																																																
Olor	Naranja																																																																
Sabor	Naranja																																																																
Apariencia	Liquido turbio																																																																
Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica																																																															
Contenido azúcar, °Brix	4,97 - 5,43	Refractométrica																																																															
% Acidez (%p/p)	0,32 - 0,36	Potenciometría																																																															
Acidez titulable, (% p/p)	49,9687 - 56,2148	Potenciometría																																																															
pH, unidades	2,8 - 3,2	Potenciometría																																																															
Contenido de fruta	1%	N.A.																																																															
Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica																																																															
Mesófilas, UFC/ 5 ml	10	Recuento en placa fluida																																																															
Mohos, UFC/ 5 ml	0	Recuento en placa fluida																																																															
Levaduras, UFC/ 5 ml	0	Recuento en placa fluida																																																															
Coliformes Totales, UFC/ 5 ml	0	Recuento en placa fluida																																																															
Coliformes Fecales,	0	Recuento en																																																															
Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)																																																															
Botella PET no retornable	Todas las presentaciones	112																																																															
Contenido de Alérgenos:	NO																																																																
Contenido de Hipersensibles:	SI	Contiene tartrazina																																																															
TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml																																																																
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO																																																																
4	<p>Agua con pulpa de frutas PET no retornable 500 ml plástico termoencogible, bandeja por 12 unidades.</p> <p>Descripción del Producto: Producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas frescas,</p>	Unidad	1																																																														

<p>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 Físicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)</td> <td>-</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>-</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresada como ácido cítrico</td> <td>0.2</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc/gr o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento E. coli ufc/gr o ml</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras ufc/gr o ml</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Otras características del producto: El producto debe estar exento de sustancias tóxicas. 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 la 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.</p>	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)	-	13	pH a 20°C			-			Acidez titulable expresada como ácido cítrico	0.2	-	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos 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														
REQUISITO		PARÁMETROS																																																	
	MÍNIMO	MÁXIMO																																																	
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (*Brix)	-	13																																																	
pH a 20°C																																																			
-																																																			
Acidez titulable expresada como ácido cítrico	0.2	-																																																	
Requisitos	n	m	M	c																																															
Recuento de microorganismos mesófilos 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																																															
<p>5 DENOMINACION: Bebida hidratante energética baja en calorías con sabor a frutas tropicales, de 500 ml, bandeja por 12 unidades COMPOSICION: Agua, edulcorantes naturales (azúcar, glucosa, fructosa), acidulante (ácido cítrico), sales Minerales (cloruro de sodio, citrato trisódico, fosfato dipotásico), sabor idéntico al natural emulsionado colorante artificial (rojo No. 40) y edulcorantes artificiales (sucralosa, acesulfamo k). DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Bebida hidratante con carbohidratos y minerales. Aspecto líquido turbio de color rojo, con olor aromático y característico a mezcla de frutas. PERFIL SENSORIAL:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICA</th> <th>DESCRIPCION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color</td> <td>Rojo</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Frutas Tropicales</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Frutas Tropicales</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Líquido turbio</td> </tr> </tbody> </table> <p>PERFIL FÍSICOQUÍMICO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica, unidad</th> <th>Límites de especificación</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido azúcar, °Brix</td> <td>4,25 - 4,40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable, (% p/v)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH, unidades</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>PERFIL MICROBIOLÓGICO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica, unidad</th> <th>Límites de especificación</th> <th>Técnica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilas, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Mohos, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, UFC/ 5 ml</td> <td>0</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> <tr> <td>Esporas clostridium Sulfito reductor/ml</td> <td>< 10</td> <td>Filtración por membrana</td> </tr> </tbody> </table> <p>TIPO DE TRATAMIENTO: Pasteurización PRESENTACIONES COMERCIALES</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Empaque primario</th> <th>Tamaño (en ml.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vida útil comercial (días)</td> <td>Botella PET no retornable</td> </tr> <tr> <td>Todos los tamaños</td> <td>180</td> </tr> </tbody> </table> <p>INFORMACION NUTRICIONAL Tamaño por porción 1 vaso de 240 ml</p>	CARACTERISTICA	DESCRIPCION	Color	Rojo	Olor	Frutas Tropicales	Sabor	Frutas Tropicales	Apariencia	Líquido turbio	Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica	Contenido azúcar, °Brix	4,25 - 4,40		Acidez titulable, (% p/v)			pH, unidades			Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica	Mesófilas, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana	Mohos, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana	Levaduras, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana	Coliformes Totales, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana	Coliformes Fecales, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana	Esporas clostridium Sulfito reductor/ml	< 10	Filtración por membrana	Empaque primario	Tamaño (en ml.)	Vida útil comercial (días)	Botella PET no retornable	Todos los tamaños	180	<p>Unidad</p>	<p>1</p>
CARACTERISTICA	DESCRIPCION																																																		
Color	Rojo																																																		
Olor	Frutas Tropicales																																																		
Sabor	Frutas Tropicales																																																		
Apariencia	Líquido turbio																																																		
Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica																																																	
Contenido azúcar, °Brix	4,25 - 4,40																																																		
Acidez titulable, (% p/v)																																																			
pH, unidades																																																			
Característica, unidad	Límites de especificación	Técnica																																																	
Mesófilas, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana																																																	
Mohos, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana																																																	
Levaduras, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana																																																	
Coliformes Totales, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana																																																	
Coliformes Fecales, UFC/ 5 ml	0	Filtración por membrana																																																	
Esporas clostridium Sulfito reductor/ml	< 10	Filtración por membrana																																																	
Empaque primario	Tamaño (en ml.)																																																		
Vida útil comercial (días)	Botella PET no retornable																																																		
Todos los tamaños	180																																																		

	Calorías/ Calories 50 % Valor diario Grasa Total/0 g 0% Grasa trans 0 g Sodio 110 mg 5% Potasio 40 mg 1% Carbohidrato Total 10 g 3% Azúcares 5 g Proteína 0 g 0% FUENTES DE ALÉRGENOS /HIPERSENSIBLES <table border="1"> <tr> <td>Contenido de Alérgenos:</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Hipersensibles:</td> <td>NO</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>TAMAÑO POR PORCIÓN</td> <td>240 ml</td> </tr> <tr> <td>ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS</td> <td>NO</td> </tr> </table>	Contenido de Alérgenos:	NO	Contenido de Hipersensibles:	NO	TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml	ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO		
Contenido de Alérgenos:	NO										
Contenido de Hipersensibles:	NO										
TAMAÑO POR PORCIÓN	240 ml										
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	NO										
6	Extracto de té PET no retornable 500 ml plástico termoencogible. bandeja x 12 unidades Extracto de té Composición Agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico) extracto de té saborizante idéntico al natural, regulador de la acidez (citrato trisodico) y antiespumante. Presentación comercial Botella PET no retornable 500 ml plástico termoencogible. bandeja x 12 unidades.	Unidad	1								

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 alimentos procesados para su comercialización en el expendio central de viveres del establecimiento.

Nota: Teniendo en cuenta que los recursos con los cuales se financiará el presente contrato, son recursos propios del EPMSC BUGA, por lo cual la ejecución total del presupuesto asignado depende del recaudo de los mismos, por tal motivo el proponente acepta que el EPMSC BUGA 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.

5. CONCEPTO FINANCIERO

Los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS JUGOS Y AGUAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA,	Se debe tener en cuenta que las propuestas formuladas deben incluir IVA, dejando en claro que una vez se emita la certificación de exclusión de IVA por parte del ministerio de justicia y del derecho los contratos ya suscritos y en ejecución deberán ser modificados en el clausulado correspondiente al valor del contrato y así hacer uso de esa exclusión y mantener los lineamientos de la ley 633 del 2000. EXCLUIDO (Art. 130 de la Ley 633 de 2000): "Quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción,	Se realizaran las retenciones aplicables de acuerdo al marco legal vigente y a la naturaleza del contratista

instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo DOS (2) contratos para entidades públicas o privadas en el último UN (1) año anterior a la fecha de apertura del presente proceso para **CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA**, 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:

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

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua. La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria hecha la conversión correspondiente, según lo indicado en el numeral anterior, sea igual o superior al 100% de lo ofertado por el proponente. 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. ESTUDIO DE MERCADO

7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector **COMERCIAL** y dejar constancia mediante el presente documento. Para determinar la situación actual del citado sector, se realizó un análisis desde las siguientes perspectivas:

PERSPECTIVA LEGAL

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario -INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para **EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUAS Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA**, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

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

7.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

De acuerdo al análisis de la oferta, se ha identificado que a nivel regional existen diversos establecimientos comerciales que ofrecen los productos requeridos por el Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Buga, por tanto, se tienen valores como referencia para la negociación después del análisis del sector y que se consideran ajustados a los precios del mercado y que se encuentran en el estudio de mercado. Así mismo, se anexan soportes de las cotizaciones aportadas por posibles oferentes, cuya actividad comercial está relacionada con los productos solicitados en el presente estudio.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

a. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

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

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR AVISO	VALOR DEL IVA (16%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2020	003-2020	MINIMA CUANTIA	GASEOSAS POSADA TOBON S.A	\$ 80.000.000	\$ 80.000.000	NA	SECOP 1
2016	013-16	MINIMA CUANTIA	GASEOSAS POSADA TOBON S.A	\$ 29.999.993	\$ 30.000.000	NA	SECOP 1
2015	611-004	MINIMA CUANTIA	GASEOSAS POSADA TOBON S.A	\$ 1.919.439	\$ 1.920.000	NA	SECOP 1

b. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	CARACTERÍSTICAS	VALOR UNITARIO	TAMAÑO	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2016	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIA SEGURIDAD CARCELARIA DE RIOSUCIO	603-14-2016	ADQUISICION DE PRODUCTOS DE BEBIDAS Y GASEOSAS, PARA LA CELEBRACION DEL DIA DEL GUARDIAN EPMSRIOSUCIO	JHON JAIME ZALASAR GERRERO	ND	ND	ND	\$ 362,5000
2016	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIA SEGURIDAD CARCELARIA DE LA DORADA	028-2016	ADQUISICION DE BEBIDAS CON DESTINO AL EXPENDIO CENTRAL DE VIVERES DEL EPMSCLA DORADA	YHON JARDY OCAMPO GORDILLO	ND	ND	ND	\$ 68.853.850
2014	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIA SEGURIDAD CARCELARIA DE PACORA	MC6070042016	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE VIVERES Y RANCHO, PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS DESTINADAS A SU COMERCIALIZACION EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VIVERES DEL EPMSCPACORA	JAIRO ALONSO ALZATE	ND	ND	ND	\$27.884.951

7.3 ANÁLISIS DE MERCADO

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

- POSTOBÓN SA
- DISTRIBUIDORA LA BASÍLICA
- DIBEL & CIA S.A.S

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 EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUAS Y JUGOS PARA SU

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	COTIZACIÓN 1 IVA INCLUIDO	COTIZACIÓN 2 IVA INCLUIDO	COTIZACIÓN 3 IVA INCLUIDO	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, microfiltración, cloración, ozinación, 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.	\$20.000	\$20.000	\$17.500	\$19.166
2	Agua saborizada pet no retornable x 600 ml, bandeja x 15 unidades. DENOMINACIÓN: Bebida ligeramente gasificada libre de calorías sabor a limonada	\$32.500	32.500	\$42.000	\$35.667
3	Bebida con jugo de naranja PET no retornable 400 ml plástico, bandeja por 15 unidades. DENOMINACIÓN: Bebida con jugo de naranja COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, jugo de naranja, acidulante (ácido cítrico), sabores naturales e idéntico al natural. estabilizantes (hexametáfosfato de sodio, goma xantán, carboximetil celulosa y EDTA), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), regulador de la acidez (citrato de sodio), edulcorantes (acesulfame K y sucralosa) y colorantes artificiales (amarillo 5 y amarillo 6). Contiene tartrazina	\$12.500	\$12.500	\$15.500	\$13.500
4	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.	\$20.000	\$17.500	\$24.000	\$20.500
5	DENOMINACIÓN: Bebida hidratante energética baja en calorías con sabor a frutas tropicales DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Bebida hidratante con carbohidratos y minerales. Aspecto líquido turbio de color rojo, con olor aromático y característico a mezcla de frutas. PERFIL SENSORIAL:	\$12.400	\$12.500	\$24.400	\$16.433
6	Extracto de té PET no retornable 500 ml plástico termoencogible. bandeja x 12 unidades Extracto de té	\$20.000	\$20.000	\$24.000	\$21.333

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar **EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA**, 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:

$(\$ \text{Valor cotización 1} + \text{Valor cotización 2} + \text{Valor cotización 3}) / 3 = \$ \text{Valor promedio.}$

No	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO PROMEDIO + IVA
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, microfiltración, cloración, ozinación, 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.	Unidad	1	\$19.166
2	Agua saborizada pet no retornable x 600 ml, bandeja x 15 unidades. DENOMINACIÓN: Bebida ligeramente gasificada libre de calorías sabor a limonada	Unidad	1	\$35.667
3	Bebida con jugo de naranja PET no retornable 600 ml plástico, bandeja por 15 unidades. DENOMINACION: Bebida con jugo de naranja COMPOSICIÓN: Agua, azúcar, jugo de naranja, acidulante (ácido cítrico), sabores naturales e idéntico al natural, estabilizantes (hexametáfosfato de sodio, goma xantán, carboximetil celulosa y EDTA), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), regulador de la acidez (citrato de sodio), edulcorantes (acesulfame K y sucralosa) y colorantes artificiales (amarillo 5 y amarillo 6). Contiene tartrazina	Unidad	1	\$13.500
4	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.	Unidad	1	\$20.500
5	DENOMINACION: Bebida hidratante energética baja en calorías con sabor a frutas tropicales DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Bebida hidratante con carbohidratos y minerales. Aspecto líquido turbio de color rojo, con olor aromático y característico a mezcla de frutas. PERFIL SENSORIAL:	Unidad	1	\$16.433
6	Extracto de té PET no retornable 500 ml plástico termoencogible. bandeja x 12 unidades Extracto de té	Unidad	1	\$21.333

El presente proceso para contratar EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA 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 **NOVENTA MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE. (\$90.500.000,00)**.

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 su comercialización en el expendio central de víveres del establecimiento.

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el Certificado CDP - No. 1821 de fecha 22 de febrero de 2021, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-227 EPMSC BUGA, INPEC-ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA – VALLE, DEPENDENCIA 227 EPMSC BUGA-INPEC, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-004, concepto BEBIDAS, FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE BEBIDAS NO

ALCOHÓLICAS AGUA Y JUGOS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL EXPENDIO CENTRAL DE VÍVERES DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA, Expedido por OSORIO ARIAS GEOVANNY – INPEC, por valor de NOVENTA MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS MCTE (\$90.500.000,00).

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Se establece un plazo hasta el 15 de diciembre de 2021 para la ejecución o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal, lo que ocurra primero, contados a partir de la firma del acta de inicio del contrato, previa publicación en el SECOP de la comunicación de aceptación de la oferta, la expedición del correspondiente registro presupuestal del compromiso por parte del área de presupuesto y el cumplimiento de todas las formalidades plenas del contrato.

11. FORMA DE PAGO

El 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, 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.

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.

12. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardín, Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y carcelario de Buga.

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

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

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- a) 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 el Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario 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, pensionales y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, SENA, cuando a ello haya lugar.
- f) Avisar al EPMSC Buga 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 al EPMSC Buga, dentro del día hábil siguiente conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
- h) Las demás contempladas en la Constitución y la Ley.

14.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

- a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista cuando sea requerida según el objeto de contratación
- b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
- d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
- e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
- f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

- a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
- b) 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) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
- k) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica o presente inconsistencias.
- l) Cuando los productos no sean nuevos, originales, y de muy buena 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.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

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.

17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

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

No.	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	TRATAMIENTO/CONTROL A SER IMPLEMENTADO	DEL TRATAMIENTO	MONITOREO Y CONTROL POR PARTE DEL INPEC	
											¿COMO SE REALIZA EL MONITOREO?	PERIODICIDAD
1	General	Externo	Planeación y ejecución	Operativa	Aumento o disminución de precios generados en prórrogas o suspensiones imputables al contratista. No habrá fórmula 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	Específico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	Tiempo prolongado para 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	Específico	Externo	Ejecución	Operativa	No realizar la prestación oportuna del servicio o la entrega de los bienes contratados en las condiciones establecidas	No se cumplirá la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	Alto	Exigiendo póliza de garantía para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato

4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del bien y/o servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimiento 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
---	------------	---------	-----------	-------------	--	--	------	-------------	--	------	---	--

18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4., del Decreto 1082 de 2015, 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 del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE BUGA - EPMSC BUGA, NIT. 891.301.360-1 de conformidad con las coberturas y suficiencia establecida en el Decreto 1082 de 2015.

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 del EPMSC BUGA. 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

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por la persona **RESPONSABLE DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS EXPENDIO** del Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario 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.

20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

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


21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

MC-229-002-2021


Dg VELASQUEZ PEÑA JULIÁN
Responsable Expendio EPMSC BUGA

Proyecto-elaboró: Dg VELÁSQUEZ PEÑA JULIÁN
Revisó-aprobó: Jesús M. Daza – Área Financiera
Fecha de elaboración: 22/02/2021