OBJETO: "CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO FÁBRICA DE AREPAS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL."

Se selecciona al proponente de conformidad al Decreto 1510 de 2013 y a los criterios de evaluación establecidos en el numeral 12 de la Invitación pública.

1. VERIFICACIÓN OFERTA ECONÓMICA

No.	OFERENTE	VALOR OFERTA	OFERTA MAS ECONÓMICA
1	DISTRIBUIDORA DE ABARROTES DEL RIO	21.224.650	1

La empresa DISTRIBUIDORA DE ABARROTES DEL RIO. presento la primera oferta económica más baja, se realiza la verificación de las Condiciones mínimas técnicas y obligatorias a este oferente:

2. CAPACIDAD TÉCNICA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

N	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE PARCIALEMTE	OBSERVACIONES
1	**EXPERIENCIA:** El proponente debe demostrar en certificaciones que ha ejecutado contratos para entidades públicas o privadas que tengan relación con el objeto del presente proceso contractual, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 80% del valor del presente proceso contractual.		X		Adjuntar certificaciones de experiencia
2	**REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS:** Diligenciar el formato correspondiente **ANEXO 3** de la invitación pública. En el evento de no cumplir con alguno de los requerimientos técnicos mínimos, se declarará No hábil.	X			

Se continúa con la siguiente revisión:

1.1 Especificaciones Técnicas Exigidas

ITEM	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION

<table>
<tr>
<td>1</td>
<td>ACEITE OLEINA DE PALMA</td>
<td>BIDON DE 20 LITROS</td>
<td>14</td>
<td>ACEITE VEGETAL OLEINA DE PALMA, BIDON DE 20 LITROS. COMPOSICION: OLEINA DE PLAMA RBD 99.99%, ANTIOXIDANTE TBHQ (TETRA BUTIL HIDRO QUINONA) 0.01%. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: FRICCION LIQUIDAD OBTENIDA DEL FRACCIONAMIENTO DEL ACEITE DE PALMA. PRESENTACION: BIDON DE 20 LITROS. MATERIAL DE ENVASE: POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD. VIDA UTIL: 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
<table>
<tr><td>COLOR</td><td>AMARILLO ROJIZO</td></tr>
<tr><td>OLOR</td><td>NEUTRO</td></tr>
<tr><td>TEXTURA</td><td>LIQUIDO VISCOSO</td></tr>
<tr><td>SABOR</td><td>NEUTRO</td></tr>
</table>
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr>
<tr><td>NMP COLIFORMES FECALES</td><td><3 NMP/g o ml</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE BACTERIAS MESOFILAS</td><td><100 NMP / g o ml</td></tr>
<tr><td>MOHOS Y LEVADURAS</td><td>50 UFC/ml</td></tr>
<tr><td>SALMONELLA</td><td>AUSENCIA</td></tr>
</table>
CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS
<table>
<tr><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr>
<tr><td>DENSIDAD RELATIVA</td><td>0.920 X=40°C</td></tr>
<tr><td>INDICE DE REFRACCION</td><td>1460</td></tr>
<tr><td>INDICE DE SAPONIFICACION</td><td>202</td></tr>
<tr><td>INDICE DE YODO</td><td>>-56</td></tr>
<tr><td>MATERIA INSAPONIFICANTE</td><td><- 13</td></tr>
<tr><td>PUNTO DE FUSION</td><td>NO MAS DE 24 °C</td></tr>
<tr><td>PUNTO DE HUMO</td><td>218°C</td></tr>
<tr><td>INDICE DE PEROXIDOS</td><td>MAX. 5 meqO2/Kg</td></tr>
</table></td>
<td></td>
<td>X</td>
<td>Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico</td>
</tr>
</table>

2	QUESO COSTEÑO	BLOQUE POR KILO	74	BLOUE DE QUESO COSTEÑO DE 1000 GRAMOS, QUE, POR LAS CARACTERISITICAS DEL PROCESO, SE OBTIENE CON ALTO CONTENIDO DE SAL Y BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD, SON ESTAS CARACTRISTICAS LAS QUE DTERMINAN SUS CONDICIONES DE CONSERVACION Y UTILIZACION. INGREDIENTES LECHE ENTERA HIGIENIZADA, CLORURO DE SODIO (ESTABILIZANTE CLORURO DE CALCIO), CUAJO. VIDA UTIL DE 60 DIAS. CARACTERISITCAS SENSORIALES: AROMA LACTEO CARACTERISTICO DE PRODUCTO. SABOR SALADO, CARACTERISITCO AL PRODUCTO. COLOR BLANCO. ASPECTO CON CONSISTENCIA DURA Y SECA, CON POCOS OJOS, FLEXIBLE. CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS: REQUISITOS — MIN — MAX MATERIA GRAS EN EXTRACTO SECO % m/m — 45.0 — ---- HUMEDAD % m/m — ---- — 55.0 PRUEBA DE FOSFATASA — NEGATIVA CARACTERISITCAS MICIROBIOLOGICAS Requisitos — n — m — M — C NMP coliformes fecales/g — 3 — <100 — —— — 0 Hongos y levaduras — 3 — 100 — 500 — 1 Estafilococos — 3 — 1000 — 3000 — 1 Salmonella/25g — 3 — 0 — — — 0 NMP. NUMERO MAS PROBABLE. n: número de muestras. m: índice máximo permitido permisible para identificar el nivel de buena calidad. M: índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. C: numero de muestras permitdas con resultados entre m y M <: léase menor de. PRESENTACION: BLOQUE EN BOLSA TRILAMINADA CO-EXTRUIDA. ALMACENAMIENTO: CUARTOS FRIOS DE 2 – 6 °C. VIDA UTIL 60 DIAS.		X	Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico
3	HUEVO AAA	BANDEJA DE AAA POR 30 UNIDADES	57	DESCRIPCIÓN GENERAL: El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: ASPECTO: Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). COLOR: Característico de la línea genética. OLOR: Característico al producto, ausencia de olores extraños. TEXTURA: Cascara lisa. SABOR: Característico a huevo de gallina. CLASIFICACIÓN: El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación: AAA 67,0 a 77,9. Bandeja de cartón por 30 unidades.		X	Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico

4	MAIZ TRILLADO	BULTO POR 50 KILOS	**91**	EL MAÍZ TRILLADO ES UN SUBPRODUCTO DEL PROCESO DE SOMETER EL GRANO DE MAÍZ CÁSCARA (BLANCO O AMARILLO) A LA ACCIÓN DE LA CUCHILLAS DE UNA MAQUINA TRILLADORA. SE RECOMIENDA QUE PARA ESTE PROCESO EL GRANO DE MAÍZ DEBE TENER UNA HUMEDAD APROXIMADA DEL 14 % MÁXIMO. COMPOSICION: NUTRIENTES — PORCENTAJES (BASE SECA) PROTEÍNA CRUDA — 8.0 - 10 GRASA — 0.5-1.0 FIBRA CRUDA — 0.5- 2.0 CENIZAS — 0.5- 2.0 CALCIO — 0.05 FÓSFORO — 0.2 CARBOHIDRATOS (NUTRIENTES TOTALES DIGESTIBLES) — 80 CONTIENE ADEMÁS BETA CAROTENOS, (SOBRE TODO EN EL MAÍZ AMARILLO), SUSTANCIAS NATURALES PRECURSORES DE LA VITAMINA A; EL MAÍZ TRILLADO PUEDE APORTAR APROXIMADAMENTE 3.500 KCAL. DE ENERGÍA DIGESTIBLE Y POSEE ADEMÁS PROTEÍNAS ESENCIALES COMO SON LA ZEÍNA Y LA GLUTELINA RICAS EN AMINOÁCIDOS COMO LA LISINA Y EL TRIPTÓFANO. REQUISISTOS: EL MAÍZ TRILLADO DEBE ESTAR LIBRE DE: OLORES A MOHO, OLOR A HUMEDAD. OLOR A FERMENTACIÓN. DE INSECTOS Y DE IMPUREZAS (MATERIALES EXTRAÑOS). EL MAÍZ TRILLADO DEBE TENER UN OLOR A MAÍZ FRESCO, OLOR TÍPICO DE MAÍZ. PRESENTACION: SACOS DE POLIPROPILENO POR 50 KILOS O DE ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL CLIENTE, EMPAQUES QUE DEBEN SER. VIDA UTIL: EN CONDICIONES IDEALES DE ALMACENAMIENTO Y SOBRE LA BASE DE MAÍZ SECO, EL MAÍZ TRILLADO PUEDE CONSERVARSE POR UN TIEMPO DE 3 A 4 MESES, PROTEGIÉNDOLO DE LA LUZ, YA QUE, PARA EL CASO DE MAÍCES TRILLADOS DE GRANO AMARILLO, ESTA AFECTA SU COLORACIÓN.		X	Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico
5	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA	SACO LANIMADO DE 50 KILOS	**10**	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA OBTENIDO A PARTIR DEL ENDOSPERMO DE GRANOS DE MAIZ BLANCO, CLASIFICADOS PARA EL CONSUMO, QUE HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCSO DE LIMPIEZA, EXTRACCION DEL GERMEN. INGREDIENTES: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN Y SOYA. PRESENTACION: 50 KILOS. EMPAQUE: SACO LAMINADO DE POLIPROPILENO DE 50 KILOS. VIDA UTIL ENTRE 4 Y 6 MESES / 120 Y 180 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCION.		X	Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico

6	AZUCAR BLANCO ESPECIAL	BULTO X 50 KILOS	1	AZUCAR BLANCO ESPECIAL, BULTO POR 50 KILOGRAMOS. NOMBRE TECNICO: AZUCAR BLANCO ESPECIAL. COMPOSICION: SACAROSA CARBOHIDRATO DE ORIGEN NATURAL COMPUESTO POR CARBONO, HIDROGENOY OXIGENO, CON UNA POLARIZACION MINIMO DE 99.6% DE SCAROSA, CENIZAS 0.095%, AZUCARES INVERTIDOS 0.20. CARACTERISITCAS ORGANOLEPTICAS ASPECTO: CRISTALES BLANCOS GRANULACION FLUIDA SABOR: DULCE CARACTERISTICO SIN OTROS SABORES EXTRAÑOS. OLOR: OLOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES DE HUMEDAD, PLAGUICIDAS, METALES, OTROS. ADITIVOS ALIMENTARIOS: EL AZUCAR BLANCO NO CONTIENE ADITIVOS DIRECTOS O INDIRECTOS TALES COMO COLORANTES, PRESERVANTES CUYO USO AFECTE LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. PROPIEDADES: FISICAS: LA SACAROSA DE CAÑA DE AZUCAR ES UN DISACARIDO NATURAL FORMADO POR EL ENLACE BIOQUIMICO DE MONOSACARIDOS GLUCOSA Y FRUCTUOSA. BIOLOGICAS. NO CONTIENE MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS NI INHIBIDORES MICROBIANOS Y DEBE ESTAR EN CONFORMIDAD CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS EN LAS DIFERENTES REGULACIONES, NORMAS FITOSANITARIAS. FISICAS: PRODUCTOS SOLIDOS CRISTALIZADOS, COLOR BLANCO, SOLUBLES EN AGUA, SABOR DULCE. LIBRE DE CUALQUIER MATERIAL EXTRAÑO (BAGAZO, PIEDRAS, PARTICULAS METALICAS QUE DEGRADEN LAS CARACTERISTICAS FISICAS O SEAN PELIGROSAS PARA EL CONSUMO HUMANO. EMPAQUE/EMBLAJE: SACO DE POLIPROPILENO CON BOLSA INTERIOR DE POLIETILENO DE 50 KILOGRAMOS.		X	Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico
7	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA	SACO EN PROPILENO LAMINADO DE 50 KILOS	1	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA, SACO EN PROPILENO LAMINADO DE 50 KILOS. DESCRIPCION: SAL MARINA REFINADA PARA CONSUMO HUMANO ESTA CONFORMADA POR CRISTALES BLANCOS, INODOROS E HIGROSCOPICOS, SOLUBLES EN AGUA Y CON SABOR SALINO CARACTTERISTICO. EL YODO Y EL FLUOR SON ADICIONADOS EN FORMA DE SALES DE POTASIO EN CANTIDADES QUE CUMPLEN LA LEGISLACION VIGENTE. **ESPEFICIFCACIONES** PARAMETRO / UNIDAD / ESPECIFICACION Cloruro de sodio / % m/m base seca / 99.0 minimo Humedad / % m/m base de agua / 0.2 maximo Fluor / Mg/kg de F- / 180-220 Yodo / Mg/kg de I- / 50-100 Sulfatos / Mg/kg de SO/4= / 2800 maximo Calcio / Mg/kg de Ca/2+ / 1000 maximo Magnesio / Mg/kg de Mg/2+ / 800 maximo		X	Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Otros insolubles en agua</td><td>Mg/kg</td><td>1600 maximo</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>Mg/kg</td><td>1 maximo</td></tr>
<tr><td>Arsenico</td><td>Mg/kg</td><td>1 maximo</td></tr>
<tr><td>Glanulometria</td><td>%m/m</td><td>Pasamalla 20: min. 80%.
Pasamalla 70: max 20%</td></tr>
<tr><td>Anticompactante (dióxido de silicio amorfo)</td><td>Mg/kg</td><td><=20 Mg/kg</td></tr>
</table>
COMPOSICION DEL PRODUCTO
<table>
<tr><td>MATERIAL</td><td>FORMULACION</td></tr>
<tr><td>CLORURO DE SODIO</td><td>MINIMO 99.00</td></tr>
<tr><td>YODADO DE POTASIO</td><td>DE 0.018 A 0.022</td></tr>
<tr><td>FLUORURO DE POTASIO</td><td>DE 0.005 A 0.010</td></tr>
<tr><td>ANTICOMPACTANTE (DIOXIDO DE SILICIO AMORFO)</td><td>MAXIMO 0.002</td></tr>
</table>
VIDA UTIL: ILIMITADA EN CUANTO A SUS CARACTERISTICCAS QUIMICAS. CON RELACION A SUS CARACTERISITACAS FISICAS PERMANECE SUELTA, SIEMPRE Y CUANDO SE MANTENGA EN SU EMPAQUE ORIGINAL, NO RECIBA HUMEDAD DIRECTAMENTE Y SE ALMACENE EN LUGAR FRESCO.
</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>BOLSA TRANSPARENTE 10X14</td><td>PAQUETE X 100 UNIDADES</td><td>80</td><td>" BOLSA TRANSPARENTE EN POLIPROPILENO. MEDIDAS DE 10 PULGADS ANCHO POR 14</td><td></td><td>X</td><td>Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico</td></tr>
<tr><td>9</td><td>BOLSA PAPEL</td><td>PAQUETE X 100 UNIDADES</td><td>49</td><td>BOLSA PAPEL</td><td></td><td>X</td><td>Adjuntar ficha técnica y registro fotográfico</td></tr>
</table>

La empresa DISTRIBUIDORA DE ABARROTES DEL RIO., **CUMPLE PARCIALMENTE** con la verificación de los requisitos técnicos solicitados en el numeral 2.2. de la invitación pública.

REQUISITOS HABILITANTES.

Verificación de los requisitos habilitantes según invitación pública No. **014 COPED 2022**.

REQUISITOS JURÍDICOS	CUMPLE	NO CUMPLE	FOLIO
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA FIRMADA POR EL PROPONENTE PERSONA NATURAL, O POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA JURÍDICA PROPONENTE, O POR EL REPRESENTANTE DEL CONSORCIO, O POR EL REPRESENTANTE DE LA UNIÓN TEMPORAL, SEGÚN EL CASO, O POR UN APODERADO, DEBIDAMENTE CONSTITUIDO AL EFECTO. (ANEXO 1).	X		
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA DE ACUERDO A ANEXO 1 DE LA INVITACIÓN, FIRMADO POR REPRESENTANTE LEGAL.	X		
ADJUNTAR CERTIFICADO SOBRE PAGO DE APORTES A SUS EMPLEADOS (ART 50, LEY 789 DE 2002 Y ART 23, LEY 1150 DE 2007), FIRMADO POR REVISOR FISCAL O REPRESENTANTE LEGAL.		X	Aportar anexo 8
ADJUNTAR EL CERTIFICADO DE VIGENCIA DE LA CUENTA BANCARIA QUE EXISTA A NOMBRE DEL PROPONENTE, SEGÚN ANEXO 5 DE ESTA INVITACIÓN.		X	Aportar certificación bancaria

REQUISITOS JURÍDICOS	CUMPLE	NO CUMPLE	FOLIO
			actualizada
ADJUNTAR CON SU PROPUESTA, EL ANEXO NO. 7 (COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN), DEBIDAMENTE DILIGENCIADO.	X		
ADJUNTE COPIA DE CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA QUE PRESENTA LA OFERTA.	X		
ADJUNTE DOCUMENTO (COPIA DE CONTRATO) QUE ACREDITE EXPERIENCIA EN CONTRATACIÓN PÚBLICA O PRIVADA REFERENTE AL OBJETO DE ESTA OFERTA.		X	Adjuntar certificaciones de experiencia
ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA Y LA 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.	X		
REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO RUT	X		
VERIFICACIÓN ANTECEDENTES FISCALES, DISCIPLINARIAS Y CONSULTA AL SIRI "SISTEMA DE INFORMACIÓN DE REGISTRO DE SANCIONES Y CAUSAS DE INHABILIDAD":			
CERTIFICADO DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, ÚLTIMO BOLETÍN OFICIAL PARA VERIFICAR QUE NO SE ENCUENTRA REPORTADO EN EL BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES, LA PERSONA NATURAL, SI ES PERSONA JURÍDICA DE LA ENTIDAD Y DEL REPRESENTANTE LEGAL.		X	
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN, DE LA PERSONA NATURAL, SI ES PERSONA JURÍDICA DE LA ENTIDAD Y DEL REPRESENTANTE LEGAL.		X	

La empresa DISTRIBUIDORA DE ABARROTES DEL RIO, **CUMPLE PARCIALMENTE** con la verificación de requisitos habilitante, razón por la cual contará con un termino de 24 horas hábiles a partir de la publicación del presente informe de lo contrario se procederá a evaluar al segundo oferente con menor propuesta.

DR. JUAN DIEGO GIRALDO ZAPATA
Director COPED

DG. YENY CAROLINA SANCHEZ
Evaluador Económico

MARGARITA MARIA CADAVID
Evaluadora Jurídica

DG. MUÑOZ RODRIGUEZ HAROL
Evaluador Técnico

EVALUADO 23/05/2022