ESTUDIOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

PROCESO DE SELECCIÓN Y ADQUISICION POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Lotes 1,2,3,4,5,6 y 7) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL DIRECTOR COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA

TABLA DE CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD 2
2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO 3
3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN 24
4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS 26
5. CONCEPTO FINANCIERO 43
6. EXPERIENCIA 46
7. ESTUDIO DE MERCADO 46
8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO 66
9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL 67
10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO 68
11. FORMA DE PAGO 68
12. DOMICILIO CONTRACTUAL 69
13. LUGAR DE EJECUCIÓN 69
14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR 69
15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA 71
16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO 72
17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO 72
18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO 75
19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO 76
20. CLAUSULA DE INDEMNIDAD. 76
21. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD 77
22. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO 77

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 ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO; y USO PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, se procede a realizar los siguientes estudios previos para "**CONTRATAR LA ADQUISICION POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6, y 7) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO,**

NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Con el fin de dar cumplimiento a la normatividad de contratación la cual ordena realizar la publicación de estudios previos, invitaciones y todo aquel documento que conlleva a la adquisición de bienes o servicios necesarios para el funcionamiento del Complejo, y teniendo en cuenta que el complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz –coiba Ibagué., **cuenta con una población aproximada de 4.638 Personas Privadas de la Libertad, que demandan de forma masiva estos productos que son de primera necesidad. Es así como en el complejo Carcelario se tiene un expendio Central y 17 puntos de venta, para suministrar artículos de primera necesidad a la Población Privada de la Libertad;** el cual por su alta demanda se agota rápido y en aras de no estar incurriendo en fraccionamiento de contrato, se hace necesario Adquirir estos productos a través de esta modalidad contractual y permitir contar con las existencias de una manera constante y poder satisfacer las necesidades de la PPL. En dicho sentido se tienen las siguientes consideraciones:

• Que en la actualidad existe la necesidad inminente de adquirir estos productos para el almacén expendio del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA, debido a que en el momento carecemos de las existencias suficientes y se requiere destinar recursos a efectos de cumplir con esta obligación.

• Que a la fecha existen recursos disponibles para la contratación de Alimentos para el almacén expendio, según resolución No 000002 de Enero 02 de 2023, ORDINAL PRESUPUESTAL A-05-01-01-002 PRODUCTOS ALIMENTICIOS BEBIDAS Y TABACO; TEXTILES PRENDAS DE VESTIR Y PRODUCTOS DE CUERO; y USO PRESUPUESTAL A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS por el valor total de **MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($ 1.238.545.454) M/CTE.** Presupuesto que permite realizar el proceso contractual y apoyar la necesidad evidenciada por parte del Administrador del expendio del COIBA.

Las necesidades presentadas en el COPED se encuentran establecidas en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en el SECOP II:



2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

CONTRATAR LA ADQUISICION POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6, Y 7) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA.

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

LOTE 1 PRODUCTO HELADOS PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 100.000.000

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 1	1	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor a vainilla, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 93 peso bruto estándar 91 máximo 94 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22.5 características nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 240, calorías de grasa 130, grasa total 14g, 22%, grasa saturada 7g 35%, grasa poliinsaturada 1g, grasa mono insaturada 5g, grasa trans 0g, colesterol <5mg, sodio 70mg 3%, carbohidratos totales 26g 9%, vitamina A0%, vitamina C 2%, calcio 8%, hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema blanca homogenea cobertura café oscura y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR	UNIDAD Sabor a vainilla	10.000

		vainilla		
	2	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor a nucita, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 93 peso bruto estándar 91 máximo 94 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22.5 características nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 220, calorías de grasa 110, grasa total 12 g, 18%, grasa saturada 7g 35%, grasa trans 0g, colesterol 0mg 0%, sodio 60 mg 3% carbohidratos totales 24g 8%, vitamina A 0%, vitamina C 2%, calcio 6%, hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema beige claro, cobertura café oscuro. Copa amarilla opaco, olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR nucita con notas medias a crema y cobertura con notas altas a chocolate.	UNIDAD Sabor a nucita	10.000
	3	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor a cookies & cream, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 92 peso bruto estándar 92 máximo 94 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22.5 características nutricionales	UNIDAD Sabor a crema con galleta cono cookies	10.000

		por porción en unidad de 90 gramos, calorías (**KCAL)** 255-233, grasa total 14g, grasa saturada 7,4, grasa trans 0,0 mg, sodio 73 mg, carbohidratos totales 30g, fibra dietaría 1,3g, vitamina A0%, vitamina D 0%, calcio 85mg, hierro 0,37%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema beige con trozos de galleta homogenea cobertura café oscura y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR cobertura con crema y galleta en la crema		
	4	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor tres leches, con cobertura sabor a salsa de arequipe y cobertura blanca en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, sal) sabor artificial (tres leches) peso neto estándar 90 máximo 92 peso bruto estándar 91 máximo 93 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22.5 ancho 23 máximo 22.5 características nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 210, calorías de grasa 110, grasa total 12g, 18%, grasa saturada 5g 25%, grasa poliinsaturada 1g, grasa mono insaturada 4g, grasa trans 0g, colesterol 0 mg, sodio 55mg 2%, carbohidratos totales 23g 8%, vitamina A0%, vitamina C 0%, calcio 6%, hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema blanca homogenea cobertura café oscura y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR con notas de arequipe y altas a tres leches	UNIDAD Sabor a tres leches	10.000
	5	Helado CASERO sabores surtidos a coco y mora x 65g como mínimo x 20 unidades la caja. INGREDIENTES: helado a base de grasa vegetal sabores coco y crema, con jarabe con trozos de coco ingredientes, leche	UNIDAD sabor a coco y mora Helado casero	10.000

		reconstituida descremada, azúcar, jarabe con trozos de coco y mora, agua, azúcar, conservantes, (benzoato de sodio, sorbato de potasio), acidulante (ácido cítrico) grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes, maltodextrina CMC, emulsificantes- estabilizante (monodigliceridos, goma guar CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, sabores artificiales a coco y mora, peso neto de 65 a 67 máximo peso bruto de 67 a 69 máximo, ancho 16.35 máximo 17 cm largo 19 a 19.5 cm, calorías (**Kcal**) 179, grasa total 8.1 g, grasa saturada 5,2 g grasa trans 0,0 mg, carbohidratos totales 24g, fibra dietaría 0.8 g azucares totales 20 g , proteína 3.0 g, sodio 53 mg, vitamina A 0,00 mg, vitamina D 0,00, hierro 0,00, calcio 104 mg, zinc 0,27 mg, helado de textura dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni partículas extrañas con presencia homogenea de trozos de coco, y trozos de mora presentación caja por 20 unidades de 65 gramos cada uno con dos años de vida útil a partir de la fecha de producción		
	6	HELADO ARTESANAL sabores a MARACUYA RELLENO, FRUTOS ROJOS RELLENO de 75 gramos con leche condensada, hecho a base de leche reconstituida descremada, leche condensada (leche entera reconstituida deslactosada) , azúcar, estabilizante, citrato de sodio, conservante, (sorbato de potasio) , azúcar, grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, acidulante, ácido cítrico, espesantes, malto dextrina, CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, sabor artificial a MARACUYA Y MORA , colores naturales , cúrcuma, annato. Peso neto de 75 máximo 80 gramos, peso bruto 77 a 80 gramos, ancho de 16.5 a 17 cm máximo, largo 19 a 19.5 cm máximo, información nutricional calorías (**KCAL**) por unidad 138 g. grasa saturada 2.8 g para maracuyá y 2.9 para mora, grasa total 4.9g para maracuyá y 4.5g para mora, grasa trans 0.0mg, carbohidratos totales 21 g para maracuyá y 22 g para mora, fibra dietaría 0.0 g, azucares totales 19 g para maracuyá y 20 g para mora, proteína 2.7g para maracuyá y 2.6 g para mora , sodio 47mg para maracuyá y 48mg para mora, vitamina A 9.6 ER, vitamina D 0.03 MG, hierro 0.07 mg, calcio 104mg, zinc 0.36 mg, presentación caja por 20 unidades de 75 gramos cada uno con dos años de vida útil	UNIDAD Helado artesanal de maracuyá y frutos rojos	10.000

		a partir del momento de producción, helado de color amarillo opaco, homogéneo, olor característico al maracuyá y frutos rojos con notas medias lácteas, sabor característico al maracuyá y frutos rojos con notas medias acidas, de textura cremosa y densa, sin presencia de cristales, partículas extrañas		
	7	Paleta: FRULY FRESA, FRULY LIMON Y BBB FRESA presentación de 70 gramos, helado de agua sabor a fresa, a base de agua, azúcar, acidulantes (ácido cítrico) estabilizante (CMC), sabor artificial fresa, colorantes naturales (carmín, annato), peso de 70 a 73.5 gramos, peso bruto 71.8 a 75.4, presentación caja por 24 unidades, de características altura 10 a 10.3 cm, ancho de 4.5 a 4.5 máximo, espesor de 1.5 a 1.5 peso de 70 a 73.5 gramos, palo largo en cm 9.3 a 9.35, agarradera en cm de 4 a 4.2 , peso en gramos de 1 a 1.1 envoltura ancho en cm de 16 a 16.2, largo en cm de 16.6 a 17.1, alto en cm de 12.7 a 13.1, de características color rojo intenso característico a la fresa, limón y bbb fresa artificial, con olor de notas bajas dulces y a fresa, limón y bbb fresa artificial, de sabor notas medias a dulce y fresa, de textura granizada sin presencia de partículas extrañas. Sensación a fresca	UNIDAD Paleta fruly fresa, limón y fresa	10.752
	8	GALLETA MUUU VAINILLA, GALLETA FRUTOS ROJOS Y GALLETA COOKIES, helado con grasa vegetal sabor vainilla con galleta, a frutos rojos con galleta y jarabe de frutos rojos y sabor a galleta con galleta presentación de 50 gramos, a base de leche reconstituida descremada, galleta(harina de trigo fortificada), azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, agua, sal, emulsificantes, (lecitina de soya) mono y digliceridos de ácido graso, leche en polvo, suero de leche en polvo, leudante, pirofosfato acido de sodio, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, saborizantes artificiales, (mantequilla, leche), agente para el tratamiento de las harinas, (meta bisulfito de sodio), azúcar, agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (malto dextrina, CMC) emulsificantes- estabilizante (monodigliceridos, goma guar, CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, sabor artificial a vainilla, frutos rojos, y galleta cookies, helado de característica de crema blanco opaco con trozos de galleta con tonos	UNIDAD galleta frutos rojos y galleta	10.533

		café sabor a vainilla, helado blanco con vetas rojo debido a la salsa de frutos rojos uniforme, opaco. Galleta color amarillo sabor a frutos rojos, helado blanco con trozos homogéneos de galleta sabor a crema y galleta negra, el presentación de caja por 20 unidades para la galleta muuu y caja por 12 unidades para la galleta frutos rojos y sabor a galleta		

LOTE 2 PRODUCTO GALLETERIA PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 200.000.000

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad	Cantidad
GRUPO 2	1	GALLETAS CON CREMA. Elaboradas a base de harina de trigo fortificada contiene niacina, hierro, mononitrato de tiamina, rivoflavina, ácido fólico, azúcar, grasa vegetal de palma, fécula de maíz y/o almidón de yuca, azúcar y /o azúcar invertido, agua, cocoa en polvo, sal, emulsificantes, leudantes, lecitina de soya, saborizantes artificiales, colorantes artificiales, contiene gluten y/o soya como peso mínimo 33.4 gramos por unidad.	CAJA X 12 UNIDADES	60.000
	2	Galleta salada mini taco elaborada a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y ácido Fólico), Aceite Vegetal (Palma), Azúcar y/o Azúcar invertido, sal, agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, bicarbonato de amonio, fosfato mono cálcico), además puede contener Leche en Polvo, levadura, Emulsificante (Lecitina de Soya), enzimas, gluten, Resaltador de Sabor, Acidulante, empacada en un minitaco x 110 grs como peso mínimo	TACO	10.000
	3	Galleta dulce elaborada a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y ácido Fólico), grasa vegetal de palma y canola, aceite vegetal de palma y canola, azucar/azucar invertido, leche en polvo, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), puede contener ademas almidón, leche, emulsificante (lecitina de soya), resaltador de sabor, gluten en un minitaco x 120 grs como peso minimo.	TACO	10.000
	4	Galleta salada rociada con sal y aceite que presenta un color dorado uniforme, producto elaborado a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc,	TACO	10.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

		Tiamina, Riboflavina y ácido Fólico), Aceite Vegetal (Palma), Azúcar, sal, agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, bicarbonato de amonio, fosfato mono cálcico), enzimas proteolíticas y ácido cítrico (regulador de acidez), saborizantes naturales y/o artificiales, colorantes naturales y/o artificiales, contiene Trigo (Gluten) en paqueticos de 26 grs como peso minimo.		
	5	Galletas salada con sabor artificial a mantequilla y/o queso elaborada con Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Aceite Vegetal de Palma*, Grasa Vegetal de Palma*, (Queso Cheddar)*, (Leche Cultivada, Sal y Enzimas), Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, Alimento de Levadura, (Leche en Polvo)*, Emulsificante (Lecitina (de Soya), Saborizante Artificial a Mantequilla, Resaltador de Sabor (Mono glutamato de Sodio), y puede contener además Colorantes artificiales , Acidulante (Ácido Láctico), Enzimas Amilolíticas. Contiene trigo (gluten), queso, leche y soya, en un minitaco x 108 grs como peso minimo.	TACO	9.017
	6	Galleta elaborada a base de (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg /kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, (Harina Tipo Graham), Agua, (Salvado de Trigo), Miel, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio], (Lecitina (de Soya)), Saborizantes Artificiales, Acido Cítrico, CONTIENE GLUTEN presentación x 30 grs. como peso mínimo.	PAQUETE X 9 UNIDADES	45.000
	7	Galleta Integral elaborada a base de Harina de Trigo fortificada (contiene Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, Agua, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio], puede contener además Emulsificante (Lecitina de Soya), Acidulante, enzimas, puede contener además gluten en una presentación 24 grs. como peso mínimo.	PAQUETE X 9 UNIDADES	45.000
	8	Producto elaborado a base de (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro	PAQUETE X 12 UNIDADES	60.000

		[Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina (Vitamina B1) 6.4 mg/kg, Riboflavina (Vitamina B2) 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Trocitos de Chocolate [Cocoa, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar, (Lecitina de (Soya)), Saborizantes Artificiales], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma],Agua, (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, (Huevos), Sal, (Lecitina de (Soya)), Saborizantes Artificiales, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, CONTIENE GLUTEN, presentacion en cada paquetico de 35 gr como minimo.		
	9	Galleta elaborada a base de Avena, Azúcar, (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Grasa Vegetal [Palma], Uvas Pasas, Almendras, Agua, (Huevos), (Lecitina (de Soya)), Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio], Saborizantes Artificiales, Colorante Natural [Color Caramelo].contiene gluten presentación en cada paquetico x 30 gr como minimo	PAQUETE X 06 UNIDADES	60.000
	10	Galleta multicereal Bolsa X 6 unidades x 27 gramos como minimo en cada paquetico. Ricas y deliciosas galletas con una gran variedad de nutrientes en un solo paquete, que te ayuda cuidar tu línea de forma light sin importa el lugar y el momento. Sin azúcar adicionado. sabores surtidos. INGREDIENTES: harina fortificada (harina de trigo 28.7%), niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico, isomalt grasa vegetal de palma, almidon de yuca, aceite vegetal de palma, harina de avena 2,9%, harina graham 2.4%, leche, harina de arroz 1,5%, agua, yogourt en polvo sin azucar 0,7%, emulsificante (lecitina de soya),sabores natural de fresa y natural de yogourt, mezcla de fresa y acai 0,5%, leudante, (bicarbonato de sodio) sal, edulcorante stevia glucosidos de esteviol, acidulantes acido lactico acido citrico, colores carmin y curmina, contiene trigo (gluten), avena, leche, soya y trazas de nueces.PRESENTACION: empaque interno bopp/bopp metalizado x 27 gramos como minimo, empaque externo bopp/bopp x162 gramos como minimo.	PAQUETE X 06 UNIDADES	15.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

LOTE 3 PRODUCTO MECATO PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 400.000.000

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 3	1	COMBINACIÒN DE PAPA, CHICHARRON, PLATANO Y TOCINETA FREDIDOS DE 45 GRS como mínimo. SABORES SURTIDOS (BBQ, NATURAL Y LIMON PICANTE) Es un producto freído, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura 17 / 17metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso, elaborado a base de mezcla de Papa fresca R12 seleccionada, aceite vegetal (Oleína de palma), sal, plátano verde (Dominico Hartón), piel de cerdo deshidratada, tocineta: Pellet a base de Harina de trigo, sabores Natural, Limón Picante BBQ artificial (Almidones modificados (Vehiculizantes), Maltodextrina, sal, resaltador de sabor, Glumato Monosodico, Guanilato e Inosinato, Dióxido de Silicio Si02 (anticompactante), Oleorresinas y aceites esenciales (saborizantes)Extracto de carne de cerdo (saborizante) extracto de carne de res (saborizante)extracto de humo (saborizante)) Con característica fisicoquímicas Calorías 532.47 Kcal, carbohidratos: 48.87%, Cenizas: 2.73%, Fibra Cruda: 0.33%, grasa Total: 29.99%, Humedad 1.31%, Proteína: 16.77%, solidos totales: 98.69%	UNIDAD	22.365
	2	PALITOS DE HARINA DE TRIGO FREÌDAS 30 GRS como minimo. SABORES SURTIDOS (LIMON, PARRILLADA, PICANTE Y POLLO); Es un producto freído, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos. Harina de trigo fortificada, levadura, sal, azúcar, aceite vegetal, colorantes artificiales certificados (Rojo No. 40, allura Red No40 C.I 16035, Amarillo No 6, Sunset Yellow C.I 15985) sabor a limón idéntico al natural. Sabor a Parrillada (aroma a carne idéntico al natural, sal, potenciador de sabor (Glumato Monosódico), almidón, anticompactante (carbonato de magnesio), Maltodextrina, proteína hidrolizada, solvente (Alcohol Etílico), Potenciador de sabor (Guanilato Sódico, Inosiato Sódico)	UNIDAD	20.000

	Emulsificante (Mono Di-Glicérido de Acido Graso). Sabor a picante idéntico al natural (aroma a humo, sal, almidón, lactosa, carbonato de magnesio (anticompactante), Glumato Monosodico (potenciador de sabor) Colorante natural caramelo), azúcar, polvo de hornear, condimentos. Sabor a pollo idéntico al natural.		
3	PAPA FREIDA SABORES SURTIDOS (NATURAL, BBQ, LIMON Y POLLO), elaborada con papa fresca seleccionada R-12, aceite vegetal, sal. Sabor Natural. Producto empacado en BOPP Laminado + BOPP metalizado con estructura 17/17. contenido Neto unidad 30 g. como minimo. cuadro nutricional por porcion: Calorias 140 Kcal, Grasa total 9 g, grasa monoinsaturada 4 g, grasas trans 0 g, Sodio 120 mg, fibra dietaria 1 g, proteina 2 g, vitamina C 15%, Hierro 4%, Calorias de grasas 80 Kcal, Grasa Saturada 4 g, Grasa poliinstaurada 1 g, Colesterol 0 mg, carbohidrato total 13 g, azucares 0 g, vitamina A 0%, Calcio 0%.	UNIDAD	20.000
4	PASABOCA DE ALMIDON DE YUCA EN FORMA DE ROSQUITAS Y BESITOS X 15GR como minimo. Pasabocas elaborado a base de almidón de yuca, queso (Leche, cuajo, sal) y huevos, colorante artificial (FD&C Amarillo No. 5) proceso de horneado y empaque; con características fisicoquímicas; Humedad 6.09%, Contenido de grasa 4.64%, Proteínas 6.93%, Cenizas 4.54%, Calorías 380.68 cal / 100 g, Carbohidratos 77.80%, solidos totales 93.91%, fibra cruda 0.00%	UNIDAD	20.000
5	TAJADAS DE PLATADO FREÌDAS MADURO Y VERDE X 40 GRS como minimo. Producto freído, elaborado a base de hojuelas de plátano verde o maduro seleccionado, aceite vegetal y sal. Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso, con características fisicoquímicas Humedad: 1.57%, contenido de grasa 23.31%, Proteínas: 3.37%, cenizas: 2.47%, caloría: 500.39 cal / 100g, carbohidratos: 69.28%, fibra Cruda 1.13%. Plátano maduro Humedad: 3.53%, contenido de grasa 22.76%, Proteínas: 1.26%, cenizas: 2.23%, calorías: 490 cal / 100g, carbohidratos: 70.2%.	UNIDAD	20.000
6	PASABOCAS A BASE DE HARINA DE TRIGO SABOR A TOCINETA x 40 gr como minimo. INGREDIENTES: Pellet a base de harina de trigo, aceite vegetal, sabor a Tocineta Idéntico	UNIDAD	20.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

	al natural (aroma a carne de cerdo, aroma a humo, almidón, sal, glutamato mono sódico (potenciador de sabor), proteína hidrolizada, almidón succinato, octinilo de sodio (almidón modificado), maltodextrina, dióxido de silicio (antiglutinante), aceite vegetal (solvente) y sorbitan (emulsionante). CARACTERISTICAS: Es un producto freído, elaborado a base de harina de trigo con sabor a tocineta. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Pesaje □ Freído □ Escurrido □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado en caja de cartón corrugado. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: SABOR Característico, OLOR Característico, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. MOHOS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. LEVADURAS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), Menos de 100, Menos de 100. ANALISIS FISICOQUÍMICO: Calorías: 512.24 Kcal, Determinac. Indirecta Factor Atwater. Carbohidratos: 59.68 %, Calculo * Diferencia. Cenizas: 4.13 %, A.O.A.C. 923.03. Fibra Cruda: 0.00 %, Hidrólisis acida alcalina. Grasa Total: 27.36 %, NTC 686. Humedad: 2.01 %, Secado en estufa. Proteína: 6.82 %, Kjeldalh. Sólidos Totales: 97.99 %, Calculo * Diferencia. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 12 g: CALORÍAS 60 Kcal. CALORIAS DE GRASAS 30 Kcal. GRASA TOTAL 9.6 g. GRASA SATURADA 3 g. GRASA MONOINSATURADA 1.5 g. GRASA POLIINSATURADA 0.5 g. GRASAS TRANS 0 g. COLESTEROL 0 mg. SODIO 140 mg. CARBOHIDRATO TOTAL 7 g. FIBRA DIETARIA 0 g. AZUCARES 1 g. PROTEINA 1 g. VITAMINA A 0 %. VITAMINA C 0 %. CALCIO 0 %. HIERRO 4 %.		
7	HOJUELAS PAPA CON SAL SABOR NATURAL Y POLLO X 115 gr como minimo. INGREDIENTES: Papa fresca seleccionada, Aceite Vegetal (oleína de palma) y Sal. Papa fresca seleccionada, Aceite Vegetal (oleína de	UNIDAD	19.574

	palma) y Sabor a Pollo idéntico al natural. CARACTERÍSTICAS: Papas Freídas con sal SABOR NATURAL. Papas Freídas sabor a pollo idéntico al natural. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Limpieza □ Pelado □ Tajado □ Desalmidonado □ Freído □ Selección □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP mate laminado + BOPP metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. DECLARACIÓN ALERGENOS: Puede contener trazas de gluten. ANÁLISIS SENSORIAL: SABOR Característico. OLOR Característico. NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 50, 10000. COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, 100 - 300. LEVADURAS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), Menos de 100, Menos de 100. ANÁLISIS FISICOQUÍMICO: Calorías: 571.68 Kcal Determinac. Indirecta Factor Atwater. Carbohidratos: 46.61 %, Calculo * Diferencia. Cenizas: 4.46 %, A.O.A.C. 923.03. Fibra Cruda: 1.09 %, Hidrólisis acida alcalina. Grasa Total: 39.84 % NTC 686. Humedad: 1.24 %, Secado en estufa. Proteína: 5.68 %, Kjeldalh. Sólidos Totales: 98.76 % Calculo * Diferencia. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25 g: CALORÍAS 140 Kcal. CALORIAS DE GRASAS 80 Kcal. GRASA TOTAL 9 g. GRASA SATURADA 4 g. GRASA MONOINSATURADA 4 g. GRASA POLIINSATURADA 1 g. GRASAS TRANS 0 g. COLESTEROL 0 mg. SODIO 162 mg. CARBOHIDRATO TOTAL 13 g. FIBRA DIETARIA 1 g. AZUCARES 0 g. PROTEINA 2 g. VITAMINA A 0 %. VITAMINA C 15 %. CALCIO 0 %. HIERRO 4 %. INSTRUCCIONES USO/ MODO DE CONSERVACIÓN: Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.		
8	PALITOS DE HARINA DE TRIGO FRITOS CON SABOR A POLLO BRASA PICANTE Y CALIFORNIA x 50 gramos como minimo.	UNIDAD	20.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

	INGREDIENTES: Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal, Sabor a pollo brasa picante artificial, Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo No 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo No 6 Sunset Yellow C.I. 15985). CARACTERISTICAS: Es un producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Moje y 1 ra Fermentación □ Laminado y Corte □ 2 da Fermentación □ Freído □ Enfriamiento □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. CONTENIDO NETO: 50 g como minimo. DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado y contenido en una caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS ORGANOLEPTICO: COLOR Amarillo, SABOR Pollo, OLOR Característico, FORMA Rectangular, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro. ANALISIS FISICO: Largo 3.3 cm, Alto 1 cm, Ancho 1.1 cm. DECLARACIÓN ALERGENOS: Contiene Gluten. ANALISIS MICROBIOLOGICO: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) Menos de 100. ANALISIS FISICOQUÍMICO: Humedad: 1.47 %, Contenido de Grasa: 24.62 %, Proteínas: 10.79 %, Cenizas: 2.72 %, Calorías: 521.34 cal/100 g, Carbohidratos: 57.40 %, Fibra Cruda: 0.00 %, Sólidos Totales: 98.53 %. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN: CALORÍAS 170 kcal CALORIAS DE GRASAS 70 kcal, GRASA TOTAL 8 g GRASA SATURADA 3 g, GRASA MONOINSATURADA 2,5 g GRASA POLIINSATURADA 3 g, GRASAS TRANS 0 g COLESTEROL 0 mg, SODIO 230 mg CARBOHIDRATO TOTAL 19 g, FIBRA DIETARIA 2 g AZUCARES 2 g, PROTEINA 4 g, VITAMINA A 0% VITAMINA C 0%, CALCIO <2 % HIERRO 4%. TIEMPO DE VIDA UTIL: 150 Días en condiciones normales de almacenamiento Temperatura ambiente.		
9	MEZCLA DE PALITOS DE HARINA DE TRIGO FREÌDAS CON SABOR A POLLO Y PAPA FREIDA. INGREDIENTES: Mezcla de	UNIDAD	20.000

	papa freída con Palitos de Harina de trigo fritos con sabor a pollo; CARACTERISTICAS: Es un producto freído elaborado a base de papa y harina de trigo; DESCRIPCIÓN PROCESO: Papa Freída: Recepción MP - Limpieza - Pelado - Tajado - Desalmidonado - Freído - Selección. A, Palitos de Harina de trigo fritos con sabor a pollo: Recepción MP - Moje y 1ra Fermentación - Laminado y Corte - 2 da Fermentación - Freído - Enfriamiento - Saborizado. B, A + B Saborizado- Mezclado - Empacado - Almacenamiento - Distribución - Consumidor Final; EMBALAJE: 10; CONTENIDO NETO: Minimo 40 gr; DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura 17 / 17metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso; ANALISIS SENSORIAL: SABOR Pollo, OLOR Característico, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro; ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: MESOFILOS AEROBICOS UFC/ ml Menos de 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/m1) Menos de 3, COLIFORMES FECALES (NMP/g/m1) Menos de 3, MOHOS IJFC Menos de 10, LEVADURAS UFC/ /ml Menos de 10; ANÁLISIS FISICOQUÍMICO: Calorías: 561.88 Kcal, Carbohidratos: 48,67 0/0, Cenizas: 3,19 0/0 , Fibra Cruda: 0.84 0/0, Grasa Total: 36.52 %, Humedad: 1.15 0/0, Proteínas: 9.67 %, Sólidos Totales: 98.85 %; CUADRO NUTRICIONAL POR PORCION DE 40 g: CALORÍAS 210 Kcal, GRASA TOTAL 12, SODIO 290 mg, FIBRA DIETARIA 2, PROTEINA 4, VITAMINA C, HIERRO.		
10	Pellet a base de Harina de Maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada y color artificial grado alimenticio FD&C Amarillo N° 5 y Amarillo N° 6), Aceite Vegetal y Sabor a Limón Idéntico al Natural. Puede contener trazas de gluten. Es un producto freído, elaborado a base de harina de maíz con sabores Picante natural y limón. Con un contenido de 15 Grs como minimo	UNIDAD	10.000
11	Harina de Trigo forticada, Levadura, sal, Azúcar, Aceite vegetal, colorantes artificiales certificados (Rojo N° 40, Allura Red N°40 C.I. 16035, Amarillo N° 6, Sunset Yellow C.I. 15985). Es un producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubitos. Con un contenido de 23 Grs como minimo.	UNIDAD	10.000
12	Pellets de piel de cerdo, aceite vegetal. (	UNIDAD	10.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

	oleína de palma) y sabor picante idéntico al natural, caracteristicas pellet de cerdo en espiral con sabor picante , calorias 490 Kcal calorias de grasa 30 Kcal, grasa total 10 g, grasa satuirada 5.3g, grasa monoinsaturada A 0G, GRASA POLINSATURADA 0.5g, grasa trans 125 mg, colesterol 0mg, sodio 543, carbohidrato total 0.02 g, fibra dietaria 0g, presentacion 28 gramos		

LOTE 4 PRODUCTO HORNEADO PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 200.000.000

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 4	1	PONQUE, PONQUE TAJADO BLANCO TAJADO, PONQUE SABOR A MANTEQUILLA, a base de harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, leudante, (polvo de hornear) emulsificantes, esteres de sorbitol, esteres de propelinglicol y poliglicerol, esteres de glicerol, conservantes, acido propionico, sal, sabor natural y artificial naranja, vainilla y mantequilla, conservantes y acido sorbico, propinato de sodio, regulador de ph acido láctico, estabilizante gomaxanthan.producto blanco de textura suave, elaborado a partir de un liquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y después de ser servidos en moldes es horneado, bajo condiciones controladas presentacion tajado de 230 gramos	UNIDAD	10.000
	2	PONQUE TAJADA CUBIERTA DE CHOCOLATE X 68 GRAMOS como minimo. Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y Azúcar de ser servido en moldes es horneado, bajo condiciones controladas Ing.; harina de trigo fortificada (55mg/kg de niacina, 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o riboflavina y 1.54mg/kg acido Azúcar) Azúcar, agua, huevos, grasa vegetal, polvo de hornear, sal, esencias, conservante (ácido sorbico), color artificial (amarillo No 5 o tartrazina). Cobertura de chocolate color caramelo	UNIDAD	10.000
	3	GALLETA SURTIDA SABORES SURTIDOS (COCO, FRESA, MORA, NARANJA, GUAYABA Y MANTEQUILLA) X 252 GRS como minimo. Harina de trigo fortificada (55 mg/kg de Niacina, 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o Riboflavina y 1.54 mg/kg Ácido fólico), grasa	PAQUETE X 6 UNIDADES	10.000

	vegetal, azúcar, huevos frescos, coco rallado, sal, polvo de hornear, esencias. Producto suave y crujiente. Elaborado a partir una pasta obtenida al batir y mezclar todos los ingredientes, que después es servida por una máquina en latas y luego es horneada bajo condiciones controladas.		
4	PONQUE DE CHOCOLATE RELLENO CON CREMA x 60 gr como minimo. Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, cobertura de chocolate (azucar, grasa vegetal, licor de cacao desengrasado, emulsificante (lecitina de soya)), leudante (polvo de hornear), emulsificantes (monogliceridos, esteres lacticos de acidos grasos), color caramelo, sal, sabor identico al natural chocolate, conservante (acido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (acido lactico), goma xanthan. Relleno con crema:grasa vegetal, azúcar pulverizada, leche entera pasteurizada, sabor identico al natural vainilla, conservante (sorbato de potasio).DESCRIPCIÓN Y ELABORACION: Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes, después es servido en moldes y horneado, bajo condiciones controladas. Luego del enfriamiento se le inyecta la crema de relleno y se empaca.CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR La miga es café, homogenea. La corteza debe ser morena, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. La crema es blanca lechosa. OLOR Y SABOR Característico al ponqué horneado; libre de olores y sabores desagradables. TEXTURA La miga es uniforme, suave, no desmenuzable. La crema es viscosa y dulce. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: "pH De 6 a 6,8, Humedad De 28 a 30 %. COMPOSICION NUTRICIONAL: Calorías Kcal 378.39 Fibra Dietaria % 5.45. Grasa Total % 17.47 Azúcares Totales % 30.86. Grasa Saturada % 8.97 Proteína % 5.29. Grasa Trans % 0.11 Vitamina A UI 23.0. Colesterol mg 52.9 Vitamina C mg NO DECTETABLE. Sodio mg 452.62 Calcio mg 41.81. Carbohidratos % 50.00 Hierro mg 1.44. DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE: Gluten y huevo. Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena, coco, breva, trocitos de piña, fruta cristalizada, chips de chocolate. EMPAQUE Producto empacado en polipropileno biorientado impreso en su exterior y sellado al calor.	UNIDAD	11.195
5	CALADITAS: INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal. DESCRIPCIÓN Y ELABORACION: Producto horneado de textura crocante y seca. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una	UNIDAD	15.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

	masa característica que es troquelada, cocida, descafetada y tostada en el horno. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR La corteza es amarilla pálida y ligeramente dorada en el borde. No debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. OLOR Y SABOR Característico al calado tostado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabor desagradables. TEXTURA Producto seco y crocante. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: "pH De 5,5 a 6, Humedad De 3 a 5,5 %. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Aerobios Mesófilos máximo 10000 UFC, Recuento de Mohos y levaduras / g <200 UFC, N.M.P. Coliformes totales / g. <9 UFC, N.M.P. Coliformes fecales / g. <3 UFC, Recuento de Staphilococus Aureus / g < 100 UFC, Recuento de Staphilococus Coagulasa + / g 100 UFC Parámetros microbiológicos sugeridos por Invima para panes. COMPOSICION NUTRICIONAL: Calorías Kcal 417 Fibra Dietaria g 3.4, Grasa Total g 9.7 Azúcares Totales g 10.3. Grasa Saturada g 1.92 Proteína g 14.0, Grasa Trans g 0.01, Vitamina A UI 15.32, Colesterol mg 13.46 Vitamina C mg 0.47, Sodio mg 775 Calcio mg 56.0, Carbohidratos g 68.5 Hierro mg 7.5. DECLARACION DE ALERGENOS: CONTIENE: Harina de trigo. Elaborado en equipos donde se procesa harina integral, salvado, harina de maíz, avena, ajonjolí y huevo. ROTULADO: Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE: Caladitas x 12 und, contiene 140 gr como minimo polipropileno biorientado, repartido en 2 tacos de 6 unidades, impreso en su exterior y sellado al calor. VIDA ÚTIL ESPERADA: 90 días en condiciones normales de almacenamiento.		

LOTE 5 PRODUCTO CONFITERIA PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 48.545.454

GRUPO 5	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 5	1	AREQUIPE: Producto higienizado obtenido por concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y eventualmente otros azúcares, de textura suave, blanda, elástica y apariencia fina, lisa y dulce 45 GR peso como mínimo.	UNIDAD	10.000
	2	Chocolatina leche: producto hecho con azúcar, mantequilla de cacao, emulsificante (lecitina de soya y sabor artificial x 12 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000
	3	Maní tostado o frito y/ o horneado y salado porción por bolsa 45 gramos como mínimo.	UNIDAD	5.000
	4	Hojuelas de maíz azucarada, sabor chocolate y aros de frutas, empacada en polietileno de alta densidad en presentación de 35 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000

	5	Galleta con caramelo y agregados sólidos de almendras y arroz soplado, cubierta con sabor chocolate x 31 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000
	6	Barra de chocolate con leche y maní por 40 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000
	7	Hojuelas de maíz (maíz, sal, malta de cebada (gluten)), jarabe de glucosa, avena (gluten), arroz crujiente (harina de arroz, harina de maíz, azúcar, sal, emulsificante (lecitina de soya)), azúcar invertido, grasa vegetal, azúcar, fresa en trozos (3.97%), agente aglutinante (maltodextrina), humectantes (sorbitol y glicerina), sabor artificial (fresa), acidulante (ácido cítrico), emulsificante (lecitina de soya) x 23 gramos como minimo	UNIDAD	5.000
	8	Mezcla de maní con sal, maíz tostado, maní confitado, almendras y arándanos, presentación bolsa foil aluminio de 40 gramos como minimo	UNIDAD	10.000
	9	Producto en polvo x 20 gramos como minimo. Que contiene Extracto de malta , Sólidos lácteos (leche entera en polvo) y/o suero de leche en polvo, Azúcar, Cocoa en polvo, Sales minerales (fosfato de calcio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), Premezcla de Vitaminas (C, D, B2, Niacina, B6, B12), Emulsificante (lecitina de soya) , Regulador de acidez (bicarbonato de sodio) , Saborizante artificial (Etil Vainillina), Contiene Leche y Gluten	UNIDAD	11.200

LOTE 6 PRODUCTO CAFETERIA PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 200.000.000

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 6	1	Café granulado de 1,5 grs como minimo, en sobres individuales de material flexible fácil de abrir, con el fin de conservar la frescura del producto.	CAJA X 48 SOBRES	34.680
	2	Azúcar en sobre x 5 gr como minimo.	BOLSA X 200 SOBRES	16.000

LOTE 7 TOSTADOS PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 90.000.000

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 7	1	Producto de pastelería obtenido a partir del batido y cremado de los siguientes ingredientes, harina de trigo fortificada, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con	UNIDAD REDONDA DE 4 UNIDADES	8.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

	sabor a vainilla, ácido sorbido (conservante y sal. PRESENTACION: **ponqué en forma redonda de 230** gramos por 4 unidades. EMPAQUE Película plástica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolución 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor vainilla fresca, Color dorado uniforme en la corteza, Sabor característico de textura esponjosa y suave. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la acción de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN: Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFC < 10 UFC, Mesófilos RECUENTO DE PLACA 627,2 UFC < 10 UFC. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricación. FORMA DE CONSUMO: Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.		
2	Producto de pastelería obtenido a partir del batido y cremado de los siguientes ingredientes, harina de trigo fortificada, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a vainilla, ácido sorbido (conservante y sal. PRESENTACION: **ponqué en forma tajada desde 5 gramos hasta 5000 gramos**. EMPAQUE Película plástica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolución 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor caramelo, Color cocoa fresca, Sabor característico al chocolate de textura esponjosa y suave. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la acción de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN: Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferación de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFC < 10 UFC, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 627,2 UFC < 10 UFC. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de	UNIDAD	8.000

		fabricacion.FORMA DE CONSUMO: Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.		
	3	COMPOSICION DEL PRODUCTO: Producto obtenido mediante la mezcla de los siguientes ingredientes: queso, maíz trillado, agua, almidon, huevo, margarina, levadura (leudante), azucar. PRESENTACION | tostado paquete de 10 unidades por 70 g como minimo. EMPAQUE: Pelicula plastica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolucion 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor Bizcocho horneado, Color Dorado en la corteza Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la accion de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFN < 10 UFN, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 72,7 UFN < 10 UFN. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion. FORMA DE CONSUMO Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.	BANDEJA X 10 UNIDADES	8.000
	4	COMPOSICION DEL PRODUCTO Producto obtenido mediante la mezcla de los siguientes ingredientes: queso, harina de **achira**, margarina, huevo, hidrogenada, azúcar, levadura (leudante). PRESENTACION: forma de media luna tostada por 10 unidades por paquete de 70 g como minimo. EMPAQUE Película plástica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolucion 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor Bizcocho horneado, Color Dorado en la corteza, Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme. CONSERVACION Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la accion de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del	PAQUETE X 10 UNIDADES	8.238

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

		decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFN < 10 UFN, Mesófilos RECUENTO DE PLACA 72,7 UFN < 10 UFN. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricación. FORMA DE CONSUMO Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.		

NOTA 1 Para la presentación de la oferta económica en el Anexo económico no se deben utilizar centavos; por lo tanto, el valor unitario y el valor total de la propuesta económica deben presentarse en números enteros.

NOTA 2: El presente contrato podrá adicionarse hasta el cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales, de acuerdo a la Disponibilidad presupuestal de la entidad y a la demanda de la población privada de la libertad, cuya ejecución se debe realizar dentro de la vigencia actual.

NOTA 3: El oferente que le resulte adjudicado el lote 6, debe suministrar en calidad de comodato o donación como mínimo 05 calentadores de agua o grecas. Elementos destinados al servicio de la población privada de la libertad.

NOTA 4: El oferente que le resulte adjudicado el lote 1, debe suministrar en calidad de comodato o donación como mínimo 14 congeladores. Elementos destinados al servicio de la población privada de la libertad, para el almacenamiento de helados.

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	
1	Los productos deben contar con registro sanitario vigente del Instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA por pate de la secretaria de salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.
2	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.
2	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 288 de 2008, requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.
3	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 7992 de 1991, por la cual se establece la regulación para elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.
4	Para el almacenamiento de los productos objeto del presente proceso de subasta del Lote 1, el oferente ganador, deberá suministrar como mínimo un refrigerador para la bodega principal del almacén expendio, debiéndosele realizar mantenimiento periódico preventivo y/o correctivo el cual será solicitado por el supervisor del contrato. La devolución del enfriador por parte de la entidad, estará sujeta a que se haya agotado las existencias del producto a adquirir. NOTA: Solo aplica para el lote 1
5	El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
6	Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
7	Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.
8	Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

9	El día del cierre cada proponente DEBE presentar muestra de cada uno de los productos solicitados en las especificaciones técnicas debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones color y calidad de sus materiales. ESTA MUESTRA SERA DE CARÁCTER DEVOLUTIVO. El oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra. NOTA: una vez el presente proceso de selección sea adjudicado, las muestras de los proponentes no favorecidos, serán devueltas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación. Si al transcurrir este tiempo los proponentes no han solicitado la devolución de las muestras se entenderá como en calidad de donativo al proyecto productivo del COIBA.
10	Se debe aportar la ficha técnica de cada uno de los productos ofertados, no obstante se tendrá en cuenta la etiqueta de los elementos de muestra.
11	El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defecto de fabricación, calidad del producto empaque, vencimiento, baja por rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.
12	Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.
13	Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.
14	Los valores propuestos deberán contemplar todos los costos directos e indirectos, para los cuales incurra el proponente para la correcta ejecución del objeto de la presente contratación. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto Le ocasione.
15	La empresa debe garantizar que la fecha de vencimiento del producto sea amplia, y deberá presentar al momento de la entrega del pedido de acuerdo al ítem anterior de UNA RELACIÓN DEL NÚMERO DEL LOTE Y DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
16	La empresa debe suministrar una cantidad mínimo de cinco (5) calentadores para agua caliente para los puntos de expendio complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz –coiba Ibagué; para el lote 6 producto cafetería.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, en adopción a los principios de economía y debido proceso, previo a determinar la modalidad de selección procedió a verificar en la página de Colombia Compra Eficiente - SECOP II", si en la actualidad se contaba con un Acuerdo Marco de Precios conforme lo establece la Ley 1955 de 2019, para la adquisición de los elementos necesarios para suplir las necesidades presente en el área de expendio de COIBA, evidenciado que el Estado Colombiano en la actualidad no ha suscrito acuerdo alguno para los elementos requeridos.

En razón a lo anterior, y al considerarse que los insumos de panadería son considerados como elementos con características técnicas, uniformes y de común utilización, conforme lo establece el numeral 2 del artículo 16 y ss del Decreto 2474 de 2008, Sección I del Capítulo II, se considera jurídicamente viable la escogencia del contratista a través de la modalidad de Selección Abreviada mediante subasta Inversa Electrónica con fundamento en el Numeral 2 del Artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

La Ley 1150 de 2007, artículo 2°, numeral 2, literal b), establece:

"ARTÍCULO 2°. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:

(....)

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

2. Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual. Serán causales de selección abreviada las siguientes:

(….)

b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales."

Teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para el presente proceso de selección se encuentra dentro del rango de la menor cuantía de la entidad y que el bien o servicio a contratar no tiene previsto otro trámite especial para su adjudicación, se deberá dar aplicación al procedimiento de selección abreviada de menor cuantía, consagrado en el artículo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015 el cual dispone:

"Artículo 2.2.1.2.1.2.20. Procedimiento para la selección abreviada de menor cuantía. Además de las normas generales establecidas en el presente decreto, las siguientes reglas son aplicables a la selección abreviada de menor cuantía:

1. En un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura del Proceso de Contratación los interesados deben manifestar su intención de participar, a través del mecanismo establecido para el efecto en los pliegos de condiciones.

2. Si la entidad estatal recibe más de diez (10) manifestaciones de interés puede continuar el proceso o hacer un sorteo para seleccionar máximo diez (10) interesados con quienes continuará el Proceso de Contratación. La entidad estatal debe establecer en los pliegos de condiciones si hay lugar a sorteo y la forma en la cual lo hará.

3. Si hay lugar a sorteo, el plazo para la presentación de las ofertas empezará a correr el día hábil siguiente a la fecha en la cual la entidad estatal informe a los interesados el resultado del sorteo.

4. La entidad estatal debe publicar el informe de evaluación de ofertas durante tres (3) días hábiles."

Para el presente proceso se cuenta con un presupuesto por valor de ***MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS MCTE ($1.238.545.454).***

Por lo anterior y teniendo en cuenta el monto de la contratación y el objeto a contratar, la modalidad de selección a adoptar para la presente contratación es el proceso de selección abreviada de menor cuantía

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

De acuerdo con el clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas, UNSPSC Versión v14_0801 ubicado en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion, Los siguientes son los productos a Contratar en el cuarto nivel, **LA CONTRATACION POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6,7,) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA, esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:**

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
Producto: Galletas dulce	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50181900	**50181905**
Producto: Galletas sal	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50181900	**50181903**
Producto: Ponqués pasteles o bizcochos frescos	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50182000	50182001
Producto: Pasabocas y Snacks	[E] Productos de uso final	50000000	50190000	50192100	50192109
Producto: Ponqués.	[E] Productos de uso final	50000000	50180000	50182000	50182001
Producto: Salsas	[E] Productos de uso final	50000000	50190000	50193100	50193103
Producto: Chocolatina	[E]	50000000	5016	501618	50161813
Producto: Maní	[E] Productos de uso final	Alimentos, Bebidas y Tabaco 50	5010	501017	50101717
Producto: Café	[E] Productos de uso final	50000000	50200000	50201700	50201700
Producto: helado	[E] Productos de uso final	50000000	50190000	50192300	50192304

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para **CONTRATAR LA ADQUISICION POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6,7) CON DESTINO AL**

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN LOTE 1	Unidad de medida
GRUPO 1	1	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor a vainilla, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 93 peso bruto estándar 91 máximo 94 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22.5 características nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 240, calorías de grasa 130, grasa total 14g, 22%, grasa saturada 7g 35%, grasa poliinsaturada 1g, grasa mono insaturada 5g, grasa trans 0g, colesterol <5mg, sodio 70mg 3%, carbohidratos totales 26g 9%, vitamina A0%, vitamina C 2%, calcio 8%, hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema blanca homogénea cobertura café oscura y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR vainilla.	UNIDAD Sabor a vainilla
	2	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor a nucita, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 93 peso bruto estándar 91 máximo 94 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22.5 características nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 220, calorías de grasa 110, grasa total 12 g, 18%, grasa saturada 7g 35%, grasa trans 0g, colesterol 0mg 0%, sodio 60 mg 3% carbohidratos totales 24g 8%, vitamina A 0%, vitamina C 2%, calcio 6%, hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema beige claro, cobertura café oscuro. Copa amarilla opaco, olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR nucita con notas medias a crema y cobertura con notas altas a chocolate.	UNIDAD Sabor a Nucita

	3	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor a cookies & cream, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 92 peso bruto estándar 92 máximo 94 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22.5 características nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías (**KCAL**) 255-233, grasa total 14g, grasa saturada 7,4, grasa trans 0,0 mg, sodio 73 mg, carbohidratos totales 30g, fibra dietaría 1,3g, vitamina A0%, vitamina D 0%, calcio 85mg, hierro 0,37%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema beige con trozos de galleta homogenea cobertura café oscura y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR cobertura con crema y galleta en la crema	UNIDAD Sabor a crema con galleta cono cookies
	4	CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/20/90g helado de grasa vegetal sabor tres leches, con cobertura sabor a salsa de arequipe y cobertura blanca en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (**harina de trigo fortificada** almidón de maíz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodigliceridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, sal) sabor artificial (tres leches) peso neto estándar 90 máximo 92 peso bruto estándar 91 máximo 93 especificación estándar máximo envoltura cm largo 22.5 ancho 23 máximo 22.5 características nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 210, calorías de grasa 110, grasa total 12g, 18%, grasa saturada 5g 25%, grasa poliinsaturada 1g, grasa mono insaturada 4g, grasa trans 0g, colesterol 0 mg, sodio 55mg 2%, carbohidratos totales 23g 8%, vitamina A0%, vitamina C 0%, calcio 6%, hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema blanca homogenea cobertura café oscura y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR con notas de arequipe y altas a tres leches	UNIDAD Sabor a tres leches
	5	Helado CASERO sabores surtidos a coco y mora x 65g como mínimo x 20 unidades la caja. INGREDIENTES: helado a base de grasa vegetal sabores coco y crema, con jarabe con trozos de coco ingredientes, leche reconstituida descremada, azúcar, jarabe con trozos de coco y mora, agua, azúcar, conservantes, (benzoato de sodio, sorbato de potacio), acidulante (acido cítrico) grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes, maltodextrina CMC, emulsificantes- estabilizante (monodigliceridos, goma guar CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, sabores artificiales a coco y mora, peso neto de 65	UNIDAD sabor a coco y mora Helado casero

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

		a 67 máximo peso bruto de 67 a 69 máximo, ancho 16.35 máximo 17 cm largo 19 a 19.5 cm, calorias (**Kcal)** 179, grasa total 8.1 g, grasa saturada 5,2 g grasa trans 0,0 mg, carbohidratos totales 24g, fibra dietaria 0.8 g azucares totales 20 g , proteína 3.0 g, sodio 53 mg, vitamina A 0,00 mg, vitamina D 0,00, hierro 0,00, calcio 104 mg, zinc 0,27 mg, helado de textura dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni partículas extrañas con presencia homogenea de trozos de coco, y trozos de mora presentación caja por 20 unidades de 65 gramos cada uno con dos años de vida útil a partir de la fecha de producción	
	6	HELADO ARTESANAL sabores a MARACUYA RELLENO, FRUTOS ROJOS RELLENO de 75 gramos con leche condensada, hecho a base de leche reconstituida descremada, leche condensada (leche entera reconstituida deslactosada) , azúcar, estabilizante, citrato de sodio, conservante, (sorbato de potasio) , azúcar, grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, acidulante, ácido cítrico, espesantes, malto dextrina, CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, sabor artificial a MARACUYA Y MORA , colores naturales , cúrcuma, annato. Peso neto de 75 máximo 80 gramos, peso bruto 77 a 80 gramos, ancho de 16.5 a 17 cm máximo, largo 19 a 19.5 cm máximo, información nutricional calorías (**KCAL)** por unidad 138 g. grasa saturada 2.8 g para maracuyá y 2.9 para mora, grasa total 4.9g para maracuyá y 4.5g para mora, grasa trans 0.0mg, carbohidratos totales 21 g para maracuyá y 22 g para mora, fibra dietaría 0.0 g, azucares totales 19 g para maracuyá y 20 g para mora, proteína 2.7g para maracuyá y 2.6 g para mora , sodio 47mg para maracuyá y 48mg para mora, vitamina A 9.6 ER, vitamina D 0.03 MG, hierro 0.07 mg, calcio 104mg, zinc 0.36 mg, presentación caja por 20 unidades de 75 gramos cada uno con dos años de vida útil a partir del momento de producción, helado de color amarillo opaco, homogéneo, olor característico al maracuyá y frutos rojos con notas medias lácteas, sabor característico al maracuyá y frutos rojos con notas medias acidas, de textura cremosa y densa, sin presencia de cristales, partículas extrañas	UNIDAD Helado artesanal de maracuyá y frutos rojos
	7	Paleta: FRULY FRESA, FRULY LIMON Y BBB FRESA presentación de 70 gramos, helado de agua sabor a fresa, a base de agua, azúcar, acidulantes (ácido cítrico) estabilizante (CMC), sabor artificial fresa, colorantes naturales (carmín, annato), peso de 70 a 73.5 gramos, peso bruto 71.8 a 75.4, presentación caja por 24 unidades, de características altura 10 a 10.3 cm, ancho de 4.5 a 4.5 máximo, espesor de 1.5 a 1.5 peso de 70 a 73.5 gramos, palo largo en cm 9.3 a 9.35, agarradera en cm de 4 a 4.2 , peso en gramos de 1 a 1.1 envoltura ancho en cm de 16 a 16.2, largo en cm de 16.6 a 17.1, alto en cm de 12.7 a 13.1, de características color rojo intenso característico a la fresa, limón y bbb fresa artificial, con olor de notas bajas dulces y a fresa, limón y bbb fresa artificial, de sabor notas medias a dulce y fresa, de textura granizada sin presencia de partículas extrañas. Sensación a fresca	UNIDAD Paleta fruly fresa, limón y fresa
	8	GALLETA MUUU VAINILLA, GALLETA FRUTOS ROJOS Y GALLETA COOKIES, helado con grasa vegetal sabor vainilla con galleta, a frutos rojos con galleta y jarabe de frutos rojos y sabor a galleta con galleta presentación de 50 gramos, a base de leche reconstituida descremada,	UNIDAD galleta frutos rojos y galleta

		galleta(harina de trigo fortificada), azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, agua, sal, emulsificantes, (lecitina de soya) mono y digliceridos de ácido graso, leche en polvo, suero de leche en polvo, leudante, pirofosfato acido de sodio, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, saborizantes artificiales, (mantequilla, leche), agente para el tratamiento de las harinas, (meta bisulfito de sodio), azúcar, agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (malto dextrina, CMC) emulsificantes- estabilizante (monodigliceridos, goma guar, CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, sabor artificial a vainilla, frutos rojos, y galleta cookies, helado de característica de crema blanco opaco con trozos de galleta con tonos café sabor a vainilla, helado blanco con vetas rojo debido a la salsa de frutos rojos uniforme, opaco. Galleta color amarillo sabor a frutos rojos, helado blanco con trozos homogéneos de galleta sabor a crema y galleta negra, el presentación de caja por 20 unidades para la galleta muuu y caja por 12 unidades para la galleta frutos rojos y sabor a galleta	
GRUPO 2	**ÍTEM**	**DESCRIPCIÓN LOTE 2**	Unidad
	1	GALLETAS CON CREMA. Elaboradas a base de harina de trigo fortificada contiene niacina, hierro, mononitrato de tiamina, rivoflavina, ácido fólico, azúcar, grasa vegetal de palma, fécula de maíz y/o almidón de yuca, azúcar y /o azúcar invertido, agua, cocoa en polvo, sal, emulsificantes, leudantes, lecitina de soya, saborizantes artificiales, colorantes artificiales, contiene gluten y/o soya como peso mínimo 33.4 gramos por unidad.	CAJA X 12 UNIDADES
	2	Galleta salada mini taco elaborada a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y acido Fólico), Aceite Vegetal (Palma), Azúcar y/o Azúcar invertido, sal, agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, bicarbonato de amonio, fosfato Monocálcico), ademas puede contener Leche en Polvo, levadura, Emulsificante (Lecitina de Soya), enzimas, gluten, Resaltador de Sabor, Acidulante, empacada en un minitaco x 110 grs como peso minímo	TACO
	3	Galleta dulce elaborada a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y acido Fólico), grasa vegetal de palma y canola, aceite vegetal de palma y canola, azucar/azucar invertido, leche en polvo, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), puede contener ademas almidon, leche, emulsificante (lecitina de soya), resaltador de sabor, gluten en un minitaco x 120 grs como peso minimo.	TACO
	4	Galleta salada rociada con sal y aceite que presenta un color dorado uniforme, producto elaborado a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y acido Fólico), Aceite Vegetal (Palma), Azúcar, sal, agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, bicarbonato de amonio, fosfato monocalcico), enzimas proteolíticas y ácido cítrico (regulador de acidez), saborizantes naturales y/o artificiales, colorantes naturales y/o artificiales, contiene Trigo (Gluten) en paqueticos de 26 grs como peso minimo.	TACO
	5	Galletas salada con sabor artificial a mantequilla y/o queso elaborada con Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina,	TACO

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

		Riboflavina, Ácido Fólico), Aceite Vegetal de Palma*, Grasa Vegetal de Palma*, (Queso Cheddar)*, (Leche Cultivada, Sal y Enzimas), Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, Alimento de Levadura, (Leche en Polvo)*, Emulsificante (Lecitina (de Soya), Saborizante Artificial a Mantequilla, Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), y puede contener ademas Colorantes artificiales , Acidulante (Ácido Láctico), Enzimas Amilolíticas. Contiene trigo (gluten), queso, leche y soya, en un minitaco x 108 grs como peso minimo.	
	6	Galleta elaborada a base de (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg /kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, (Harina Tipo Graham), Agua, (Salvado de Trigo), Miel, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio], (Lecitina (de Soya)), Saborizantes Artificiales, Acido Cítrico, CONTIENE GLUTEN presentación x 30 grs. como peso mínimo.	PAQUETE X 9 UNIDADES
	7	Galleta Integral elaborada a base de Harina de Trigo fortificada (contiene Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, Agua, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio], puede contener además Emulsificante (Lecitina de Soya), Acidulante, enzimas, puede contener además gluten en una presentación 24 grs. como peso mínimo.	PAQUETE X 9 UNIDADES
	8	Producto elaborado a base de (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina (Vitamina B1) 6.4 mg/kg, Riboflavina (Vitamina B2) 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Trocitos de Chocolate [Cocoa, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar, (Lecitina de (Soya)), Saborizantes Artificiales], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma],Agua, (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, (Huevos), Sal, (Lecitina de (Soya)), Saborizantes Artificiales, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, CONTIENE GLUTEN, presentacion en cada paquetico de 35 gr como minimo.	PAQUETE X 12 UNIDADES
	9	Galleta elaborada a base de Avena, Azúcar, (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Grasa Vegetal [Palma], Uvas Pasas, Almendras, Agua, (Huevos), (Lecitina (de Soya)), Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio], Saborizantes Artificiales, Colorante Natural [Color Caramelo].contiene gluten presentacion en cada paquetico x 30 gr como minimo	PAQUETE X 06 UNIDADES
	10	Galleta multicereal Bolsa X 6 unidades x 27 gramos como minimo en cada paquetico. Ricas y deliciosas galletas con una gran variedad de nutrientes en un solo paquete, que te ayuda cuidar tu línea de forma light sin importa el lugar y el momento.sin azucar adicionado. sabores surtidos. INGREDIENTES: harina fortificada (harina de trigo 28.7%), niacina, hierro, tiamina, riboflavina, acido folico, isomalt grasa vegetal de palma, almidon de yuca, aceite vegetal de palma, harina de avena 2,9%, harina graham 2.4%, leche, harina de arroz 1,5%, agua, yogourt en polvo sin azucar 0,7%, emulsificante (lecitina de soya),sabores	PAQUETE X 06 UNIDADES

		natural de fresa y natural de yogourt, mezcla de fresa y acai 0,5%, leudante, (bicarbonato de sodio) sal, edulcorante stevia glucosidos de esteviol, acidulantes acido lactico acido citrico, colores carmin y curmina, contiene trigo (gluten), avena, leche, soya y trazas de nueces.PRESENTACION: empaque interno bopp/bopp metalizado x 27 gramos como minimo, empaque externo bopp/bopp x162 gramos como minimo.	
GRUPO 3	**ÍTEM**	**DESCRIPCIÓN LOTE 3**	**Unidad de medida**
	1	COMBINACIÒN DE PAPA, CHICHARRON, PLATANO Y TOCINETA FREDIDOS DE 45 GRS como mínimo. SABORES SURTIDOS (BBQ, NATURAL Y LIMON PICANTE) Es un producto freído, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura 17 / 17metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso, elaborado a base de mezcla de Papa fresca R12 seleccionada, aceite vegetal (Oleína de palma), sal, plátano verde (Dominico Hartón), piel de cerdo deshidratada, tocineta: Pellet a base de Harina de trigo, sabores Natural, Limón Picante BBQ artificial (Almidones modificados (Vehiculizantes), Maltodextrina, sal, resaltador de sabor, Glumato Monosódico, Guanilato e Inosinato, Dióxido de Silicio Si02 (anticompactante), Oleorresinas y aceites esenciales (saborizantes)Extracto de carne de cerdo (saborizante) extracto de carne de res (saborizante)extracto de humo (saborizante)) Con característica fisicoquímicas Calorías 532.47 Kcal, carbohidratos: 48.87%, Cenizas: 2.73%, Fibra Cruda: 0.33%, grasa Total: 29.99%, Humedad 1.31%, Proteína: 16.77%, solidos totales: 98.69%	UNIDAD
	2	PALITOS DE HARINA DE TRIGO FREÌDAS 30 GRS como minimo. SABORES SURTIDOS (LIMON, PARRILLADA, PICANTE Y POLLO); Es un producto freído, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso,elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos. Harina de trigo fortificada, levadura, sal, azúcar, aceite vegetal, colorantes artificiales certificados (Rojo No. 40, allura Red No40 C.I 16035, Amarillo No 6, Sunset Yellow C.I 15985) sabor a limón idéntico al natural. Sabor a Parrillada (aroma a carne idéntico al natural, sal, potenciador de sabor (Glumato Monosodico), almidón, anticompactante (carbonato de magnesio), Maltodextrina, proteína hidrolizada, solvente (Alcohol Etílico), Potenciador de sabor (Guanilato Sódico, Inosiato Sódico) Emulsificante (Mono Di-Glicérido de Acido Graso). Sabor a picante idéntico al natural (aroma a humo, sal, almidón, lactosa, carbonato de magnesio (anticompactante), Glumato Monosodico (potenciador de sabor) Colorante natural caramelo), azúcar, polvo de hornear, condimentos. Sabor a pollo idéntico al natural.	UNIDAD
	3	PAPA FREIDA SABORES SURTIDOS (NATURAL, BBQ, LIMON Y POLLO), elaborada con papa fresca seleccionada R-12, aceite vegetal, sal. Sabor Natural. Producto empacado en BOPP Laminado + BOPP metalizado con estructura 17/17. contenido Neto unidad 30 g. como minimo. cuadro nutricional por porcion: Calorias 140 Kcal, Grasa total 9 g, grasa monoinsaturada 4 g, grasas trans 0 g, Sodio 120 mg, fibra dietaria 1 g, proteina 2 g, vitamina C 15%, Hierro 4%, Calorias de grasas 80 Kcal, Grasa Saturada 4 g, Grasa poliinstaurada 1 g, Colesterol 0 mg, carbohidrato total 13 g, azucares 0 g, vitamina A 0%, Calcio 0%.	UNIDAD

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

4	PASABOCA DE ALMIDON DE YUCA EN FORMA DE ROSQUITAS Y BESITOS X 15GR como minimo. Pasabocas elaborado a base de almidón de yuca, queso (Leche, cuajo, sal) y huevos, colorante artificial (FD&C Amarillo No. 5) proceso de horneado y empaque; con características fisicoquímicas; Humedad 6.09%, Contenido de grasa 4.64%, Proteínas 6.93%, Cenizas 4.54%, Calorías 380.68 cal / 100 g, Carbohidratos 77.80%, solidos totales 93.91%, fibra cruda 0.00%	UNIDAD
5	TAJADAS DE PLATADO FREÌDAS MADURO Y VERDE X 40 GRS como minimo. Producto freído, elaborado a base de hojuelas de plátano verde o maduro seleccionado, aceite vegetal y sal. Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso, con características fisicoquímicas Humedad: 1.57%, contenido de grasa 23.31%, Proteínas: 3.37%, cenizas: 2.47%, caloría: 500.39 cal / 100g, carbohidratos: 69.28%, fibra Cruda 1.13%. Plátano maduro Humedad: 3.53%, contenido de grasa 22.76%, Proteínas: 1.26%, cenizas: 2.23%, calorías: 490 cal / 100g, carbohidratos: 70.2%.	UNIDAD
6	PASABOCAS A BASE DE HARINA DE TRIGO SABOR A TOCINETA x 40 gr como mínimo. INGREDIENTES: Pellet a base de harina de trigo, aceite vegetal, sabor a Tocineta Idéntico al natural (aroma a carne de cerdo, aroma a humo, almidón, sal, glutamato mono sódico (potenciador de sabor), proteína hidrolizada, almidón succinato, octinilo de sodio (almidón modificado), maltodextrina, dióxido de silicio (antiglutinante), aceite vegetal (solvente) y sorbitan (emulsionante). CARACTERISTICAS: Es un producto freído, elaborado a base de harina de trigo con sabor a tocineta. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Pesaje □ Freído □ Escurrido □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado en caja de cartón corrugado. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: SABOR Característico, OLOR Característico, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. MOHOS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. LEVADURAS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), Menos de 100, Menos de 100. ANALISIS FISICOQUÍMICO: Calorías: 512.24 Kcal, Determinac. Indirecta Factor Atwater. Carbohidratos: 59.68 %, Calculo * Diferencia. Cenizas: 4.13 %, A.O.A.C. 923.03. Fibra Cruda: 0.00 %, Hidrólisis acida alcalina. Grasa Total: 27.36 %, NTC 686. Humedad: 2.01 %, Secado en estufa. Proteína: 6.82 %, Kjeldalh. Sólidos Totales: 97.99 %, Calculo * Diferencia. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 12 g: CALORÍAS 60 Kcal. CALORIAS DE GRASAS 30 Kcal. GRASA TOTAL 9.6 g. GRASA SATURADA 3 g. GRASA MONOINSATURADA 1.5 g. GRASA POLIINSATURADA 0.5 g. GRASAS TRANS 0 g. COLESTEROL 0 mg. SODIO 140 mg. CARBOHIDRATO TOTAL 7 g. FIBRA DIETARIA 0 g. AZUCARES 1 g. PROTEINA 1 g. VITAMINA A 0 %. VITAMINA C 0 %. CALCIO 0 %. HIERRO 4 %.	UNIDAD
7	HOJUELAS PAPA CON SAL SABOR NATURAL Y POLLO X 115 gr como mínimo. INGREDIENTES: Papa fresca seleccionada, Aceite	UNIDAD

	Vegetal (oleína de palma) y Sal. Papa fresca seleccionada, Aceite Vegetal (oleína de palma) y Sabor a Pollo idéntico al natural. CARACTERÍSTICAS: Papas Freídas con sal SABOR NATURAL. Papas Freídas sabor a pollo idéntico al natural. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Limpieza □ Pelado □ Tajado □ Desalmidonado □ Freído □ Selección □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP mate laminado + BOPP metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso.DECLARACIÓN ALERGENOS: Puede contener trazas de gluten. ANÁLISIS SENSORIAL: SABOR Característico. OLOR Característico. NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 50, 10000. COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, 100 - 300. LEVADURAS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), Menos de 100, Menos de 100. ANÁLISIS FISICOQUÍMICO: Calorías: 571.68 Kcal Determinac. Indirecta Factor Atwater. Carbohidratos: 46.61 %, Calculo * Diferencia. Cenizas: 4.46 %, A.O.A.C. 923.03. Fibra Cruda: 1.09 %, Hidrólisis acida alcalina. Grasa Total: 39.84 % NTC 686. Humedad: 1.24 %, Secado en estufa. Proteína: 5.68 %, Kjeldalh. Sólidos Totales: 98.76 % Calculo * Diferencia. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25 g: CALORÍAS 140 Kcal. CALORIAS DE GRASAS 80 Kcal. GRASA TOTAL 9 g. GRASA SATURADA 4 g. GRASA MONOINSATURADA 4 g. GRASA POLIINSATURADA 1 g. GRASAS TRANS 0 g. COLESTEROL 0 mg. SODIO 162 mg. CARBOHIDRATO TOTAL 13 g. FIBRA DIETARIA 1 g. AZUCARES 0 g. PROTEINA 2 g. VITAMINA A 0 %. VITAMINA C 15 %. CALCIO 0 %. HIERRO 4 %. INSTRUCCIONES USO/ MODO DE CONSERVACIÓN: Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.	
8	PALITOS DE HARINA DE TRIGO FRITOS CON SABOR A POLLO BRASA PICANTE Y CALIFORNIA x 50 gramos como mínimo. INGREDIENTES: Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal, Sabor a pollo brasa picante artificial, Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo No 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo No 6 Sunset Yellow C.I. 15985). CARACTERISTICAS: Es un producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Moje y 1 ra Fermentación □ Laminado y Corte □ 2 da Fermentación □ Freído □ Enfriamiento □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. CONTENIDO NETO: 50 g como minimo. DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado y contenido en una caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS ORGANOLEPTICO: COLOR Amarillo, SABOR Pollo, OLOR Característico, FORMA Rectangular, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro. ANALISIS FISICO: Largo 3.3 cm, Alto 1 cm, Ancho 1.1 cm. DECLARACIÓN ALERGENOS: Contiene Gluten. ANALISIS MICROBIOLOGICO: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, COLIFORMES	UNIDAD

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

	FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) Menos de 100. ANALISIS FISICOQUÍMICO: Humedad: 1.47 %, Contenido de Grasa: 24.62 %, Proteínas: 10.79 %, Cenizas: 2.72 %, Calorías: 521.34 cal/100 g, Carbohidratos: 57.40 %, Fibra Cruda: 0.00 %, Sólidos Totales: 98.53 %. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN: CALORÍAS 170 kcal CALORIAS DE GRASAS 70 kcal, GRASA TOTAL 8 g GRASA SATURADA 3 g, GRASA MONOINSATURADA 2,5 g GRASA POLIINSATURADA 3 g, GRASAS TRANS 0 g COLESTEROL 0 mg, SODIO 230 mg CARBOHIDRATO TOTAL 19 g, FIBRA DIETARIA 2 g AZUCARES 2 g, PROTEINA 4 g, VITAMINA A 0% VITAMINA C 0%, CALCIO <2 % HIERRO 4%. TIEMPO DE VIDA UTIL: 150 Días en condiciones normales de almacenamiento Temperatura ambiente.	
9	MEZCLA DE PALITOS DE HARINA DE TRIGO FREÌDAS CON SABOR A POLLO Y PAPA FREIDA.INGREDIENTES: Mezcla de papa freída con Palitos de Harina de trigo fritos con sabor a pollo; CARACTERISTICAS: Es un producto freído elaborado a base de papa y harina de trigo; DESCRIPCIÓN PROCESO: Papa Freída: Recepción MP - Limpieza - Pelado - Tajado - Desalmidonado - Freído - Selección. A, Palitos de Harina de trigo fritos con sabor a pollo: Recepción MP - Moje y 1ra Fermentación - Laminado y Corte - 2 da Fermentación - Freído - Enfriamiento - Saborizado. B, A + B Saborizado- Mezclado - Empacado - Almacenamiento - Distribución - Consumidor Final; EMBALAJE: 10; CONTENIDO NETO: Mínimo 40 gr; DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura 17 / 17metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso; ANALISIS SENSORIAL: SABOR Pollo, OLOR Característico, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro; ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: MESOFILOS AEROBICOS UFC/ ml Menos de 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/m1) Menos de 3, COLIFORMES FECALES (NMP/g/m1) Menos de 3, MOHOS IJFC Menos de 10, LEVADURAS UFC/ /ml Menos de 10; ANÁLISIS FISICOQUÍMICO: Calorías: 561.88 Kcal, Carbohidratos: 48,67 0/0, Cenizas: 3,19 0/0 , Fibra Cruda: 0.84 0/0, Grasa Total: 36.52 %, Humedad: 1.15 0/0, Proteínas: 9.67 %, Sólidos Totales: 98.85 %; CUADRO NUTRICIONAL POR PORCION DE 40 g: CALORÍAS 210 Kcal, GRASA TOTAL 12, SODIO 290 mg, FIBRA DIETARIA 2, PROTEINA 4, VITAMINA C, HIERRO.	UNIDAD
10	Pellet a base de Harina de Maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada y color artificial grado alimenticio FD&C Amarillo N° 5 y Amarillo N° 6), Aceite Vegetal y Sabor a Limón Idéntico al Natural. Puede contener trazas de gluten. Es un producto freído, elaborado a base de harina de maíz con sabores Picante natural y limón. Con un contenido de 15 Grs como mínimo	UNIDAD
11	Harina de Trigo forticada, Levadura, sal, Azúcar, Aceite vegetal, colorantes artificiales certificados (Rojo N° 40, Allura Red N°40 C.I. 16035, Amarillo N° 6, Sunset Yellow C.I. 15985). Es un producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubitos. Con un contenido de 23 Grs como mínimo	UNIDAD
12	Pellets de piel de cerdo, aceite vegetal. (oleína de palma) y sabor picante idéntico al natural, características pellet de cerdo en espiral con	UNIDAD

	sabor picante , calorias 490 Kcal calorias de grasa 30 Kcal, grasa total 10 g, grasa satuirada 5.3g, grasa monoinsaturada A 0G, GRASA POLINSATURADA 0.5g, grasa trans 125 mg, colesterol 0mg, sodio 543, carbohidrato total 0.02 g, fibra dietaria 0g, presentacion 28 gramos	

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN LOTE4	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 4	1	PONQUE, PONQUE TAJADO BLANCO TAJADO, PONQUE SABOR A MANTEQUILLA, a base de harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, leudante, (polvo de hornear) emulsificantes, esteres de sorbitol, esteres de propelinglicol y poliglicerol, esteres de glicerol, conservantes, acido propionico, sal, sabor natural y artificial naranja, vainilla y mantequilla, conservantes y acido sorbico, propinato de sodio, regulador de ph acido láctico, estabilizante gomaxanthan.producto blanco de textura suave, elaborado a partir de un liquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y después de ser servidos en moldes es horneado, bajo condiciones controladas presentacion tajado de 230 gramos	UNIDAD	10.000
	2	PONQUE TAJADA CUBIERTA DE CHOCOLATE X 68 GRAMOS como minimo. Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y Azúcar de ser servido en moldes es horneado, bajo condiciones controladas Ing.; harina de trigo fortificada (55mg/kg de niacina, 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o riboflavina y 1.54mg/kg acido Azúcar) Azúcar, agua, huevos, grasa vegetal, polvo de hornear, sal, esencias, conservante (acido sorbico), color artificial (amarillo No 5 o tartrazina). Cobertura de chocolate color caramelo	UNIDAD	10.000
	3	GALLETA SURTIDA SABORES SURTIDOS (COCO, FRESA, MORA, NARANJA, GUAYABA Y MANTEQUILLA) X 252 GRS como minimo. Harina de trigo fortificada (55 mg/kg de Niacina, 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o Riboflavina y 1.54 mg/kg Ácido fólico), grasa vegetal, azúcar, huevos frescos, coco rallado, sal, polvo de hornear, esencias. Producto suave y crujiente. Elaborado a partir una pasta obtenida al batir y mezclar todos los ingredientes, que después es servida por una máquina en latas y luego es horneada bajo condiciones controladas.	PAQUETE X 6 UNIDADES	10.000
	4	PONQUE DE CHOCOLATE RELLENO CON CREMA x 60 gr como minimo. Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, cobertura de chocolate (azúcar, grasa	UNIDAD	11.195

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

	vegetal, licor de cacao desengrasado, emulsificante (lecitina de soya)), leudante (polvo de hornear), emulsificantes (monogliceridos, esteres lacticos de acidos grasos), color caramelo, sal, sabor identico al natural chocolate, conservante (acido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (acido lactico), goma xanthan. Relleno con crema:grasa vegetal, azúcar pulverizada, leche entera pasteurizada, sabor idéntico al natural vainilla, conservante (sorbato de potasio).DESCRIPCIÓN Y ELABORACION: Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes, después es servido en moldes y horneado, bajo condiciones controladas. Luego del enfriamiento se le inyecta la crema de relleno y se empaca. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR La miga es café, homogenea. La corteza debe ser morena, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. La crema es blanca lechosa. OLOR Y SABOR Característico al ponqué horneado; libre de olores y sabores desagradables. TEXTURA La miga es uniforme, suave, no desmenuzable. La crema es viscosa y dulce. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: "pH De 6 a 6,8, Humedad De 28 a 30 %. COMPOSICION NUTRICIONAL: Calorías Kcal 378.39 Fibra Dietaria % 5.45. Grasa Total % 17.47 Azúcares Totales % 30.86. Grasa Saturada % 8.97 Proteína % 5.29. Grasa Trans % 0.11 Vitamina A UI 23.0. Colesterol mg 52.9 Vitamina C mg NO DECTETABLE. Sodio mg 452.62 Calcio mg 41.81. Carbohidratos % 50.00 Hierro mg 1.44.DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE: Gluten y huevo. Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena, coco, breva, trocitos de piña, fruta cristalizada, chips de chocolate.EMPAQUE Producto empacado en polipropileno biorientado impreso en su exterior y sellado al calor.		
5	CALADITAS: INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal. DESCRIPCIÓN Y ELABORACION: Producto horneado de textura crocante y seca. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es troquelada, cocida, descafetada y tostada en el horno. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR La corteza es amarilla pálida y ligeramente dorada en el borde. No debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. OLOR Y SABOR Característico al calado tostado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabo desagradables. TEXTURA Producto seco y crocante. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: "pH De 5,5 a 6, Humedad De 3 a 5,5 %. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Aerobios	UNIDAD	15.000

	Mesófilos máximo 10000 UFC, Recuento de Mohos y levaduras / g <200 UFC, N.M.P. Coliformes totales / g. <9 UFC, N.M.P. Coliformes fecales / g. <3 UFC, Recuento de Staphilococus Aureus / g < 100 UFC, Recuento de Staphilococus Coagulasa + / g 100 UFC Parámetros microbiológicos sugeridos por Invima para panes.COMPOSICION NUTRICIONAL: Calorías Kcal 417 Fibra Dietaria g 3.4, Grasa Total g 9.7 Azúcares Totales g 10.3. Grasa Saturada g 1.92 Proteína g 14.0, Grasa Trans g 0.01, Vitamina A UI 15.32, Colesterol mg 13.46 Vitamina C mg 0.47, Sodio mg 775 Calcio mg 56.0, Carbohidratos g 68.5 Hierro mg 7.5.DECLARACION DE ALERGENOS: CONTIENE: Harina de trigo. Elaborado en equipos donde se procesa harina integral, salvado, harina de maíz, avena, ajonjolí y huevo. ROTULADO: Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE: Caladitas x 12 und, contiene 140 gr como mínimo polipropileno biorientado, repartido en 2 tacos de 6 unidades, impreso en su exterior y sellado al calor. VIDA ÚTIL ESPERADA: 90 días en condiciones normales de almacenamiento.		

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN LOTE 5	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 5	1	AREQUIPE: Producto higienizado obtenido por concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y eventualmente otros azúcares, de textura suave, blanda, elástica y apariencia fina, lisa y dulce 45 GR peso como mínimo.	UNIDAD	10.000
	2	chocolatina leche: producto hecho con azúcar, mantequilla de cacao, emulsificante (lecitina de soya y sabor artificial x 12 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000
	3	maní tostado o frito y/ o horneado y salado porción por bolsa 45 gramos como mínimo.	UNIDAD	5.000
	4	hojuelas de maíz azucarada, sabor chocolate y aros de frutas, empacada en polietileno de alta densidad en presentación de 35 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000
	5	galleta con caramelo y agregados sólidos de almendras y arroz soplado, cubierta con sabor chocolate x 31 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000
	6	barra de chocolate con leche y maní por 40 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000
	7	Hojuelas de maíz (maíz, sal, malta de cebada (gluten)), jarabe de glucosa, avena (gluten), arroz crujiente (harina de arroz, harina de maíz, azúcar, sal, emulsificante (lecitina de soya)), azúcar invertido, grasa vegetal, azúcar, fresa en trozos (3.97%), agente aglutinante (maltodextrina), humectantes (sorbitol y glicerina), sabor artificial (fresa), acidulante (ácido cítrico), emulsificante (lecitina de soya) x 23 gramos como minimo	UNIDAD	5.000
	8	mezcla de maní con sal, maíz tostado, maní confitado, almendras y arándanos, presentación bolsa	UNIDAD	10.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

		foil aluminio de 40 gramos como minimo		
	9	Producto en polvo x 20 gramos como minimo. Que contiene Extracto de malta , Sólidos lácteos (leche entera en polvo) y/o suero de leche en polvo, Azúcar, Cocoa en polvo, Sales minerales (fosfato de calcio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), Premezcla de Vitaminas (C, D, B2, Niacina, B6, B12), Emulsificante (lecitina de soya) , Regulador de acidez (bicarbonato de sodio) , Saborizante artificial (Etil Vainillina), Contiene Leche y Gluten	UNIDAD	11.200

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN LOTE 6	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 6	1	Café granulado de 1,5 grs como minimo, en sobres individuales de material flexible facil de abrir, con el fin de conservar la frescura del producto.	CAJA X 48 SOBRES	34.680
	2	Azúcar en sobre x 5 gr como minimo.	BOLSA X 200 SOBRES	16.000

	ÍTEM	DESCRIPCIÓN LOTE 7	Unidad de medida	Cantidad
GRUPO 9	1	Producto de pastelería obtenido a partir del batido y cremado de los siguientes ingredientes, harina de trigo fortificada, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a vainilla, ácido sorbido (conservante y sal. PRESENTACION: **ponqué en forma redonda de 230** gramos por 4 unidades. EMPAQUE Película plástica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolución 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor vainilla fresca, Color dorado uniforme en la corteza, Sabor característico de textura esponjosa y suave. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la acción de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN: Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferación de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFC < 10 UFC, Mesófilos RECUENTO DE PLACA 627,2 UFC < 10 UFC. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricación. FORMA DE CONSUMO: Una vez abierto el empaque consumase	UNIDAD REDONDA DE 4 UNIDADES	8.000

		en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.		
	2	Producto de pastelería obtenido a partir del batido y cremado de los siguientes ingredientes, harina de trigo fortificada, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante), esencia artificial con sabor a vainilla, ácido sorbido (conservante y sal. PRESENTACION: **ponqué en forma tajada desde 5 gramos hasta 5000 gramos**. EMPAQUE Película plástica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolución 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor caramelo, Color cocoa fresca, Sabor característico al chocolate de textura esponjosa y suave. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la acción de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN: Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferación de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFC < 10 UFC, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 627,2 UFC < 10 UFC. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion.FORMA DE CONSUMO: Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.	UNIDAD	8.000
	3	COMPOSICION DEL PRODUCTO: Producto obtenido mediante la mezcla de los siguientes ingredientes: queso, maiz trillado, agua, almidon, huevo, margarina, levadura (leudante), azucar. PRESENTACION | tostado paquete de 10 unidades por 70 g como minimo. EMPAQUE: Pelicula plastica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolucion 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor Bizcocho horneado, Color Dorado en la corteza Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la accion de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP <	BANDEJA X 10 UNIDADES	8.000

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

		3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFN < 10 UFN, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 72,7 UFN < 10 UFN. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion. FORMA DE CONSUMO Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.		
	4	COMPOSICION DEL PRODUCTO Producto obtenido mediante la mezcla de los siguientes ingredientes: queso, harina de **achira**, margarina, huevo, hidrogenada, azucar, levadura (leudante). PRESENTACION: forma de media luna tostada por 10 unidades por paquete de 70 g como minimo. EMPAQUE Pelicula plastica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolucion 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor Bizcocho horneado, Color Dorado en la corteza, Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme. CONSERVACION Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la accion de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFN < 10 UFN, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 72,7 UFN < 10 UFN. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion. FORMA DE CONSUMO Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.	PAQUETE X 10 UNIDADES	8.238

NOTA 1 Para la presentación de la oferta económica en el Anexo económico no se deben utilizar centavos; por lo tanto, el valor unitario y el valor total de la propuesta económica deben presentarse en números enteros.

NOTA 2: El presente contrato podrá adicionarse hasta el cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales, de acuerdo a la Disponibilidad presupuestal de la entidad y a la demanda de la población privada de la libertad, cuya ejecución se debe realizar dentro de la vigencia actual.

NOTA 3: El oferente que le resulte adjudicado el lote 6, debe suministrar en calidad de comodato o donación como mínimo 05 calentadores de agua o grecas. Elementos destinados al servicio de la población privada de la libertad.

	OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO
1	Los productos deben contar con registro sanitario vigente del Instituto Nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos - INVIMA por pate de la secretaria de salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.
2	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.
2	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 288 de 2008, requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.
3	Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 7992 de 1991, por la cual se establece la regulación para elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma.
4	Para el almacenamiento de los productos objeto del presente proceso de subasta, el oferente ganador, deberá suministrar como mínimo un refrigerador para la bodega principal del almacén expendio, debiéndosele realizar mantenimiento periódico preventivo y/o correctivo el cual será solicitado por el supervisor del contrato. La devolución del enfriador por parte de la entidad, estará sujeta a que se haya agotado las existencias del producto a adquirir. NOTA: Solo aplica para el lote 1.
5	El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.
6	Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
7	Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.
8	Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.
9	El día del cierre cada proponente DEBE presentar muestra de cada uno de los productos solicitados en las especificaciones técnicas debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones color y calidad de sus materiales. ESTA MUESTRA SERA DE CARÁCTER DEVOLUTIVO. El oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra. NOTA: una vez el presente proceso de selección sea adjudicado, las muestras de los proponentes no favorecidos, serán devueltas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la adjudicación. Si al transcurrir este tiempo los proponentes no han solicitado la devolución de las muestras se entenderá como en calidad de donativo al proyecto productivo del COIBA.
10	Se debe aportar la ficha técnica de cada uno de los productos ofertados, no obstante se tendrá en cuenta la etiqueta de los elementos de muestra.
11	El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defecto de fabricación, calidad del producto empaque, vencimiento, baja por rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.
12	Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurra al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.
13	Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.
14	Los valores propuestos deberán contemplar todos los costos directos e indirectos, para los cuales incurra el proponente para la correcta ejecución del objeto de la presente contratación. Cualquier error u omisión no dará lugar a modificar el valor propuesto y el proponente favorecido deberá asumir los sobrecostos que esto Le ocasione.
15	La empresa debe garantizar que la fecha de vencimiento del producto sea amplia, y deberá presentar al momento de la entrega del pedido de acuerdo al ítem anterior de UNA RELACIÓN DEL NÚMERO DEL LOTE Y DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
16	La empresa debe suministrar una cantidad mínimo de cinco (5) calentadores para agua caliente para los puntos de expendio complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz –coiba Ibagué; para el lote 7 producto cafetería.

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

5. CONCEPTO FINANCIERO

El Instituto analizó los estándares correspondientes al sector económico relacionado con la actividad del sector económico a contratar. En el entendido que el análisis financiero debe hacerse en forma integral y con base en el propósito para la cual se está realizando; la entidad considera que una capacidad financiera razonable minimiza el riesgo en el cumplimiento de la ejecución del contrato producto del proceso y que garantiza pluralidad de oferentes al proceso. La capacidad financiera debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y el valor del contrato.

La capacidad financiera se verificará teniendo en cuenta la Información contenida en el Registro Único de Proponentes - RUP actualizada a 31 de diciembre de 2021. Este certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección.

En el evento de NO encontrarse el Registro Único de Proponentes RUP actualizado a 31 de diciembre de 2022, en razón a que la asamblea ordinaria aún no se ha reunido, lo cual sucede dentro de los tres primeros meses del año, ya sea por disposición de los estatutos o por aplicación de la ley, para este caso es suficiente presentar el RUP vigente y en firme a la fecha del cierre del proceso de selección, que contenga la Información financiera de la vigencia 2021.

Solamente si la Información financiera Inscrita en el RUP es anterior al año fiscal 2022, en el evento de NO encontrarse el Registro Único de Proponentes RUP de algún participante dentro del proceso con los requerimientos del Decreto 1082 de 2015, deberá aportar los siguientes documentos: Estados Financieros a 31 de diciembre de 2022 (Balance General, Estado de Resultados, Notas a los Estados Financieros), Certificación a los Estados Financieros expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en los casos en que este último aplique, Dictamen de los Estados Financieros, fotocopias de las tarjetas profesionales. Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Contador Público y del Revisor Fiscal con no más de tres (3) meses de su expedición y Certificación expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en donde se detallen cada uno de los indicadores.

Los proponentes a presentarse sean personas jurídicas o personas naturales deben tener como mínimo un (1) año de constituida la entidad.

Cuando se trate de un proponente que sea persona natural extranjera sin domicilio en el país o de persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia, deberá cumplir con las condiciones exigidas anteriormente, en pesos colombianos ($).

Este aspecto no otorgará puntaje, pero habilitará o deshabilitará la propuesta. Se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE.

5.1 Índice de Liquidez

Definida como la relación existente entre el Activo Corriente y el Pasivo Corriente.

Razón Corriente	=	Activo Corriente / Pasivo Corriente

La razón debe ser **>= 1,2**

5.2 Índice de endeudamiento

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

Endeudamiento	=	Pasivo Total (Pt) / Activo Total (At)	x 100

El nivel de endeudamiento de los proponentes debe ser máximo del 70%

5.3 Razón de Cobertura de Intereses

Utilidad Operacional / Gastos de Intereses, el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

Los proponentes que no tengan gastos de interés y cuya utilidad operacional sea positiva, quedan habilitados respecto del indicador de cobertura de interés.

La razón de cobertura de intereses de los proponentes debe ser **mayor o igual a (>=1.3).**

5.4 Capital de Trabajo

Este indicador representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.

(ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE)

El capital de trabajo de los proponentes debe ser **Mayor o igual al 70%** del presupuesto oficial estimado.

5.5 Rentabilidad del Patrimonio

Utilidad Operacional / Patrimonio, el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

(UTILIDAD OPERACIONAL/PATRIMONIO)

La rentabilidad del patrimonio de los proponentes debe ser mayor o igual al **>= 1%**

5.6 Rentabilidad del Activo

Utilidad Operacional / Activo Total, el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio

(UTILIDAD OPERACIONAL/ACTIVO TOTAL)

La rentabilidad del activo de los proponentes debe ser mayor o igual al **>= 1%**

Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa o igual a cero (0) NO cumplirán con el indicador Solicitado.

Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa NO cumplirán con los indicadores solicitados al Mostrar rendimientos negativos.

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

La siguiente es la fórmula aplicable para los indicadores que son índices en la opción escogida para la entidad:

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_n \times porcentaje\ de\ participación_n\right)}{\left(\sum_{1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_n \times porcentaje\ de\ participación_n\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura). Esta opción incentiva que el integrante del proponente plural con los mejores indicadores tenga una mayor participación en dicho proponente plural, posteriormente se aplicará la fórmula para hallar cada indicador financiero solicitado.

PROCESO
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6,7) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA

En lo correspondiente al IVA, se comunica lo siguiente:

IVA
IVA: Este proceso queda excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido 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 destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, ***de acuerdo a la notificación del 13 de febrero de 2023 emitida por el Ministerio de Justicia y del Derecho el presente proceso queda excluido de IVA.***

TABLA DE DEDUCCCIONES

CONCEPTO	PORCENTAJE	BENEFICIARIO
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras de Combustible	0,01	DIAN

RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras Declarantes	2,5%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Compras No Declarantes	3,5%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Servicios No Declarantes	6%	DIAN
RETENCION A TITULO DE RENTA-Servicios Declarantes	4%	DIAN
RETENCION A TITULO DE IVA- Régimen Común/ el valor del Iva	15%	DIAN
RETENCION DE INDUSTRIA Y COMERCIO- Dependiendo la actividad del Rut		ALCALDIA DE IBAGUE
RETENCION DE OTROS IMPUESTOS DISTRITALES Y MUNICIPALES/ Reteica	6%	ALCALDIA DE IBAGUE

6. EXPERIENCIA

El proponente debe demostrar que ha ejecutado contratos para entidades públicas o privadas en los últimos años, a la fecha de apertura del presente proceso relacionado con el Suministro de productos alimenticios objeto del presente proceso licitatorio que adelanta la entidad, Cuya sumatoria debe ser igual o superior **al 100%** de la propuesta total o de acuerdo al lote al cual va competir el futuro proponente.

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.

7. ESTUDIO DE MERCADO

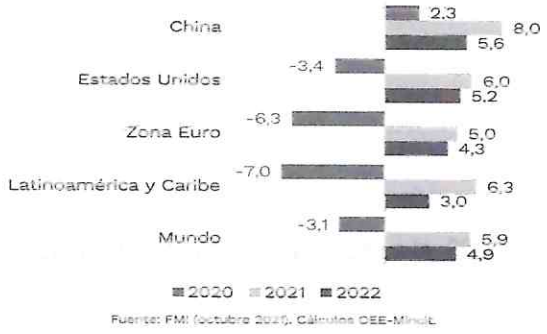
7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector comercial de alimentos y dejar constancia mediante el presente documento. Para dar cumplimiento a la función constitucional y misión legal, El COIBA ha revisado condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, en otras entidades públicas de la ciudad y de la entidad a nivel nacional, consulta realizada a través la página web www.colombiacompra.gov.co además de acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones técnicas y plazos de entrega por lo cual ha solicitado información a los proveedores verificando la idoneidad de los mismos, desde la capacidad organizacional, financiera, legal y técnica, información consultada con lo cual se demuestra la experiencia en el campo de suministro de los implementos requeridos, datos que han sido plasmados en los documentos del proceso a fin de que la decisión de negocio sea adecuada y se garantice la satisfacción de la necesidad presentada por el encargado del expendio de COIBA, **DG. ROJAS PACHECO MIGUEL,** Con el fin de

que no se presenten sobrecostos en la contratación y realizado el análisis desde lo económico en el siguiente estudio de mercado, basado en la solicitud de cotización enviada a los establecimientos de comercio, de las cuales se obtuvo respuesta de establecimiento de comercio como posibles oferentes, por tanto, los documentos aportados permiten obtener valores mínimos reales del sector, como constan en el proceso.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector Industrial y comercial y dejar constancia mediante el presente documento.

De acuerdo con el cuarto informe macroeconómico del 2022 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el año 2021 se evidenció la reactivación de la economía mundial De acuerdo con el FMI, el buen comportamiento de las economías avanzadas está aportando mayor dinámica, y, por el contrario, en los mercados emergentes y en desarrollo se han revisado a la baja, especialmente las de Asia. Se proyectó un aumento del 5,9% del PIB mundial1, No obstante, para el 2022 se prevé un menor crecimiento, debido a los problemas inflacionarias mundiales, los problemas logísticos y su impacto en la distribución de las mercancías en el entorno global y la incertidumbre en la dinámica de la vacunación en la pandemia. La buena coyuntura económica se evidencia en particular en Estados Unidos, la cual el FMI prevé un crecimiento de 6% en 2021, mientras que la zona euro alcanzaría un aumento de 5% y China estaría cercano a 8% (Gráfico 1).



Fuente: FMI (octubre 2021), Cálculos OEE-MinCIT

Después de la gran contracción económica de América Latina en 2020 (-7%), las perspectivas son alentadoras y el PIB aumentaría 6,3% en 2021. Entre los principales países latinoamericanos se presentará igualmente una mayor dinámica económica en 2021, por ejemplo, en Perú (11%) y Chile (10%) se registraría una alta tasa de crecimiento. Para Colombia, se proyectó recuperación en 2021 por FMI (7,6%) y en Latin Forecast (8,8%). (Tabla 1). No obstante, para el país otras entidades prevén un mayor aumento como el Banco de la República2 (9,8%) y el Ministerio de Hacienda y Crédito Público3 (9,7%) Tabla 1 Perspectivas de crecimiento del PIB en países de América Latina, porcentaje

	FMI*		Lain Forecast**	
País	2021	2022	2021	2022
Colombia	7,6	3,8	8,8	4,0
Perú	10,0	4,6	11,7	3,1
Chile	11,0	2,5	11,1	2,6
Brasil	5,2	1,5	4,9	1,1
Argentina	7,5	2,5	8,3	2,1
México	6,2	4,0	5,9	2,9

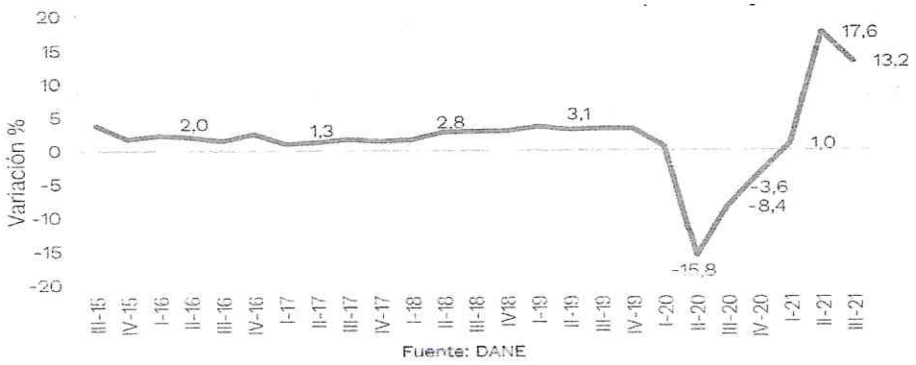
*ocubre de 2021 ** noviembre de 2021
Fuente: FMI -Lain Forecast

La mayor dinámica económica global y de América latina impactará positivamente el comercio exterior, generando una recuperación de las importaciones y exportaciones. En este contexto, se ampliará la demanda externa mundial, reflejada en las mayores compras internacionales.

El PIB de Colombia a septiembre de 2022

El PIB continuó con variaciones negativas durante el tercer trimestre (-8,4%) y cuarto trimestre (-3,6%). La economía colombiana en 2021 se está recuperando y el PIB creció 1,1%, 17,6% y 13,2% en el primer, segundo y tercer trimestre de 2021, producto de una mayor apertura de las actividades productivas. (Gráfico 2).

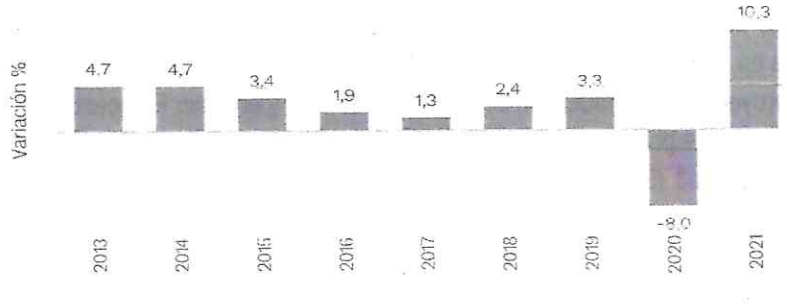
Gráfico 2 Crecimiento trimestral del PIB, porcentaje



Fuente: DANE

En los primeros nueve meses del 2022, el aumento del PIB fue de 10,3%, que contrastó con la variación negativa de 8%, respecto a igual periodo del 2020

(gráfico 3) Gráfico 3 Crecimiento acumulado a septiembre de 2022, porcentaje).

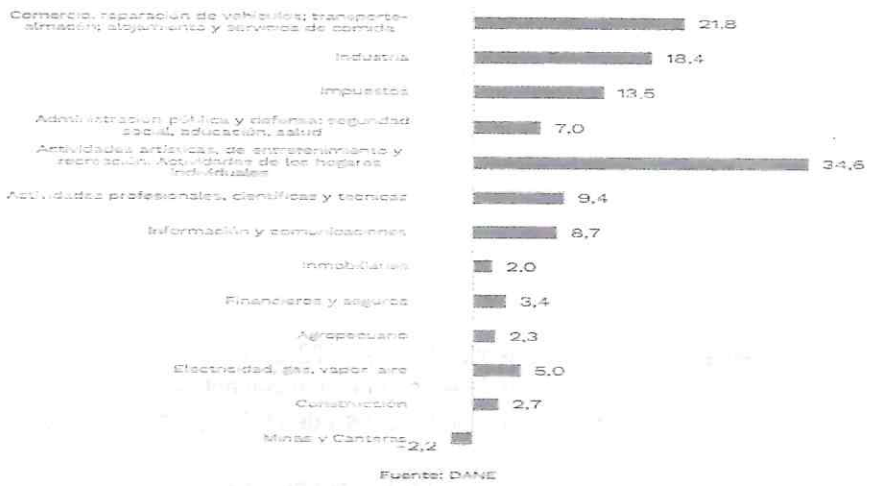


Fuente: DANE

En el período enero-septiembre de 2022, todos los sectores registraron variaciones positivas, excepto en minas y canteras (-2,2%). Por su contribución, resaltó la dinámica sectorial del comercio-transporte-alojamiento (21,8%) y la industria (18,4%), (gráfico 4)

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

Gráfico 4 Crecimiento sectorial del PIB acumulado a septiembre de 2022, porcentaje



En la industria manufacturera, crecieron 22 de los 24 subsectores industriales: prendas de vestir, minerales no metálicos, refinación de petróleo, productos metalúrgicos, bebidas, química básica, aparatos eléctricos, entre otros. (Tabla 2). Por otra parte, decrecieron 2 subsectores industriales, azúcar y lácteos.

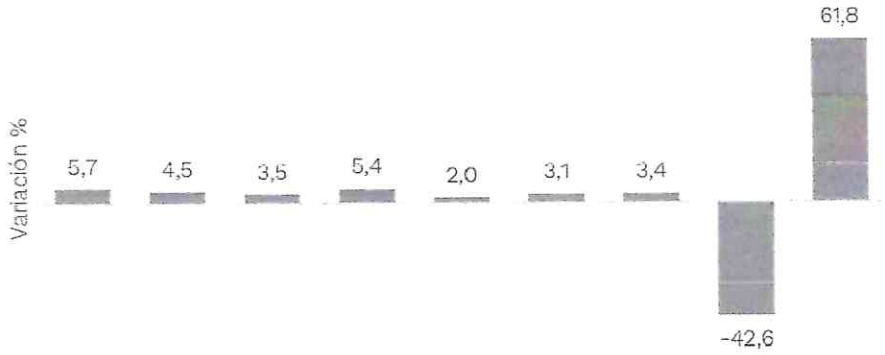
Tabla 2 Subsectores industriales con contribución positiva al 2022

Textiles, prendas de vestir	3,5	-22,9	48,3	9,0
Productos de minerales no metálicos	3,0	-14,4	27,0	12,0
Refinación de petróleo	1,6	-14,1	16,7	9,3
Bebidas y productos de tabaco	1,5	-13,1	24,5	6,5
Química básica, abonos, farmacéuticos	1,4	-2,7	10,7	12,4
Productos metalúrgicos	1,3	-9,5	23,3	5,8
Otras industrias manufactureras	0,9	-14,4	31,2	3,2
Aparatos y equipo eléctrico, informáticos y electrónic	0,8	-11,5	40,5	2,4
Maquinaria y equipo	0,8	-17,7	22,5	3,5
Productos de caucho y plástico	0,7	-10,0	23,4	3,1
Muebles, colchones, somieres	0,6	-23,7	29,5	2,1
Calzado, cuero y sus productos	0,5	-38,6	48,8	1,3
Vehículos automotores, remolques	0,4	-33,2	23,4	2,0
Papel, cartón y sus productos	0,4	-4,4	9,5	3,6
Aceites y grasas	0,3	5,8	19,2	1,8
Madera y sus productos	0,3	-11,5	31,9	1,0
Procesamiento de carne	0,2	-0,3	3,5	6,2
Conservas de fruta,legumbres, hortalizas, sopas	0,2	2,8	8,9	2,4
Actividades de impresión	0,2	-12,2	10,2	1,4
Cacao-chocolate-confitería	0,1	-9,2	14,3	0,8
Molinería, panadería, almidones, macarrones	0,1	4,6	1,6	4,4
Productos de café	0,0	-7,3	0,4	0,7

Fuente: DANE. Cálculos OEE-Mincit

Por otra parte, el sector de comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida, en el agregado registró un aumento de 21,8%, pero al interior de este grupo las variaciones fueron diferentes. El sector de comercio al por mayor y al por menor y la reparación de vehículos automotores y motocicletas creció de 16%. Si se analiza en detalle la variación del PIB de las actividades relacionadas con el alojamiento y servicios de comida registró un aumento de 61,8% en el acumulado a septiembre de 2022, evidenciando la mayor apertura y recuperación sectorial (gráfico 5).

Gráfico 5 Variación enero-septiembre del PIB en alojamiento y servicios de comida, porcentaje al 2022



Por el lado de la demanda, en el período enero-septiembre de 2022 se evidenció un aumento de 10,3% de la Formación Bruta de Capital, mientras el consumo de la economía se incrementó en 10,3%. Por su parte, el sector externo registró una variación positiva de 8,8% en las exportaciones y de 26,1% en importaciones

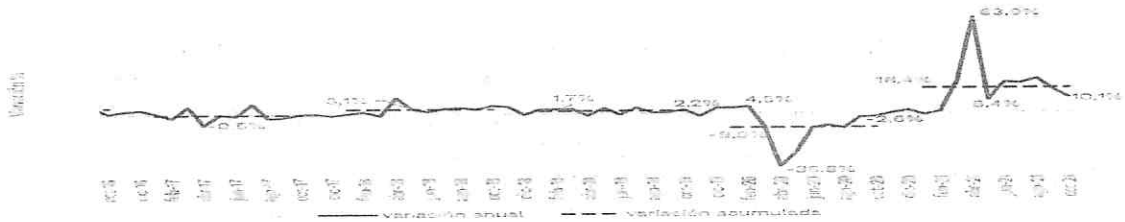
(Gráfico 6). Gráfico 6 Variación del PIB por demanda al 2022



Dinámica industrial de Colombia

En abril del 2022, mes de finalización de la cuarentena total, la variación negativa de la producción industrial alcanzó el 35,8%. A partir de la reactivación gradual de la economía, se evidenció un cambio de tendencia y en el mes de octubre de 2021, la producción industrial creció 10,1%, respecto a igual mes del año anterior y fue superior en 7,2% a los registros de antes de la pandemia. (gráfico 7). Sin embargo, es de resaltar que en mayo de 2021 se alcanzó a desacelerar debido a los paros y cierres viales presentados en ese mes.

Gráfico 7 Producción industrial: variación anual y acumulada



Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

Las ventas industriales se aumentaron también 9,6% en octubre de 2022, respecto a igual mes del año anterior y el empleo industrial aumentó en 5,5% En el período enero-octubre de 2022, la producción y las ventas industriales, crecieron 16,4% y 16,2%, respectivamente (Tabla 3).

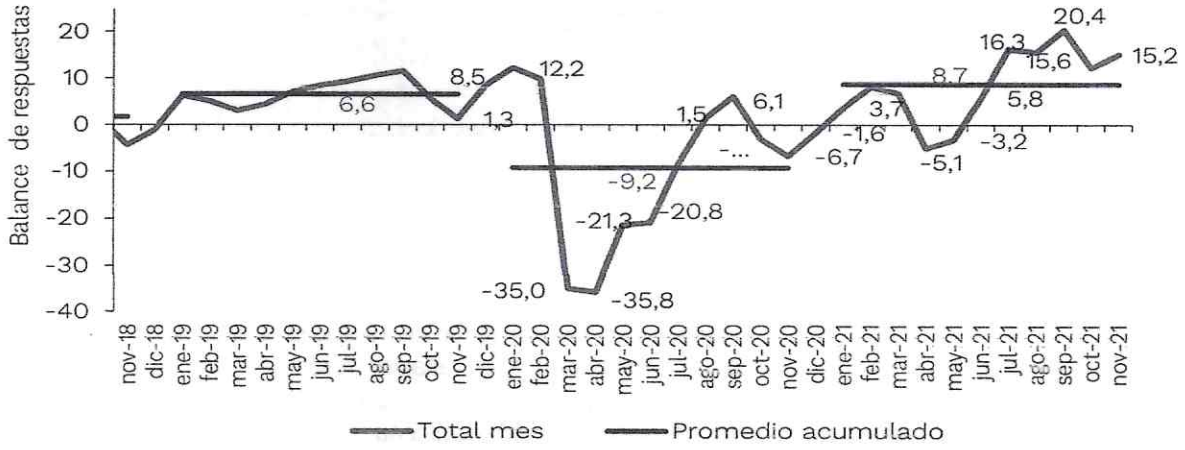
Tabla 3 Desempeño reciente de la industria manufacturera

	Variación (%)				
	Octubre		Enero-octubre		12 meses
Variable	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2021
Producción	7,2%	10,1	5,0%	16,4	13,4%
Ventas	7,2%	9,6	5,2%	16,2	12,8%
Empleo	-1,7%	5,5	-3,8%	2,3	0,9%

Fuente: DANE-DIAN. Cálculos OEE-Mincit

La producción real manufacturera en el acumulado a octubre de 2022 creció 16,4% que contrasta con la variación negativa de 9,2% de igual período en 2021. La recuperación obedeció a un aumento de 34 subsectores de las 39 clases industriales. Aquellos que más contribuyeron a la dinámica del sector industrial fueron: bebidas, prendas de vestir, minerales no metálicos, refinación de petróleo, química básica, hilatura, productos de metal, entre otros. Por el contrario, los sectores que contribuyeron negativamente fueron: lácteos, trilla de café, molinería, azúcar y carrocerías, entre otros.

Gráfico 8 Índice de Confianza Industrial, porcentajes



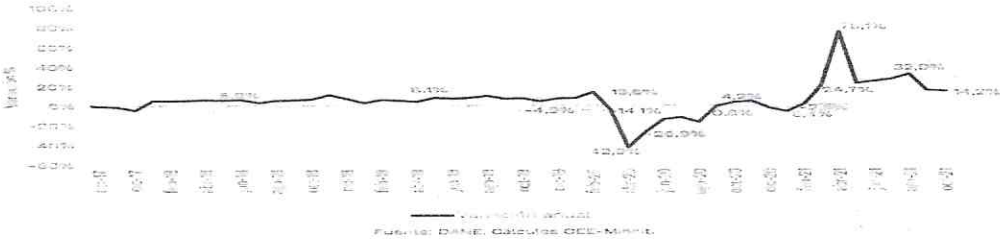
Fuente: Fedesarrollo

Así mismo, el Índice de Confianza Industrial (ICI) publicado por Fedesarrollo, se ha recuperado progresivamente acorde con la reactivación de la economía, a excepción de abril y mayo de 2022, producto de los paros y bloqueos realizados en esos meses que generaron un pésimo ambiente económico. (gráfico 8). El ICI se ubicó en el área positiva en 15,2% en noviembre de 2022, explicado por el aumento en el volumen de pedidos y el incremento de las expectativas de producción para el próximo trimestre. El índice se ubicó en 8,7% en el promedio a noviembre de 2022, muy superior al índice negativo de 9,2% registrado en igual período del año anterior.

Comportamiento del comercio al por menor

Las ventas del comercio minorista se redujeron 42,9% en abril de 2022 respecto a igual mes del año anterior, por el efecto del aislamiento producto de la pandemia. Posteriormente, a partir de la mayor apertura gradual de la economía se observó también un cambio en la tendencia. Las ventas reales del comercio al por menor registraron una variación positiva de 14,2% en octubre de 2022, configurando nueve meses consecutivos con tasas de positivas (gráfico 9). Impactó positivamente en el mes, el día sin IVA el 28 de octubre y el Cyberlunes (4-7 octubre). Respecto a octubre de 2019 (sin pandemia), el comercio minorista fue mayor en 17,8%.

Gráfico 9 Comercio al por menor-Variación anual y acumulada



Fuente: DANE. Cálculos OEE-Mincit

Por otra parte, la generación de empleo presentó un incremento de 1,8% en octubre de 2022 (Tabla 4).

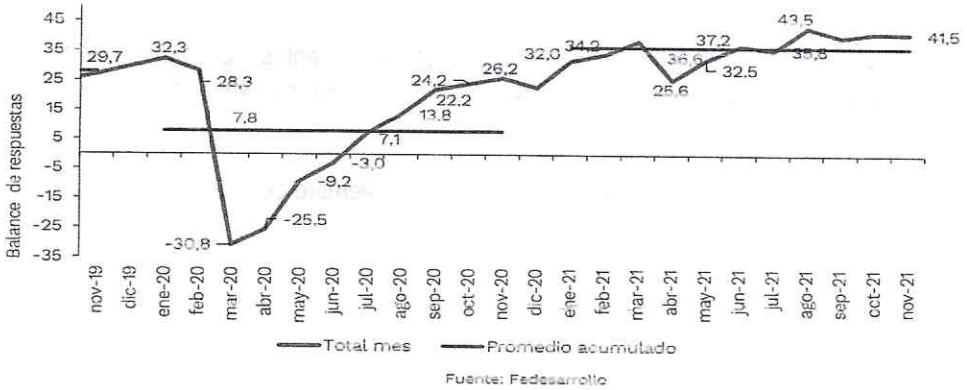
Tabla 4 Desempeño reciente de las ventas y empleo del comercio al por menor al 2022

Variable	Variación (%)					
	Octubre		Enero-octubre		12 meses	
	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2019 vs 2021	2020 vs 2021	2019 vs 2021	2020 vs 2021
Comercio minorista	17,8%	↑ 14,2%	8,1%	↑ 19,6%	-7,2%	↑ 15,5%
Comercio sin combustibles ni vehículos	20,7%	↑ 12,6%	8,9%	↑ 12,1%	-8,7%	↑ 10,2%
Empleo total	-5,1%	↑ 1,8%	-4,6%	↓ -1,7%	-4,7%	↓ -2,6%

Fuente: DANE. Cálculos OEE-Mincit

En el acumulado a octubre de 2022, el aumento de las ventas fue de 19,6%. En este caso, 17 de los 19 sectores analizados aumentaron sus ventas: por su contribución a la variación resaltó el incremento de las ventas de vehículos-motos, combustibles, prendas de vestir, repuestos para vehículos, ferretería, informática y electrodomésticos. Se redujeron las ventas de: alimentos, libros-papelería.

Gráfico 10 Índice de Confianza Comercial, porcentajes



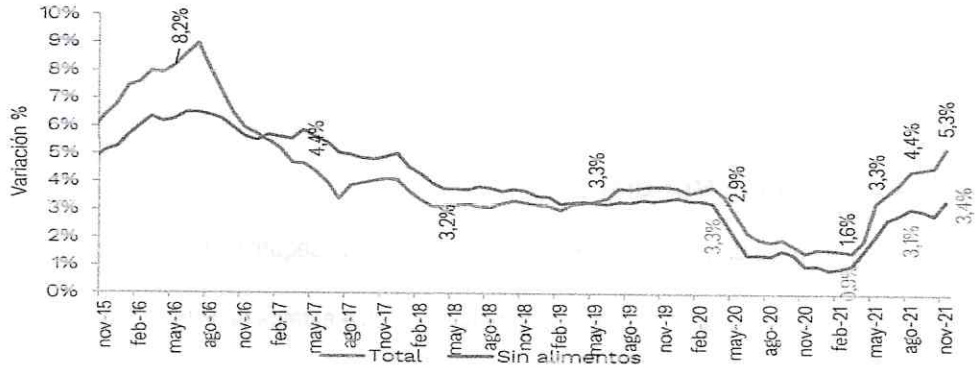
Fuente: Fedesarrollo

El Índice de Confianza Comercial (ICC) se afectó en 2022 debido al cambio de la política de gobierno de izquierda, y registró los mayores valores negativos desde que se hace la encuesta (enero de 1980), en marzo y abril de 2020 (-30,8% y -25,5%, respectivamente). En los meses posteriores se observó un cambio en la tendencia como resultado de la reactivación gradual de la economía. En noviembre de 2022, el índice fue positivo (41,5%). El aumento respecto al año anterior se debe a un crecimiento en el indicador de expectativas de situación económica para el próximo semestre. (gráfico 10). El indicador promedio a noviembre de 2022 fue de 36,6% superior al 7,8%, respecto a igual período de 2021.

Política monetaria e Inflación

Desde el 2016 se registraba una tendencia decreciente de la inflación en Colombia. Para 2019 se ubicó en 3,8% y durante el 2020 fue evidente la mayor caída de la inflación, se situó en 1,6% anual, el registro más bajo para un final de año desde que existe información oficial (1951) y ello reflejó el choque de la pandemia en los precios4 . (gráfico 11). Impactó la caída de la demanda interna y los alivios de los precios decretados por las autoridades, en especial, el congelamiento de los cánones de los arriendos y de las tarifas de servicios públicos, la disminución del precio de los combustibles, la eliminación o rebaja transitoria del IVA a un grupo de bienes y servicios, así como el impuesto al consumo de los restaurantes.5 Sin embargo, el comportamiento de los precios en 2021 fue diferente. Se presentó una tendencia creciente, en particular desde el mes de mayo, debido a los bloqueos viales desde ese mes que generaron un aumento de los precios al consumidor, en especial en los alimentos perecederos. Así mismo, por el aumento en los precios internacionales de los bienes básicos y materias primas 6 . Igualmente, afectó las presiones externas, asociadas a las dificultades mundiales en las cadenas de suministro, los altos precios de materias primas e importantes costos en el transporte, y a una oferta interna limitada.7 . A noviembre de 2021 la inflación alcanzó 5,3% anual, mientras sin alimentos fue 3,4%, esta última, aunque más baja también presentó una tendencia creciente.

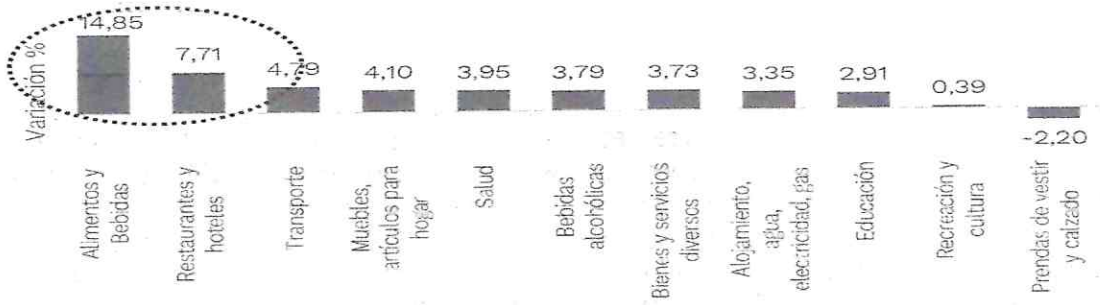
Gráfico 11 Tasa de inflación anual



Fuente: DANE. Cálculos OEE-MinCIT

Precisamente, a noviembre de 2022 (año corrido), el precio de los alimentos y bebidas habían aumentado 14,8%, le siguieron los de restaurantes y hoteles (7,7%) y transporte (4,8%), superando ya la meta de inflación del 3%. (Gráfico 12).

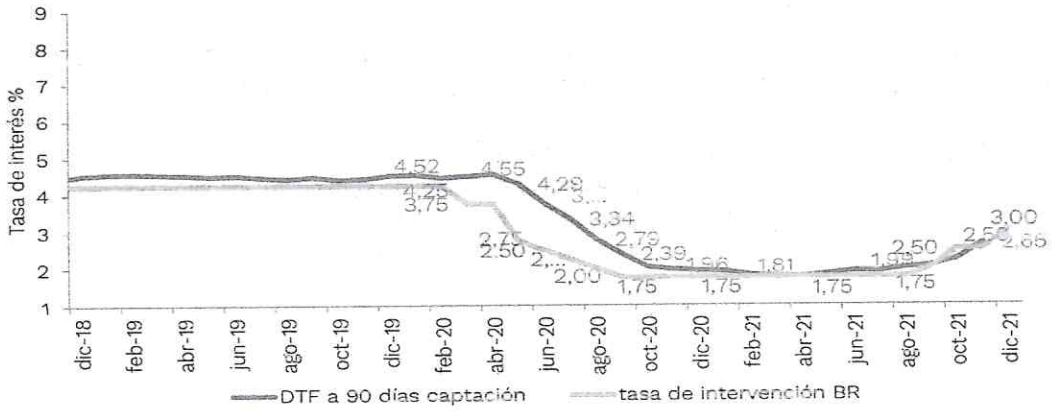
Gráfico 12 Tasa de inflación año corrido a noviembre de 2022 por sectores.



Fuente: DANE. Cálculos OEE-MinCIT

La principal variable de política monetaria del Banco de la República es el manejo de la tasa de interés de intervención y en eventos cuando se evidencia una inflación creciente tiende a aumentarse. (gráfico 13).

Gráfico 13 Tasas de interés, porcentaje



Fuente: Banco de la República. Cálculos OEE-MinCIT.

SITUACIÓN ALIMENTARIA MUNDIAL

Colombia está en alto riesgo de sufrir una crisis de hambre en 2022, según informe de FAO

Colombia se posiciona como el único país en Sudamérica con este estatus de Punto Crítico de Hambre.

Redacción Gestarsalud

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

Un informe realizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA) evidenció que es probable que la inseguridad alimentaria aguda se deteriore aún más en 20 países denominados como puntos críticos de hambre, esto durante el período de febrero a mayo 2022.

Estos puntos críticos de hambre fueron identificados a través de un análisis prospectivo, bajo los efectos de factores como la violencia y conflicto armado, crisis económicas (incluidos los impactos secundarios de la pandemia de covid-19), fenómenos meteorológicos extremos y variabilidad climática, además de plagas y enfermedades animales y vegetales.

Así las cosas, en los 20 países estudiados se identificó que la violencia organizada o el conflicto son los principales impulsores de un probable deterioro de los niveles de inseguridad alimentaria. Esto debido a que, en el 2020, por ejemplo, alrededor del 65 por ciento de las personas en situación de inseguridad alimentaria aguda vivían en países con estos factores impulsores que pueden seguir aumentando, según estima el informe.

El documento también anota que casi dos años después del comienzo de la pandemia de covid-19, las interrupciones económicas globales y nacionales causadas por varias olas de contagio se han intensificado, porque según el informe solo el 8,5 por ciento de las personas en países de bajos ingresos han sido vacunadas hasta enero de 2022, y las nuevas variantes han generado incertidumbres en estos países ya que podrían afectar negativamente sus economías.

Los 20 puntos críticos del hambre de los que habla este informe están en Asia y el Pacífico, con Afganistán y Myanmar; América Latina y el Caribe, con Colombia, Haití y Honduras; y África occidental, con la República Centroafricana, Nigeria, Burkina Faso, República de Chad, República de Malí, República Islámica República de Mauritania y República del Níger.

También aparece el este de África, con Etiopía, Kenia, Somalia y Sudán del Sur; y África del Sur, con Angola, el Congo, Madagascar, Mozambique, la república libanesa, Sudán, Siria y Yemen.

La situación en Colombia como punto crítico de hambre

Colombia entra dentro de estos 20 puntos críticos de hambre, siendo el único país en Sudamérica con este estatus. En este sentido, el informe reveló que 7,3 millones de colombianos sufren inseguridad alimentaria y necesitan urgentemente asistencia alimentaria para este 2022. De estos, aproximadamente el 64 por ciento (1,1 millones) de migrantes venezolanos tenían inseguridad alimentaria en julio de 2021.

"Es probable que la inseguridad alimentaria se deteriore aún más en Colombia en los próximos meses debido a una combinación de inestabilidad política, desafíos económicos y el impacto continuo de la crisis migratoria regional amplificada por el desplazamiento interno", explican los autores.

El informe señala así los factores que han desencadenado estas lamentables cifras en nuestro país, explicando como primera razón que a pesar de la recuperación gradual de la economía desde el 2020, las oportunidades de empleo siguen siendo muy escasas y se presenta aumento de los precios y disminución del poder adquisitivo que evidentemente están exacerbando las pérdidas económicas causadas por la pandemia.

Adicionalmente, los autores explican que los retrasos en la implementación del acuerdo de paz de 2016 entre el gobierno colombiano y los grupos armados han provocado nuevas oleadas de ataques violentos que han dejado una

suma de 61.000 nuevos desplazados entre enero y septiembre de 2021, que son prácticamente tres veces más de los que hubo en 2020.

Y en proyección a esto es probable que las perturbaciones económicas continúen en medio de la campaña electoral del primer semestre de 2022, lo cual podría contribuir a más desplazamiento en los próximos meses, señala el informe.

Todo esto sin contar que la pandemia de covid-19 ha amplificado aún más las disparidades existentes en el país, además de que sus efectos económicos seguirán sintiéndose en los hogares vulnerables durante varios meses más, a pesar de un repunte económico en 2021 y un crecimiento esperado del PIB de 5.5 por ciento en 2022.

Y si bien las pérdidas de empleo relacionadas con la pandemia ya se han recuperado casi por completo, la tasa de desempleo sigue siendo muy alta, con más de un 11 por ciento calculado en octubre de 2021, resaltan los autores.

Así mismo, es preocupante la alta tasa de inflación del país, que se situó en el 12,4 por ciento interanual en septiembre 2021, y que es probable que continúe afectando el poder adquisitivo de los hogares colombianos vulnerables.

Por otro lado, y no menos importante, uno de los factores más evidentes para que Colombia se sitúe dentro de los 20 puntos críticos de hambre en este informe de la FAO es que sigue albergando el mayor número de migrantes venezolanos en la región.

Hasta agosto de 2022 se informó que más de 1,8 millones de migrantes de Venezuela estaban en el país, lo que representó un aumento de 100.000 desde principios de 2021, a pesar del cierre oficial de fronteras entre los dos países hasta octubre de 2021.

Adicionalmente, el documento menciona la reciente apertura de las fronteras y el hecho de que Colombia les otorgó el Estatus de Protección Temporal a los migrantes venezolanos en febrero de 2021, por el cual los migrantes venezolanos que se encuentran en el país tienen un lapso hasta de 10 años para adquirir una visa y pueden circular así tranquilamente, algo que podría impulsar un mayor aumento de los flujos migratorios en los próximos meses, según menciona el informe.

Finalmente, el documento señala que es preocupante que hay restricciones de acceso humanitario muy altas en Colombia que se han deteriorado durante la segunda mitad de 2021 y es probable que sigan empeorando significativamente, sobre todo en las zonas afectadas por el conflicto.

Cuáles son las recomendaciones para Colombia

Como acciones anticipadas la FAO propone como recomendaciones en primer lugar aumentar los ingresos de los hogares y el empleo local, preservando los medios de vida agrícolas y mitigando la inflación que afecta el acceso a los alimentos, apoyando la cadena de suministro a los mercados locales.

Por ello recomiendan suministrar insumos agrícolas esenciales para la supervivencia de los animales y el mantenimiento de la producción de cultivos (alimentos para animales, suministros veterinarios, semillas y fertilizantes); ya que se espera que los precios de estos insumos aumenten aún más en tiempos de crisis.

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

Así mismo, brindar asistencia técnica para la producción y conservación de alimentos para animales (ensilado, henificado y concentrado artesanal), la preparación de fertilizantes con insumos locales y el establecimiento de bancos de semillas.

También hacer transferencias de dinero en efectivo a las personas más vulnerables en áreas rurales y urbanas, para mitigar el impacto de los aumentos esperados en los precios de los alimentos en la seguridad alimentaria.

Por otro lado, como recomendaciones de emergencia, proponen brindar transferencias en efectivo y/o asistencia alimentaria a poblaciones vulnerables (tanto migrantes venezolanos como población receptora) en diferentes territorios.

Los autores finalizan haciendo énfasis en la importancia de brindar atención médica veterinaria de emergencia y entrega de alimento para animales, para recuperar el ganado sobreviviente y evitar mayores pérdidas y daños a los activos productivos ganaderos del país.

GOBIERNO CRITICÓ INFORME SOBRE HAMBRE EN COLOMBIA Y LA FAO RESPONDIÓ

Según la entidad, la intención era "llamar la atención sobre la inseguridad alimentaria de algunas poblaciones, sobre todo de migrantes venezolanos".

La vicepresidenta y canciller de Colombia, Marta Lucía Ramírez, informó este lunes que el Gobierno radicó una queja ante las oficinas de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) en Roma en la que rechazan el informe que sitúa al país en una alerta temprana de naciones en riesgo de sufrir hambre este año.

El informe, publicado el pasado viernes 28 de enero, tomó "por sorpresa" al Gobierno, así como también el mapa en el que Colombia estaba incluida -junto a Haití y Honduras en la región latinoamericana- en el contexto de alerta temprana por hambre.

"Pedimos que se retire a Colombia del mapa y que se rectifiquen algunas de las partes", instó Ramírez, quien en rueda de prensa criticó que al informe porque "desconoce el trabajo que ha venido llevando a cabo el Gobierno con la FAO y el Programa Mundial de Alimentos (PMA)".

El informe venía a alertar que "es probable que la inseguridad alimentaria se deteriore aún más en Colombia en los próximos meses debido a una combinación de inestabilidad política, desafíos económicos y el impacto continuo de la crisis migratoria regional amplificada por el desplazamiento interno".

La vicepresidenta defendió que el informe "debería recoger de la manera más objetiva la realidad del país", algo que no hace, aseveró, ya que es "una interpretación que nos pone en la mira de los países que tienen una precariedad, que, en el caso de Colombia, no existe".

Exceso En Su Mandato

La vicepresidenta colombiana también arremetió contra la agencia internacional al asegurar que se excede en su mandato en algunas afirmaciones, ya que "no le corresponde referirse a la situación de estabilidad política de Colombia y al grado de implementación del acuerdo de paz".

Por otro lado, Ramírez criticó que el documento "desconoce los múltiples avances que se han hecho con una política encaminada a aumentar la producción de alimentos y minimizar cualquier riesgo de desabastecimiento".

Una de las preocupaciones que resalta el informe es la carga adicional que tiene Colombia debido al aumento de la migración, sobre todo venezolana, continuó la vicepresidenta, y, precisamente, por eso "la FAO hace muy mal poniendo a Colombia en el mapa de riesgo".

Contrariamente, "lo que tendría que haber hecho la FAO en su informe era convocar una mayor solidaridad de la comunidad internacional con Colombia", reprochó la vicepresidenta.

Una de las preocupaciones que resalta el informe es la carga adicional que tiene Colombia debido al aumento de la migración, sobre todo venezolana.

También el ministro de Agricultura, Rodolfo Zea, criticó que "faltó un mejor contexto, más teniendo en cuenta que el informe no fue socializado para que el Gobierno pudieran aportar sus comentarios", a lo que agregó que "no hay escasez de alimentos en Colombia".

Respuesta De La FAO

Por su parte, el representante de la FAO en Colombia, Alan Bojanic, intervino para asegurar que "el informe tenía otra intención", que precisamente era "llamar la atención sobre la inseguridad alimentaria aguda de algunas poblaciones, sobre todo de migrantes venezolanos".

"Sin embargo, el mapa no ayudó y hace parecer que Colombia está en el mismo punto que otros países que están en inseguridad crónica", admitió el representante, quien consideró que "sería injusto no reconocer el esfuerzo conjunto que vienen desarrollando Colombia y las agencias internacionales".

En este contexto, Bojanic adelantó que la agencia de Naciones Unidas "está trabajando en cómo representar mejor la situación de los migrantes", ya que el informe buscaba "atraer más recursos", aunque precisó que no puede adelantar la decisión final que tomará la agencia en relación a la queja del Gobierno colombiano.

"No es una situación del país como un todo, el informe peca de no poder dar esa visión de la verdadera intención que era apoyar a los grupos vulnerables", lamentó.

A esta opinión se sumó el representante del PMA en Colombia, Carlo Scaramella, quien asumió un "fallo en la comunicación" para destacar que es una "conversación útil" para aclarar el informe, ya que tienen una "gran relación de confianza" con la administración.

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 **LA ADQUISICIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL**

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6,7,) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA. ", de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, verificó y actualmente no hay un Acuerdo Marco de Precios sobre los bienes requeridos, por lo tanto, se prevé el uso de la, **SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE**, como opción de la selección a contratar.

Además De conformidad con el artículo de la Ley 1150 de 2007. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

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

7.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y ANÁLISIS DE LA DEMANDA

ANÁLISIS DE LA OFERTA

A efectos de dar a conocer los productos existentes en el mercado encontramos gran variedad de proveedores, tales como LA RECETTA, INCODEPF S.A.S, DISTRIBUIDORA RAUL SUAREZ, CHEFRITO, COMAPAN S.A, DISTRIBUCIONES CATAMA, COMERCIALIZADORA MC S.A.S, COMESTIBLES RICATORTA, MAKRO VENDING entre otros quienes hacen parte de las empresas productores, comercializadoras y distribuidoras de productos alimenticios.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

De acuerdo con la guía, elaborada por Colombia Compra Eficiente para éste tipo de análisis, se han verificado las condiciones en las cuales el COIBA ha adquirido en el pasado el bien o servicio a contratar, utilizando para ello la herramienta tecnológica que brinda el SECOP II y consultando los archivos de la Entidad y de acuerdo a la necesidad real y a efectos de realizar el análisis de la demanda se puede evidenciar de que se adquirieron elementos en oportunidades anteriores de acuerdo al objeto a contratar, bajo la modalidad de mínima cuantía, así mismo se realizaron búsquedas en el Portal Único de Contratación SECOP II, sitio web por lo cual se encontraron contratos celebrados con el mismo objeto en otras ciudades de la misma entidad.

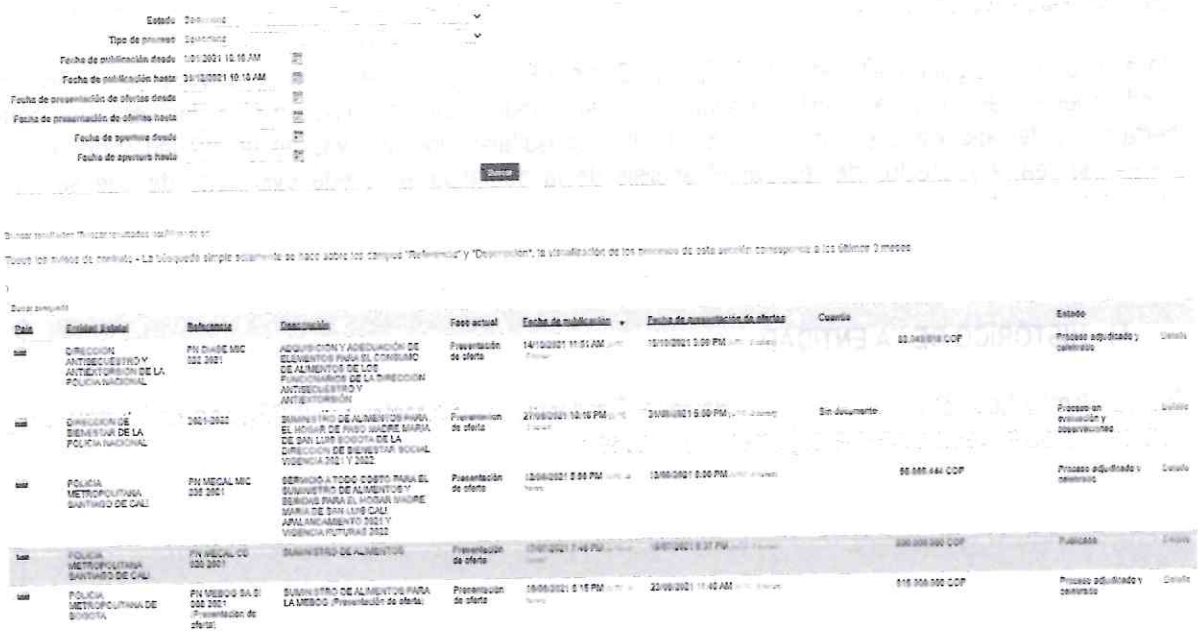
A) HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

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

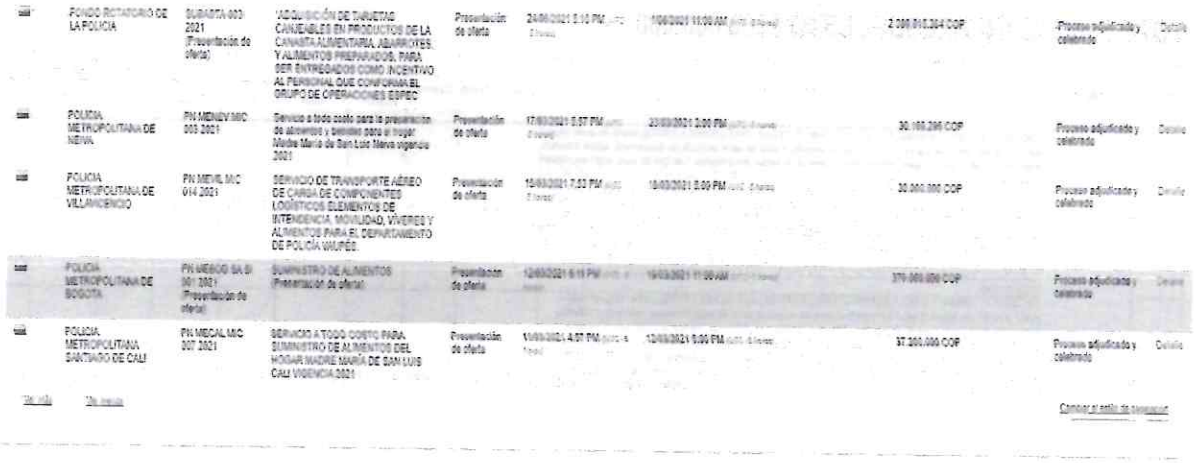
Numero Documento	Fecha de Creación	Dependencia Descripción	Descripción	Valor Actual	Nombre Razón Social	MODALIDAD
004	2018	EXPENDIO - COPED IBAGUÉ	PRODUCTO ALIMENTICIO	$52.896.920	KYROS MUEBLES Y DISEÑOS LTDA	SUBASTA INVERSA
033	2019	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE YOPAL	PRODUCTO ALIMENTICIO	$82.086.500	Outsourcing del Huila S.A.S.	MINIMA CUANTÍA
109	2020	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE MONIQUIRA-INPEC	PRODUCTO ALIMENTICIO	$33.639.351	SUPRISA S.A.S	MINIMA CUANTÍA
SI 113 007 2021	2021	COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTA COBOG INPEC	ALIMENTOS 2 EXPENDIO COBOG (Presentación de oferta)	375.861.906	incodepf s.a.s	Subasta inversa
SI 113 007 2021	2021	COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTA COBOG INPEC	ALIMENTOS 2 EXPENDIO COBOG (Presentación de oferta)	563.265.874	BUSINESS AND SERVICES GROUP S.A.S.	Subasta inversa

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.



Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co



	FONDO ROTATORIO DE LA POLICIA	SUBASTA 003 2021 (Presentación de oferta)	ADQUISICIÓN DE TARJETAS CANJEABLES EN PRODUCTOS DE LA CANASTA ALIMENTARIA, ABARROTES Y ALIMENTOS PREPARADOS, PARA SER ENTREGADOS COMO INCENTIVO AL PERSONAL QUE CONFORMA EL GRUPO DE OPERACIONES ESPEC	Presentación de oferta	24/06/2021 5:10 PM 3 horas	1/06/2021 11:00 AM 3 horas	2.000.000.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	POLICIA METROPOLITANA DE NEIVA	PN MENEV MC 003 2021	Servicio a todo costo para la preparación de alimentos y bienestar para el mujer Madre María de San Luis Neiva vigencia 2021	Presentación de oferta	17/03/2021 5:07 PM 3 horas	22/03/2021 3:00 PM 3 horas	30.000.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	POLICIA METROPOLITANA DE VILLAVICENCIO	PN MEVIL MC 014 2021	SERVICIO DE TRANSPORTE AÉREO DE CARGA DE COMPONENTES LOGÍSTICOS ELEMENTOS DE INTENDENCIA, MOVILIDAD, VIVERES Y ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA MAPIÉS.	Presentación de oferta	16/03/2021 7:53 PM 3 horas	18/03/2021 5:00 PM 3 horas	30.000.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	POLICIA METROPOLITANA DE BOGOTA	PN MEBOG SA SI 001 2021 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO DE ALIMENTOS (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	12/03/2021 5:11 PM 3 horas	19/03/2021 11:00 AM 3 horas	370.000.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle
	POLICIA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI	PN MECAL MC 007 2021	SERVICIO A TODO COSTO PARA SUMINISTRO DE ALIMENTOS DEL HOGAR MADRE MARÍA DE SAN LUIS CALI VIGENCIA 2021	Presentación de oferta	11/03/2021 4:07 PM 3 horas	12/03/2021 5:00 PM 3 horas	97.200.000 COP	Proceso adjudicado y celebrado	Detalle

Ver más Ver menos

Conocer el estilo de navegación

7.3 ANÁLISIS DE MERCADO

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

- La recetta soluciones gastronómicas
- Compañía Dsierra
- Distribuidora la Esmeralda
- Soluciones Becafri
- Surtiplaza
- Comapan
- Chefrito
- Distribuidora Raúl Suarez
- Compañía Multiventas
- Distribuciones Catama
- Distribuidora Esmeralda
- Comercializadora MC s.a.s.
- Heli Romero Rodríguez
- Sandra Ximena Velásquez Canizales
- Candi Master
- Comestibles Rica torta

Teniendo en cuenta que 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 **LA ADQUISICIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6,7,) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA,** de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

LOTE 1 HELADOS PRESUPUESTO $100.000.000

ITEM	GRUPO	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	DISTRI HELADOS		COLOMBINA		INVERSIONES Y DISTRIBUCIONES CYF		PROMEDIO PONDERADO VALOR	
					VUnitario	Vtotal	VUnitario	VTotal	VUnitario	VTotal	VUnitario	Vtotal
1	HELADOS	CHOCO CONO SABOR A **VAINILLA**, NUCITA COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/2000g helado de grasa vegetal sabor a vainilla, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (harina de trigo fortificada almidón de maiz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodiglicéridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 93 peso bruto estándar 91 máximo 94 especificación estándar máximo amoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22,5 caracteristicas nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 240, calorías de grasa 130, grasa total 14g, 22%, grasa saturada 7g 35%, grasa polinsaturada 1g, grasa mono insaturada 5g, grasa trans 0g, colesterol <5mg, sodio 70mg 3%, carbohidratos totales 26g 9%, vitamina A0%, vitamina C 2%, calcio 8%, Hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema blanco homogeneo cobertura café oscuro y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR vainilla	UNIDAD	10.000	$ 1.412	$ 14.120.000	$ 1.345	$ 13.450.000	$ 1.464	$ 14.640.000	$ 1.404	$ 14.036.667
2		CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/2000g helado de grasa vegetal sabor a nucita, con cobertura sabor a chocolate en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (harina de trigo fortificada almidón de maiz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodiglicéridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 93 peso bruto estándar 91 máximo 94 especificación estándar máximo amoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22,5 caracteristicas nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 230, calorías de grasa 110, grasa total 12 g, 18%, grasa saturada 7g 35%, grasa trans 0g; colesterol 0mg 0%, sodio 60 mg 3% carbohidratos totales 24g 8%, vitamina A 0%, vitamina C 2%, calcio 6%, hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema beige claro, cobertura café oscuro. Copa amarilla opaco, olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR nucita con notas medias a crema y cobertura con notas altas a chocolate.	UNIDAD	10.000	$ 1.412	$ 14.120.000	$ 1.345	$ 13.450.000	$ 1.464	$ 14.640.000	$ 1.404	$ 14.036.667
3		CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/2000g helado de grasa vegetal sabor a **cookies & cream**, con cobertura sabor a **chocolate en barquillo**, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (harina de trigo fortificada almidón de maiz emulsificantes suero de leche en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodiglicéridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (vainilla) peso neto estándar 90 máximo 93 peso bruto estándar 92 máximo 94 especificación estándar máximo amoltura cm largo 22 ancho 22 máximo 22,5 caracteristicas nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías (KCAL) 200-230, grasa total 14g, grasa saturada 7,4, grasa trans 0,0 mg, sodio 73 mg, carbohidratos totales 30g, fibra dietaria 1,3g. vitamina A0%, vitamina D 0%, calcio 95mg, hierro 0,37%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema beige con trozos de galleta homogeneo cobertura café oscuro y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR cobertura con crema y galleta en la crema	UNIDAD	10.000	$ 1.412	$ 14.120.000	$ 1.345	$ 13.450.000	$ 1.464	$ 14.640.000	$ 1.404	$ 14.036.667
4		CHOCO CONO SABOR A VAINILLA, NUCITA, COOKIES & CREAM, TRES LECHES x 1/2000g helado de grasa vegetal **sabor tres leches**, con cobertura sabor a **salsa de arequipe** y cobertura blanca en barquillo, a base de leche reconstituida descremada, azúcar cobertura sabor a chocolate (grasa vegetal, azúcar, licor y manteca de cacao, emulsificantes (lecitina de soya, pgpr) saborizante artificial, sal, barquillo (harina de trigo fortificada almidón de maiz emulsificantes suero de leche, en polvo malto dextrina emulsificantes estabilizante (monodiglicéridos, goma,guar,cmc, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal) sabor artificial (tres leches) peso neto estándar 90 máximo 92 peso bruto estándar 91 máximo 93 especificación estándar máximo amoltura cm largo 22,5 ancho 23 máximo 22,5 caracteristicas nutricionales por porción en unidad de 90 gramos, calorías 210, calorías de grasa 110, grasa total 12g, 18%, grasa saturada 5g 25%, grasa polinsaturada 1g, grasa mono insaturada 4g, grasa trans 0g, colesterol 0 mg, sodio 55mg 2%, carbohidratos totales 22g 8%, vitamina A0%, vitamina C 0%, calcio 9%, Hierro 0%, presentación caja por 20 unidades de 90 gramos cada uno, con vida útil de dos años a partir de la fecha de producción color crema blancos homogeneo cobertura café oscura y copa amarilla opaca olor crema suave y dulce sin presencia de acidez SABOR con notas de arequipe y altas a tres leches	UNIDAD	10.000	$ 1.412	$ 14.120.000	$ 1.345	$ 13.450.000	$ 1.464	$ 14.640.000	$ 1.404	$ 14.036.667
5		Helado CABERO sabores surtidos a **coco y mora** x 65g como mínimo x 20 unidades la caja. INGREDIENTES: helado a base de grasa vegetal sabores coco y crema, con jarabe con trozos de coco Ingredientes: leche reconstituida descremada, azúcar, jarabe con trozos de coco y mora, agua, azúcar, conservantes, (benzoato de sodio, sorbato de potasio) antioxiante (acido citrico) grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes, maltodextina CMC emulsificantes estabilizante (monodiglicéridos, goma guar CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, saborizantes artificiales a coco y mora, peso neto de 95 a 97 máximo peso bruto de 97 a 99 máximo, ancho 10.35 máximo 17 cm largo 19 a 19.5 cm, calorias (Kcal) 179, grasa total 8.1 g, grasa saturada 6,2 g grasa trans 0,0 mg, carbohidratos totales 24g, fibra dietaria 0.8 g azucares totales 20 g, proteina 3.0 g, sodio 53 mg, vitamina A 0,00 mg, vitamina D 0,00, hierro 0,00, calcio 104 mg, zinc 0,27 mg, helado de textura dura, cremoso y denso, sin presencia de cristales ni particulas extrañas con presencia homogenea de trozos de coco, y trozos de mora presentación caja por 20 unidades de 65 gramos cada uno con dos años de vida útil a partir de la fecha de producción	UNIDAD	10.000	$ 1.019	$ 10.190.000	$ 971	$ 9.710.000	$ 1.048	$ 10.480.000	$ 1.013	$ 10.130.000
6		HELADO ARTESANAL sabores a **MARACUYA RELLENO, FRUTOS ROJOS RELLENO** de 75 gramos con leche condensada, hecho a base de leche reconstituida descremada, leche condensada (leche entera reconstituida descremada) , azúcar, estabilizante, citrato de sodio, conservante, (sorbato de potasio) , azúcar, grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, estabilizante; ácido cítrico, espesantes, malto dextrina, CMC, -sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, saborizante artificial a MARACUYA Y MORA , colores naturales , cúrcuma, annato. Peso neto de 75 máximo 90 gramos, peso bruto 77 a 80 gramos, ancho de 16.5 a 17 cm máximo, largo 19 a 19.5 cm máximo, información nutricional calorías (KCAL) por unidad 138 g, grasa saturada 2.8 g para maracuyá y 2.9 para mora, grasa total 4.9g para maracuyá y 4.5g para mora, grasa trans 0.0mg, carbohidratos totales 21 g para maracuyá y 22 g para mora, fibra dietaria 0.0 g, azucares totales 15 g para maracuyá y 20 g para mora, proteina 2.7g para maracuyá y 2.6 g para mora , sodio 47mg para maracuyá y 49mg para mora, vitamina A 9.6 ER, vitamina D 0.03 MG, hierro 0.07 mg, calcio 104mg, zinc 0.36 mg. presentación caja por 20 unidades de 75 gramos cada uno con dos años de vida útil a partir del momento de producción, helado de color amarillo opaco, homogéneo, olor característico, al maracuyá y frutos rojos, con notas, medias, lácteas, sabor característico al maracuyá y frutos rojos, con notas medias ácidas, de textura cremosa y denso, sin presencia de cristales, partículas extrañas	UNIDAD	10.000	$ 1.356	$ 13.560.000	$ 1.294	$ 12.940.000	$ 1.356	$ 13.560.000	$ 1.350	$ 13.500.000
7		Paleta: FRULY FRESA, FRULY LIMON Y BBB FRESA presentación de 70 gramos, helado de agua sabor a fresa, a base de agua, azúcar, acidulantes (ácido cítrico) estabilizante (CMC), sabor artificial fresa, colorantes naturales (carmín, annato), peso de 70 a 73.5 gramos, peso bruto 71.3 a 75.4, presentación caja por 24 unidades, de caracteristicas altura 10 a 10.3 cm, ancho de 4.6 a 4.8 maximo, espesor de 1.5 a 1.5 peso de 70 a 73.5 gramos, palo largo en cm 9.3 a 9.35, agarradera en cm de 4 a 4.2 , peso en gramos de 1 a 1.1 amoltura ancho en cm de 16 a 16.2, largo en cm de 16.6 a 17.1, alto en cm de 12.7 a 13.1, de caracteristicas color rojo intenso caracteristico a la fresa, limón y bbb fresa artificial, con olor de notas bajas dulces y a fresa, limón y bbb fresa artificial, de sabor notas medias a dulce y fresa, de textura granizada sin presencia de particulas extrañas. Sensación a fresco	UNIDAD	10.752	$ 947	$ 9.106.944	$ 807	$ 8.676.864	$ 886	$ 9.666.240	$ 951	$ 9.149.349
8		GALLETA MUUU VAINILLA, GALLETA FRUTOS ROJOS Y GALLETA COOKIES, helado con grasa vegetal sabor vainilla con galleta, a frutos rojos con galleta y jarabe de frutos rojos y sabor a galleta con galletas presentacion de 50 gramos, a base de leche reconstituida descremada, galletas(harina de trigo fortificada), azucar, grasa vegetal, azucar invertida, almidon de maiz, agua, sal, emulsificantes, (lecitina de soya) mono y diglicericos de acido graso, leche en polvo, suero de leche en polvo, leudante, pirofosfato acido de sodio, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, saborizantes artificiales, (mantequilla, leche), agente para el tratamiento de las harinas, (meta bisulfito de sodio), azúcar, agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (malto dextina, CMC) emulsificantes estabilizante (monodiglicerilen, goma guar, CMC, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal, sabor artificial a vainilla, frutos rojos, y galleta cookies, helado de caracteristica de crema blanco opaco con trozos de galleta con notas café, sabor a vainilla, helado blanco con notas rojo debido a la salsa de frutos rojos uniforme, opaco, Galleta color amarillo sabor a frutos rojos, helado blanco con trozos homogeneos de galleta sabor a cookies y galleta negra, el presentacion de caja por 20 unidades para la galleta muuu y caja por 12 unidades para la galleta frutos rojos y sabor a galleta	UNIDAD	10.333	$ 1.088	$ 11.140.814	$ 1.006	$ 10.817.204	$ 1.080	$ 11.170.437	$ 1.062	$ 11.077.205
		SUBTOTAL						$ 96.744.128		$ 103.786.709		$ 100.000.240
								VALOR				$ 100.000.240

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

LOTE 2 GALLETERIA PRESUPUESTO $ 200.000.000

ITEM	GRUPO	DESCRIPCION	Unidad de medida	Cantidad	LA RECETTA		MAKRO VENDING				PROMEDIO PONDERADO VALOR	
					V/Unitario	V/total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	GALLETERÍA	GALLETAS CON CREMA. Elaborados a base de harina de trigo fortificada (contiene niacina, hierro, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico), azucar, grasa vegetal de palma, fecula de maiz y/o almidon de yuca, azucar y /o azucar invertido, agua, cocoa en polvo, sal, emulsificantes, leudantes, lecitina de soya, saborizantes artificiales, colorantes artificiales, contiene gluten y/o soya como peso mínimo 33.4 gramos por unidad	UNIDAD	59.997	$ 565	$ 33.898.305	$ 589	$ 35.338.233		$ -	$ 385	$ 23.078.845
2		Galleta salada mini taco elaborada a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y acido Fólico), Aceite Vegetal (Palma), Azúcar y/o Azúcar invertido, sal, agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, bicarbonato de amonio, fosfato monocalcico), ademas puede contener Leche en Polvo, levadura, Emulsificante (Lecitina de Soya), enzimas, gluten, Resaltador de Sabor, Acidulante, empacada en un minitaco x 110 grs como peso mínimo	TACO	10.000	$ 1.092	$ 10.920.000	$ 1.138	$ 11.375.000		$ -	$ 743	$ 7.431.667
3		Galleta dulce elaborada a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y acido Fólico), grasa vegetal de palma y canola, aceite vegetal de palma y canola, azucar/azucar invertido, leche en polvo, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocalcico, Bicarbonato de Amonio), puede contener ademas almidon, leche, emulsificante (lecitina de soya), resaltador de sabor, gluten en un minitaco x 120 grs como peso mínimo.	TACO	10.000	$ 2.100	$ 21.000.000	$ 2.166	$ 21.660.000		$ -	$ 1.429	$ 14.286.333
4		Galleta salada rociada con sal y aceite que presenta un color dorado uniforme, producto elaborado a base de Harina de Trigo Fortificada(Contiene Niacina, Hierro, zinc, Tiamina, Riboflavina y acido Fólico), Aceite Vegetal (Palma), Azúcar, sal, agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, bicarbonato de amonio, fosfato monocalcico), enzimas proteolíticas y ácido cítrico (regulador de acidez), saborizantes naturales y/o artificiales, colorantes naturales y/o artificiales, contiene Trigo (Gluten) en paquetico de 20 grs como peso mínimo	TACO	10.000	$ 465	$ 4.650.000	$ 486	$ 4.850.000		$ -	$ 317	$ 3.166.667
5		Galletas saladas con sabor artificial a mantequilla y/o queso elaboradas con Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Aceite Vegetal de Palma*, Grasa Vegetal de Palma*, (Queso Cheddar)*, (Leche Cuthrada, Sal y Enzimas), Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio) Levadura, Alimento de Levadura, (Leche en Polvo)*, Emulsificante (Lecitina (de Soya). Saborizante Artificial a Mantequilla, Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), y puede contener ademas Colorantes artificiales , Acidulante (Ácido Lactico), Enzimas Amilolíticas. Contiene trigo (gluten), queso, leche y soya, en un minitaco x 108 grs como peso mínimo	TACO	9.017	$ 1.932	$ 17.420.844	$ 2.012	$ 18.142.204		$ -	$ 1.315	$ 11.854.349
6		Galleta elaborada a base de (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg /kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, (Harina Tipo Graham), Agua, (Salvado de Trigo), Miel. Sal. Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio], (Lecitina (de Soya)), Saborizantes Artificiales, Acido Cítrico. CONTIENE GLUTEN presentacion en paquetico x 30 gr como mínimo	UNIDAD	45.000	$ 680	$ 30.600.000	$ 708	$ 31.860.000		$ -	$ 453	$ 20.400.000
7		Galleta integral elaborada a base de Harina de Trigo fortificada (contiene Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Acido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, Agua, Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio], puede contener además Emulsificante (Lecitina de Soya), Acidulante, enzimas, puede contener además gluten en una presentación en paquetico x 24 grs. como peso mínimo.	UNIDAD	45.000	$ 465	$ 20.925.000	$ 484	$ 21.780.000		$ -	$ 316	$ 14.235.000
8		Producto elaborado a base de (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Trocitos de Chocolate [Cocoa, Grasa Vegetal [Palma], (Leche en Polvo), Azúcar, (Lecitina de (Soya)), Saborizantes Artificiales], Azúcar, Grasa Vegetal [Palma],Agua, (Leche en Polvo), Azúcar Invertido, (Huevos), Sal. (Lecitina de (Soya)) Saborizantes Artificiales. Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio. CONTIENE GLUTEN, presentacion en cada paquetico de 35 gr como mínimo.	UNIDAD	60.000	$ 968	$ 58.080.000	$ 1.008	$ 60.480.000		$ -	$ 659	$ 39.520.000
9		Galleta elaborada a base de Avena, Azúcar, (Harina de Trigo Fortificada) [Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro [Fumarato Ferroso] 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Acido Fólico 1.54 mg/kg], Grasa Vegetal [Palma], Uvas Pasas, Almendras, Agua, (Huevos) (Lecitina (de Soya)), Sal, Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio], Saborizantes Artificiales, Colorante Natural [Color Caramelo] contiene gluten presentacion en cada paquetico x 30 gr como mínimo	UNIDAD	60.000	$ 1.285	$ 77.100.000	$ 1.339	$ 80.340.000		$ -	$ 875	$ 52.460.000
10		Galleta multicereal Bolsa X 6 unidades x 27 gramos como mínimo en cada paquetico. Ricas y deliciosas galletas con una gran variedad de nutrientes en un sólo paquete, que le ayuda cuidar tu línea de forma light sin importa el lugar y el momento sin azucar adicionado, sabores surtidos. INGREDIENTES: harina fortificada (harina de trigo 26.7%), niacina, hierro, tiamina, riboflavina, acido fólico, isomalt grasa vegetal de palma, almidon de yuca, aceite vegetal de palma, harina de avena 2,9%, harina graham 2,4% leche, harina de arroz 1,5%, agua, yogourt en polvo sin azucar 0,7%, emulsificante (lecitina de soya) sabores natural de fresa y natural de yogourt, mezcla de fresa y acai 0,5% leudante, (bicarbonato de sodio) sal, edulcorante stevia glucosidos de esteviol, acidulantes acido lactico acido citrico. colores carmin y curmina, contiene trigo (gluten), avena, leche, soya y trazas de nueces.PRESENTACION: empaque interno bopp/bopp metalizado x 27 gramos como mínimo, empaque externo bopp/bopp x 162 gramos como mínimo.	UNIDAD	15.000	$ 1.285	$ 19.275.000	$ 1.339	$ 20.085.000		$ -	$ 875	$ 13.120.000
						$ 230.669.149		$ 306.130.437		$ -		$ 199.999.862
						VALOR						$ 199.999.862

LOTE 3 PAQUETERIA PRESUPUESTO $ 400.000.000

ITEM	GRUPO	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	CHEFRITO		DISTRIBUIDORA RAUL SUAREZ		DISTRIBUCIONES CATAMA		PROMEDIO PONDERADO VALOR	
					V/Unitario	V/total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	MECATO	COMBINACIÓN DE PAPA, CHICHARRON, PLATANO Y TOCINETA FREIDOS DE 45 GRS como mínimo. SABORES SURTIDOS (BBQ, NATURAL Y LIMON PICANTE). Es un producto frolda. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura (7 / 17metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso, elaborado a base de mezcla de Papa fresca, RIC seleccionado, aceite vegetal (Oleína de palma), sal, plátano verde (Plantano Hartón), piel de cerdo deshidratada, tocineta: Pollet a base de Harina de trigo, sabores Natural, Limón Picante BBQ artificial (Aromizantes modificados (Vainillin,diacetilo), Maltodextina, sal, resaltador de sabor, Glumato Monosodico, Guanilato e Inosinato, Dióxido de Silicio 900 (anticompactante), Chemicinas y aceites esenciales (saborizantes/Extracto de carne de cerdo (saborizantes) extracto de carne de res (saborizantes)caldo de humo (saborizantes) Con caracteristica fisicoquimicas Calorias 602.47 Kcal, carbohidratos: 68.87%, Cenizas: 2.73%, Fibra Cruda: 0.38%. grasa Total: 28.99%, Humedad 1.01%, Proteina: 16.77%, sodios totales: 66.69%	UNIDAD COMBOMIX	22.305	$ 2.150	$ 48.084.750	$ 2.300	$ 51.429.500	$ 2.250	$ 50.321.250	$ 2.233	$ 49.945.500
2	MECATO	PALITOS DE HARINA DE TRIGO FREIDAS 30 GRS como mínimo. SABORES SURTIDOS (LIMON, PARRILLADA, PICANTE Y POLLO) Es un producto frolda, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura metalizada con contenido en una caja de cartón corrugado impreso,elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos. Harina de trigo fortificada, levadura, sal, azúcar, aceite vegetal, colorantes artificiales certificados (Rojo No. 40, allura Red No40 C.I 16035, Amarillo No 6, Sunset Yellow C.I 15985) saber a limón (idéntico al natural. Sabor a Parrillada (semeja a carne idéntico al natural, sal, potenciador de sabor (Glumato Monosodico), almidón, anticompactante (carbonato de magnesio), Maltodextrina, proteina hidrolizada, saborizante (Alcohol Etilico), Potenciador de sabor (Guanilato Sódico, Inosinato Sódico) Emulsificante (Mono Di-Glicérido de Acido Graso). Sabor a picante idéntico al natural (semeja a humo, sal, almidón, lactosa, colorante de magnesio (anticompactante), Glumato Monosodico (potenciador de sabor) Colorante natural caramelo), azúcar, polvo de humear, condimentos. Sabor a pollo idéntico al natural.	UNIDAD PALOQUITO	20.000	$ 900	$ 18.000.000	$ 1.000	$ 20.000.000	$ 1.000	$ 20.000.000	$ 967	$ 19.333.333
3	MECATO	PAPA FREIDA SABORES SURTIDOS (NATURAL, BBQ, LIMON Y POLLO); elaborada con papa fresca seleccionada R-12, aceite vegetal, sal. Sabor Natural. Producto empacado en BOPP Laminado + BOPP metalizado con estructura (7/17 contenido Neto unidad 30 g, como mínimo. cuadro nutricional por porcion: Calorias 140 Kcal, Grasa total 9 g, grasa monoinsaturada 4 g, grasas trans 0 g, Sodio 120 mg, fibra dietaria 1 g, proteina 2 g, vitamina C 15%, Hierro 4%, Calorias de grasas 80 Kcal, Grasa Saturada 4 g, Grasa poliinsaturada 1 g, Colesterol 0 mg, carbohidratos total 13 g, azucares 0 g, vitamina A 0%, Calcio 0%.	UNIDAD PAPA	20.000	$ 1.700	$ 34.000.000	$ 1.800	$ 36.000.000	$ 1.900	$ 38.000.000	$ 1.800	$ 36.000.000
4	MECATO	PASABOCA DE ALMIDON DE YUCA EN FORMA DE ROSQUITAS Y BETTOS X 150R como mínimo. Pasabocas elaborado a base de almidón de yuca, queso (leche, cuajo, sal) y huevos, colorante artificial (FD&C Amarillo No. 5) proceso de horneado y empaque; con caracteristicas fisicoquimicas; Humedad 6.00%, Contenido de grasa 4.00%, Proteinas 6.00%, Cenizas 4.54%, Calorias 380.00 cal / 100 g, Carbohidratos 77.00%, polifen totales 90.01%, fibra cruda 0.00%	UNIDAD ROSKITAS	20.000	$ 1.950	$ 39.000.000	$ 2.000	$ 40.000.000	$ 2.100	$ 42.000.000	$ 2.017	$ 40.333.333
5	MECATO	TAJADAS DE PLATANO FREIDAS MADURO Y VERDE X 40 GRS como mínimo. Producto frolda, elaborado a base de bojuelos de plátano verde o maduro seleccionado, aceite vegetal y sal. Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso, con caracteristicas fisicoquimicas Humedad: 1.97%, contenido de grasa 23.31%, Proteinas: 3.97%, cenizas: 2.47%, calorla: 500.30 cal / 100g, carbohidratos: 69.18%, fibra Cruda 1.12%. Plátano maduro Humedad: 3.53%, contenido de grasa 22.76%, Proteinas: 1.28%, cenizas: 2.28%, calorias: 490 cal / 100g, carbohidratos: 70.2%	UNIDAD PLATANOS	20.000	$ 1.700	$ 34.000.000	$ 1.600	$ 32.000.000	$ 1.750	$ 35.000.000	$ 1.683	$ 33.666.667
6	MECATO	PASABOCAS A BASE DE HARINA DE TRIGO SABOR A TOCINETA x 40 gr como mínimo. INGREDIENTES: Pollet a base de harina de trigo, aceite vegetal, sabor a Tocineta (idéntico al natural (aroma a carne de cerdo, aroma a humo, almidón, sal, glutamato mono sódico (potenciador de sabor), proteina hidrolizada, almidón acetilado, octenilo de sodio (almidón modificado), maltodextrina, dióxido de silicio (antiglutinante), aceite vegetal (palmista) y colorlan (emulsionante). CARACTERISTICAS: Es un producto frolda, elaborado a base de harina de trigo con sabor a tocineta. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Pesaje □ Freido □ Sazonado □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. DESCRIPCION DE EMPAQUE. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado en caja de cartón corrugado. CARACTERISTICAS SENSORIALES: SABOR: Característico, OLOR: Característico, NIVEL DE DUREZA: Ligeramente duro.CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/gr/ml): Menos de 10. 10000, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml): Menos de 3. Menos de 3. COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. MOHOS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. LEVADURAS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), Menos de 100, Menos de 100. ANALISIS FISICOQUIMICO: Calorias: 571.00 Kcal Determinac. trolmetro Factor Atwater. Carbohidratos: 49.01 %. Calculo * Diferencia. Cenizas: 4.40 %, A.O.A.C. 923.03. Fibra Cruda: 1.09 %, Hidrólisis acida alcalina. Grasa Total: 39.84 % NTC 886. Humedad: 1.24 %, Secado en estufa. Proteina: 5.05 %, Hydolh. Sólidos Totales: 98.76 % Calculo * Diferencia. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25 g: CALORÍAS 140 Kcal. CALORIAS DE GRASAS 90 Kcal. GRASA TOTAL 9 g. GRASA SATURADA 4 g. GRASA MONOINSATURADA 4 g. GRASA POLIINSATURADA 1 g. GRASAS TRANS 0 g. COLESTEROL 0 mg. SODIO 162 mg. CARBOHIDRATO TOTAL 13 g. FIBRA DIETARIA 1 g. AZUCARES 0 g. PROTEINA 2 g. VITAMINA A 0 %. VITAMINA C 15 %. CALCIO 0 %. HIERRO 4%. DISTRIBUCIONES USO/ MODO DE CONSERVACIÓN: Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.	UNIDAD	20.000	$ 1.900	$ 38.000.000	$ 1.950	$ 39.000.000	$ 2.000	$ 40.000.000	$ 1.950	$ 39.000.000
7	MECATO	HOJUELAS PAPA CON SAL SABOR NATURAL Y POLLO X 115 gr como mínimo. INGREDIENTES: Papa fresca seleccionada, Aceite Vegetal (oleina de palma) y Sal. Papa fresca seleccionada, Aceite Vegetal (oleina de palma) y Sabor a Pollo (idéntico al natural. CARACTERISTICAS: Papas Freidas con sal SABOR NATURAL. Papas Freidas sabor a pollo idéntico al natural. DESCRIPCION PROCESO: Recepción MP□ Limpieza □ Pelado □ Tajado □ Desalmidonado □ Freido □ Salación □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE. Producto empacado en BOPP mate laminado + BOPP metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso.DECLARACION ALERGENOS: Puede contener trazas de gluten. ANALISIS SENSORIAL: SABOR Característico, OLOR: Característico, NIVEL DE DUREZA: Ligeramente duro. ANALISIS MICROBIOLOGICO: MESOFILOS AEROBICOS (UFC/gr/ml) 30, 10000. COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, Menos de 3. MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, 100 - 300. LEVADURAS (UFC/g/ml), Menos de 10, 100 - 300. RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), Menos de 100, Menos de 100. ANÁLISIS FISICOQUÍMICO. Calorias: 571.00 Kcal Determinac. trolmetro Factor Atwater. Carbohidratos: 49.01 %. Calculo * Diferencia. Cenizas: 4.40 %, A.O.A.C. 923.03. Fibra Cruda: 1.09 %, Hidrólisis acida alcalina. Grasa Total: 39.84 % NTC 886. Humedad: 1.24 %, Secado en estufa. Proteina: 5.05 %, Hydolh. Sólidos Totales: 98.76 % Calculo * Diferencia. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN DE 25 g: CALORÍAS 140 Kcal. CALORIAS DE GRASAS 90 Kcal. GRASA TOTAL 9 g. GRASA SATURADA 4 g. GRASA MONOINSATURADA 4 g. GRASA POLIINSATURADA 1 g. GRASAS TRANS 0 g. COLESTEROL 0 mg. SODIO 162 mg. CARBOHIDRATO TOTAL 13 g. FIBRA DIETARIA 1 g. AZUCARES 0 g. PROTEINA 2 g. VITAMINA A 0 %. VITAMINA C 15 %. CALCIO 0 %. HIERRO 4%. DISTRIBUCIONES USO/ MODO DE CONSERVACIÓN: Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco.	UNIDAD PAPAS 115	19.574	$ 4.800	$ 93.955.200	$ 5.000	$ 97.870.000	$ 5.100	$ 99.827.400	$ 4.967	$ 97.217.533
8	MECATO	PALITOS DE HARINA DE TRIGO FRITOS CON SABOR A POLLO BRASA PICANTE Y CALIFORNIA x 50 gramos como mínimo. INGREDIENTES: Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal, Sabor a pollo brasa picante artificial, Azúcar, Polvo de Hornear Picante, Comino y Colorantes Artificiales (Roja No 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo No 6 Sunset Yellow C.I. 15985). CARACTERISTICAS: Es un producto frolda, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. DESCRIPCIÓN PROCESO: Recepción MP□ Moje y 1 ra Fermentación □ Laminado y Corte □ 2 da Fermentación □ Enfriamiento □ Saborizado □ Empaque □ Almacenamiento □ Distribución □ Consumidor Final. CONTENIDO NETO: 50 g como mínimo. DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado y contenido en una caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS ORGANOLEPTICO: COLOR Amarillo, SABOR Pollo, OLOR Característico, FORMA Rectangular, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro. ANALISIS FISICO: Largo 3.9 cm, Alto 1 cm, Ancho 1.1 cm. DECLARACIÓN ALERGENOS: Contiene Gluten. ANALISIS MICROBIOLOGICO, MESOFILOS AEROBICOS (UFC/gr/ml) 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3. MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10. LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) Menos de 100. ANALISIS FISICOQUIMICO: Humedad. 1.47 %, Contenido de Grasa: 24.63 %, Proteinas: 10.78 %, Cenizas: 2.72 %, Calorias: 521.34 cal/100 g. Carbohidratos: 57.40 %. Fibra Cruda: 0.00 %, Sólidos Totales: 98.53 %. CUADRO NUTRICIONAL POR PORCIÓN: CALORÍAS 170 kcal CALORIAS DE GRASAS 70 kcal. GRASA TOTAL 8 g GRASA SATURADA 3 g. GRASA MONOINSATURADA 2,5 g. GRASA POLIINSATURADA 3 g. GRASAS TRANS 0 g COLESTEROL 0 mg. SODIO 230 mg CARBOHIDRATO TOTAL 19 g. FIBRA DIETARIA 2 g AZUCARES 2 g. PROTEINA 4 g. VITAMINA A 0% VITAMINA C 0%. CALCIO 2 % HIERRO 4%. TIEMPO DE VIDA UTIL 180 Dias en condiciones normales de almacenamiento Temperatura ambiente.	UNIDAD TROCIPOLLO CALIFORNIA	20.000	$ 1.700	$ 34.000.000	$ 1.800	$ 36.000.000	$ 1.850	$ 37.000.000	$ 1.783	$ 35.666.667
9	MECATO	MEZCLA DE PALITOS DE HARINA DE TRIGO FREIDAS CON SABOR A POLLO Y PAPA FREIDA INGREDIENTES: Mezcla de papa freida con Palitos de Harina de trigo fritos con sabor a pollo; CARACTERISTICAS: Es un producto frolda elaborado a base de papa y harina de trigo; DESCRIPCIÓN PROCESO: Papa Freida: Recepción MP - Limpieza - Pelado - Tajado - Desalmidonado - Freido - Salación. A. Palitos de Harina de trigo fritos con sabor a pollo: Recepción MP - Moje y 1ra Fermentación - Laminado y Corte - 2 da Fermentación - Freido - Enfriamiento - Saborizado. B. A + B Saborizado Mezclado - Empacado - Almacenamiento - Distribución - Consumidor Final; EMBALAJE. 10, CONTENIDO NETO: como Mínimo 40 gr; DESCRIPCION DE EMPAQUE: Producto empacado en BOPP laminado + BOPP con estructura (7 / 17metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso; ANALISIS SENSORIAL, SABOR Pollo, OLOR Característico, NIVEL DE DUREZA Ligeramente duro; ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: MESOFILOS AEROBICOS UFC/ ml Menos de 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml): Menos de 3. COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3, MOHOS UFC Menos de 10, LEVADURAS UFC/ml Menos de 10. ANÁLISIS FISICOQUÍMICO. Calorias: 561.00 Kcal, Carbohidratos: 46,67 0/0, Cenizas: 3,10 0/0 , Fibra Cruda: 0.84 0/0, Grasa Total: 36.02 %, Humedad: 1,15 0/0, Proteinas: 9.67 %, Sólidos Totales: 98.85 %; CUADRO NUTRICIONAL POR PORCION DE 40 g como mínimo; CALORÍAS 210 Kcal. GRASA TOTAL 12, SODIO 350 mg, FIBRA DIETARIA 2, PROTEINA 4, VITAMINA C, HIERRO.	UNIDAD TROCIPOLLO COMBO	20.000	$ 1.700	$ 34.000.000	$ 1.800	$ 36.000.000	$ 1.750	$ 35.000.000	$ 1.750	$ 35.000.000
10	MECATO	Pollet a base de Harina de Maiz (Harina de maiz nixtamalizada, sal yodada y color artificial grado alimenticio FD&C Amarillo N° 5 y Amarillo N° 6). Aceite Vegetal y Sabor a Limón Idéntico al Natural. Puede contener trazas de gluten. Es un producto frolda, elaborado a base de harina de maiz con sabores Picante natural y limón. Con un contenido de 10 Gm como mínimo	UNIDAD CONCH	10.000	$ 650	$ 6.500.000	$ 700	$ 7.000.000	$ 800	$ 8.000.000	$ 717	$ 7.166.667
11	MECATO	Harina de Trigo fortificada, Levadura, sal, Azúcar, Aceite vegetal, colorantes artificiales certificados (Rojo N° 40, Allura Red N°40 C.I. 16035, Amarillo N° 6, Sunset Yellow C.I. 15985). Es un producto frolda, elaborado a base de harina de trigo en forma de cuditos. Con un contenido de 20 Gm como mínimo	UNIDAD CASERO	10.000	$ 600	$ 6.000.000	$ 700	$ 7.000.000	$ 700	$ 7.000.000	$ 667	$ 6.666.667
		Pollet de piel de cerdo, aceite vegetal,oleina de palma y sabor picante identico al natural. CARACTERISTICAS pollet de cerdo presentacion de 20 gramos	UNIDAD	10.000	$ 3.400	$ 34.000.000	$ 3.450	$ 34.500.000	$ 3.600	$ 36.000.000	$ 3.483	
						$ 385.530.950		$ 402.300.500		$ 440.140.000		$ 399.990.367
						VALOR						$ 399.990.367

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

LOTE 4 PRODUCTOS DERIBADOS DEL ALMIDON PRESUPUESTO $200.000.000

ITEM	GRUPO	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	COMPAN		COMERCIALIZADORA MC S.A.S.		HELI ROMERO RODRIGUEZ		PROMEDIO PONDERADO VALOR	
					V/Unitario	V/total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	HORNEADOS	PONQUE, PONQUE TAJADO BLANCO TAJADO, PONQUE SABOR A MANTEQUILLA, a base de harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, leudante(polvo de hornear) emulsificantes, sabores de sorbitol, sabores de propilenglicol y polglicerol, sabores de glicerol, conservantes, acido propionico, sal, sabor natural y artificial naranja, vainilla y mantequilla, conservantes y acido sorbico, propinato de sodio, regulador de ph acido láctico, estabilizante gumoverthan producto blanco de textura suave, elaborado a partir de un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y después de ser servidos en moldes es horneado, bajo condiciones controladas presentacion tajado de 200 gramos.	UNIDAD	10.000	$ 4.100	$ 41.000.000	$ 4.100	$ 41.000.000	$ 4.100	$ 41.000.000	$ 4.100	$ 41.000.000
2		PONQUE TAJADA CUBIERTA DE CHOCOLATE X 66 GRAMOS como mínimo. Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y Azúcar de ser servido en moldes se horneado, bajo condiciones controladas Ing.: harina de trigo fortificada (55mg/kg de niacina, 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o Riboflavina y 1.54mg/kg acido Azúcar), Azúcar, agua, huevos, grasa vegetal, polvo de hornear, sal, esencias, conservante (ácido sorbico), color artificial (amarillo No 5 o tartrazina), Cubierta de chocolate color caramelo.	UNIDAD	10.000	$ 1.650	$ 16.500.000	$ 1.975	$ 19.750.000	$ 1.660	$ 16.600.000	$ 1.700	$ 17.000.000
3		GALLETA SURTIDA SABORES SURTIDOS (COCO, FRESA, MORA, NARANJA, GUAYABA Y MANTEQUILLA) Y 350 GRS sobre minimo. Harina de trigo fortificada (55 mg/kg de Niacina; 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o Riboflavina y 1.54 mg/kg Acido Bilico), grasas vegetal, azúcar, huevos frescos, coco rallado, sal, polvo de hornear, esencias Producto suave y conjunto. Elaborado a partir una pasta obtenida al batir y mezclar todos los ingredientes, que después se somete por una maquina en latas y luego se horneada bajo condiciones controladas.	UNIDAD PAQUETE POR 6 UNIDADES	10.000	$ 5.550	$ 55.500.000	$ 5.630	$ 56.300.000	$ 5.660	$ 56.600.000	$ 5.613	$ 56.133.333
5		PONQUE DE CHOCOLATE RELLENO CON CREMA x 60 gr como mínimo. Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, cobertura de chocolate (azucar, grasa vegetal, licor de cacao desengrasado, emulsificante (lecitina de soya)), leudante (polvo de hornear), emulsificantes (monoglicerido, solares lacticos de acido graso); color caramelo, sal, sabor idéntico al natural chocolate, conservante (acido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (acido lactico), goma xanthan. Relleno con crema grasa vegetal, azúcar pulverizada, fecha sobre glucosa/vainilla, sabor idéntico al natural vainilla, conservante (sorbato de potasio) DESCRIPCION Y ELABORACION: Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes, después se servido en moldes y horneado, bajo condiciones controladas. Luego del enfriamiento se le inyecta la crema de relleno y se empaca.CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS. COLOR La miga es café, homogenea. La corteza debe ser morena, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. La crema es blanca lechosa. OLOR Y SABOR Característico al ponqué horneado; libre de olores y sabores desagradables. TEXTURA La miga es uniforme, suave, no desmoronable. La crema es cremosa y dulce. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. *pH De 6 a 6.8, Humedad De 28 a 30 %. COMPOSICION NUTRICIONAL Calorías Kcal 376.00 Fibra Dietaria % 5.45. Grasa Total % 17.47 Azúcares Totales % 30.00. Grasa Saturada % 8.07 Proteína % 5.29. Grasa Trans % 0.11 Vitamina A UI 220.0. Colesterol mg 50.0 Vitamina C mg NO DETECTABLE. Sodio mg 450.00 Calcio mg 41.91. Carbohidratos % 50.00 Hierro mg 1.44 DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE. Gluten y huevo. Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena, coco, brevi, trocitos de piña, fruta confitada, chips de chocolate EMPAQUE Producto empacado en polipropileno biorientado, impreso en su exterior y sellado al calor.	UNIDAD	11.105	$ 1.850	$ 20.710.750	$ 1.878	$ 21.024.210	$ 1.867	$ 21.124.965	$ 1.872	$ 20.953.308
8		CALADITAS. INGREDIENTES. Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (fosfatos), sal. DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN. Producto horneado de textura crocante y seca. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al originar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa consistentes que es fraccionada, cocida, desenfriada y tostada en el horno. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS. COLOR La corteza es amarilla pálida y ligeramente dorada en el borde. No debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. OLOR Y SABOR Característico al caldo tostado, bien cocido, sin soldar, libre de olores y sabores desagradables. TEXTURA Producto seco y crocante. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. *pH De 6.5 a 8, Humedad De 2 a 5,5 %. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS. Aerobios Mesofilos máximo 10000 UFC, Recuento de Mohos y levaduras / g <300 UFC, N.M.P. Coliformes totales / g. <9 UFC, N.M.P. Coliformes fecales / g. <3 UFC, Recuento de Staphilococus Aureus / g < 100 UFC, Recuento de Staphilococus Cuagulasa + / g 100 UFC. Parámetros microbiológicos sugeridos por tratarse de un producto horneado. COMPOSICION NUTRICIONAL. Calorías Kcal 417 Fibra Dietaria g 2.4, Grasa Total g 9.7 Azúcares Totales g 10.3, Grasa Saturada g 1.82 Proteína g 14.0, Grasa Trans g 0.01, Vitamina A UI 16.12, Colesterol mg 13.46 Vitamina C mg 0.47. Sodio mg 770 Calcio mg 36.6, Carbohidratos g 66.6 Hierro mg 7.9 DECLARACION DE ALERGENOS. CONTIENE. Harina de trigo. Elaborado en equipos donde se procesa harina integral, salvado, harina de maíz, avena, ajonjolí y huevo. ROTULADO: Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE Caballitas x 12 und, contiene 140 gr como mínimo polipropileno biorientado, rapelado en 2 tacos de 6 unidades, cerrados en su exterior y sellado al calor. VIDA UTIL ESPERADA: 90 días en condiciones normales de almacenamiento.	PAQUETE X 12 UNIDADES	15.000	$ 4.200	$ 63.000.000	$ 4.200	$ 63.945.000	$ 4.285	$ 64.275.000	$ 4.249	$ 63.740.000
		SUBTOTAL				$ 199.710.750		$ 202.696.210		$ 200.649.965		$ 199.685.975
						VALOR						$ 199.685.975

LOTE 5 CONFITES PRESUPUESTO $ 48.545.454

ITEM	GRUPO	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	LA RECETTA		MAKRO VENDING				PROMEDIO PONDERADO VALOR	
					V/Unitario	V/total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	CONFITERIA	chocolatina leche: producto hecho con azúcar, mantequilla de cacao, emulsificante (lecitina de soya y sabor artificial x 12 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000	$ 485	$ 2.325.000	$ 485	$ 2.425.000			$ 317	$ 1.583.333
2		maní tostado o frito y/ o horneado y salado porción por bolsa 45 gramos como mínimo.	UNIDAD	5.000	$ 1.371	$ 6.855.000	$ 1.428	$ 7.140.000			$ 933	$ 4.665.000
3		hojuelas de maíz azucarada, sabor chocolate y arroz de frutas, empacada en polietileno de alta densidad en presentación de 35 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000	$ 901	$ 4.505.000	$ 939	$ 4.695.000			$ 613	$ 3.066.667
4		galleta con caramelo y agregados sólidos de almendras y arroz soplado, cubierta con sabor chocolate x 31 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000	$ 807	$ 4.035.000	$ 840	$ 4.200.000			$ 549	$ 2.745.000
5		barra de chocolate con leche y maní por 40 gr como mínimo.	UNIDAD	5.000	$ 2.066	$ 10.330.000	$ 2.152	$ 10.760.000			$ 1.406	$ 7.030.000
6		Hojuelas de maíz (maíz, sal, malta de cebada (gluten)), jarabe de glucosa, avena (gluten), arroz crujiente (harina de arroz, harina de maíz, azúcar, sal, emulsificante (lecitina de soya)), azúcar invertido, grasa vegetal, azúcar, fresa en trozos (3,97%), agente aglutinante (maltodextrina), humectantes (sorbitol y glicerina), sabor artificial (fresa), acidulante (ácido cítrico), emulsificante (lecitina de soya) x 23 gramos como mínimo	UNIDAD	5.000	$ 901	$ 4.505.000	$ 939	$ 4.695.000			$ 613	$ 3.066.667
7		MEZCLA DE MANÍ CON SAL, MAIZ TOSTADO, MANÍ CONFITADO, ALMENDRAS Y ARANDANOS, PRESENTACIÓN BOLSA FOIL ALUMINIO DE 40 GRAMOS COMO MINIMO	UNIDAD	10.000	$ 1.775	$ 17.750.000	$ 1.849	$ 18.490.000			$ 1.208	$ 12.080.000
		Producto en polvo x 18 gramos como mínimo. Que contiene Extracto de malta , Sólidos lácteos (leche entera en polvo) y/o suero de leche en polvo, Azúcar, Cocoa en polvo, Sales minerales (fosfato de calcio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), Premezcla de Vitaminas (C, D, B2, Niacina, B6, B12), Emulsificante (lecitina de soya) , Reguladar de acidez (bicarbonato de sodio) , Saborizante artificial (Etil Vainillina), Contiene Leche y Gluten	UNIDAD	11.200	$ 491	$ 5.499.200	$ 511	$ 5.723.200			$ 334	$ 3.740.800
8		AREQUIPE: Producto higienizado obtenido por concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y eventualmente otros azúcares, de textura suave, blanda, elástica y apariencia fina, lisa y dulce 45 GR peso como mínimo.	UNIDAD	10.000	$ 1.562	$ 15.620.000	$ 1.616	$ 16.160.000			$ 1.056	$ 10.560.000
		SUBTOTAL				$ 71.324.200		$ 74.288.200				$ 48.537.467

LOTE 6 CAFE PRESUPUESTO $ 200.000.000

ITEM	GRUPO	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	LA RECETTA		MAKRO VENDING						PROMEDIO PONDERADO VALOR	
					V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	CAFETERIA	Café granulado de 1,5 grs como mínimo en sobres individuales de material flexible facil de abrir, con el fin de conservar la frescura del producto.	CAJA X 46 SOBRES	34.665	$ 7.799	$ 270.508.315	$ 7.292	$ 252.823.080		$ -		$ -	$ 3.773	$ 130.807.834
2		Azucar en sobre x 5 gr como mínimo.	BOLSA X 200 SOBRES	16.000	$ 8.466	$ 135.456.000	$ 8.819	$ 141.104.000		$ -		$ -	$ 4.321	$ 69.140.000
3										$ -		$ -	$ -	$ -
SUBTOTAL						$ 405.964.315		$ 394.027.080		$ -		$ -		$ 199.997.834
						VALOR								$ 199.997.834

LOTE 7 TOSTADOS PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO $ 90.000.000

ITEM	GRUPO	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	COMESTIBLES RICA TORTA LIMITADA		SANDRA XIMENA VELASQUEZ CANIZALES		NELSON YADMIR MENDIETA		PROMEDIO PONDERADO VALOR	
					V/Unitario	V/total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/Total	V/Unitario	V/total
1	TOSTADOS	Producto de panadería obtenido a partir del batido y cremado de los siguientes ingredientes, harina de trigo fortificada, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante) , esencia artificial con sabor a vainilla, ácido sorbico (conservante y sal. PRESENTACION: porqué en forma redonda de 230 gramos por 4 unidades. EMPAQUE Película plástica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolución 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor vainilla fresco, Color dorado uniforme en la corteza, Sabor característico de textura esponjosa y suave. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la acción de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN: Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3/NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3/NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFC < 10 UFC, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 627,2 UFC < 10 UFC. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion.FORMA DE CONSUMO: Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha	UNIDAD REDONDE DE 4 PORCIONES	8.000	$ 4.100	$ 32.800.000	$ 4.200	$ 33.600.000	$ 4.300	$ 34.400.000	$ 4.200	$ 33.600.000
2		Producto de panadería obtenido a partir del batido y cremado de los siguientes ingredientes, harina de trigo fortificada, margarina, huevo, azúcar, agua, polvo de hornear (leudante) , esencia artificial con sabor a vainilla, ácido sorbico (conservante y sal. PRESENTACION: porqué en forma tajada desde 5 gramos hasta 5000 gramos. EMPAQUE Película plástica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolución 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor caramelo, Color cocoa fresca, Sabor característico al chocolate de textura esponjosa y suave. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la acción de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN: Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3/NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3/NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFC < 10 UFC, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 627,2 UFC < 10 UFC. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion.FORMA DE CONSUMO: Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.	BOLSA	8.000	$ 1.800	$ 12.800.000	$ 1.700	$ 13.600.000	$ 1.800	$ 14.400.000	$ 1.700	$ 13.600.000
3		COMPOSICION DEL PRODUCTO: Producto obtenido mediante la mezcla de los siguientes ingredientes: queso, maiz trillado, agua, almidon, huevo, margarina, levadura (leudante), azucar. PRESENTACION Blanco redondo tostado paquete de 10 unidades por 70 g como mínimo. EMPAQUE: Pelicula plastica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolucion 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor Blanco horneado. Color Dorado en la corteza Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme. CONSERVACION: Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la accion de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3/NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3/NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFN < 10 UFN, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 72,7 UFN < 10 UFN. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion. FORMA DE CONSUMO Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.	PAQUETE X 10 UNIDADES	8.000	$ 2.200	$ 17.600.000	$ 2.300	$ 18.400.000	$ 2.900	$ 23.200.000	$ 2.467	$ 19.733.333
		COMPOSICION DEL PRODUCTO Producto obtenido mediante la mezcla de los siguientes ingredientes: queso, harina de achira, margarina, huevo, hidrogenado, azucar, levadura (leudante). PRESENTACION: forma de media luna tostada por 10 unidades por paquete de 70 g como mínimo. EMPAQUE Pelicula plastica de Polipropileno Bio Orientado- PPBO, por unidad. ROTULADO Bajo las directrices de la resolucion 5109 de 2005. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA Olor Blanco horneado. Color Dorado en la corteza. Sabor sin acidez, Textura miga crocante y uniforme. CONSERVACION Conservar en un lugar fresco y seco. Libre de la accion de los rayos solares y de otros productos que impartan olores extraños. Mantener en temperaturas menores a 25 °C. DISTRIBUCIÓN Se realiza en condiciones donde se excluya la proliferacion de microorganismos y se proteja el producto, teniendo en cuenta las directrices del decreto 2674/2013 o las normas legales que sustituyan o modifiquen. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: coliformes totales NMP < 3/NMP < 3NMP, Escherichia coli NMP < 3/NMP < 3NMP, Mohos RECUENTO EN PLACA < 10 UFN < 10 UFN, Mesofilos RECUENTO DE PLACA 72,7 UFN < 10 UFN. VIDA UTIL 3 meses a partir de la fecha de fabricacion. FORMA DE CONSUMO Una vez abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento.	PAQUETE X 10 UNIDADES	8.236	$ 2.700	$ 22.242.600	$ 2.800	$ 23.060.400	$ 2.900	$ 23.884.200	$ 2.800	$ 23.062.400
SUBTOTAL						$ 85.142.600		$ 88.060.400		$ 90.884.200		$ 88.029.733

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **LA ADQUISICIÓN POR SELECCIÓN ABREVIADA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA POR MONTO AGOTABLE, PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (lotes 1,2,3,4,5,6,7) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO,**

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de cada cotización y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

LOTE 1 HELADOS
= $ 100.000.000

LOTE 2 GALLETERIA
= $ 200.000.000

LOTE 3 MECATO
= $ 400.000.000

LOTE 4 HORNEADOS
$ 200.000.000

LOTE 5 CONFITES
= $ 48.545.454

LOTE 6 CAFETERIA
= $ 200.000.000

LOTE 7 TOSTADOS
= $ 90.000.000

Obteniendo como resultado un Valor Promedio total de **MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($ 1.238.545.454) M/CTE, para la adquisición de productos alimenticios (lotes 1,2,3,4,5,6,7) con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña-incluye pabellón de reclusión especial-Coiba.**

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 3223 de fecha 13 de febrero de 2023, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Penitenciario Ibagué- Picaleña, DEPENDENCIA 639EXP Expendio COPED IBAGUE, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FUENTE (propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: la adquisición por selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica, para contratar el suministro de productos alimenticios (lotes 1,2,3,4,5,6,7) con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA. Expedido por EDUARDO ALFONSO ORTIZ MUÑOZ Jefe de Presupuesto, por valor de **MIL**

DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS MCTE ($ 1.238.545.454).

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato resultante del presente proceso de contratación es hasta **el quince (15) de diciembre 2022** y/o hasta el agotamiento de los recursos, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio. Los productos se suministran en forma total o parcial según solicitud y necesidades realizadas por el administrador del expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta y media seguridad de Ibagué Picaleña – incluye pabellón de reclusión especial, pabellón de justicia y paz – coiba Ibagué. En caso de ofrecerse cambio de algún producto por otro se podrá hacer siempre y cuando estén en el presente proceso y sin sobrepasar el presupuesto total de este debido a la demanda y oferta. De igual forma a la propuesta seleccionada se ajustarán cantidades para ejecutar la totalidad del presupuesto.

Se debe tener en cuenta el horario de 08:00 a 11:00 horas y de 13:00 a 16:00 horas, para la entrega de los pedidos, y previa comunicación del Administrador del Expendio.

El plazo de ejecución del contrato será hasta el **quince (15) de diciembre 2022**, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la oficina de Gestión contractual, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y el Registro Presupuestal.

11. FORMA DE PAGO

El valor del contrato será cancelado al proveedor parcialmente según la entrega de los bienes del contrato y radicadas en debida forma las cuentas de cobro o facturas estas últimas Electrónicas; con sus soportes respectivos expedidos a nombre del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - Picaleña Nit. 800.119.348-2; dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes; previa verificación y aprobación de los mismos con sus soportes, así como también su validación en la plataforma OLYMPIA; según lo consagrado en el artículo 617 del Estatuto Tributario; en la Pagaduría previa Disponibilidad y aprobación del PAC, dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada de copia del pago de la seguridad social del contratista y del acta de recibo de los bienes a entera satisfacción por parte del supervisor del contrato.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar previamente con el acta de recibo a satisfacción 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 treinta (30) 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.

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.

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

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.

12. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de **Ibagué, Cra 45 Sur 134-95 oficinas de gestión Contractual.**

13. LUGAR DE EJECUCIÓN

Lugar de entrega de los elementos contratados: Estos elementos serán entregados en el Almacén expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué Picaleña, ubicado en la Carrera 45 Sur N°134-95 Barrio Picaleña.

14. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

A. Será obligación primordial del contratista cumplir con las condiciones y especificaciones técnicas exigidas por el Complejo y presentadas en la propuesta.
B. Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.
C. Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan.
D. Que todos los productos ofertados se encuentren vigentes, en óptimas condiciones de conservación y en excelentes condiciones de calidad.
E. Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS REMANO FACTURADOS.
F. Que se compromete a cambia los elementos y/o materiales que resulten en mal estado en un tiempo no mayor de 24 horas después de verificado el estado de los mismos.
G. Garantizar la calidad de los bienes.
H. Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo.
I. Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación.
J. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada.
K. La puntualidad en la entrega de los bienes de acuerdo con lo establecido por el supervisor del complejo.
L. Entregar al complejo los bienes relacionados en el ítem del objeto de la presente invitación.

M. Deberá mantener el complejo indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación.
N. La empresa debe suministrar una cantidad mínimo de cinco (5) calentadores para agua caliente para los puntos de expendio complejo carcelario y penitenciario con alta y mediana seguridad de Ibagué Picaleña justicia y paz; para el lote 6 producto cafetería.
O. La empresa debe garantizar que la fecha de vencimiento del producto sea amplia, y deberá presentar al momento de la entrega del pedido de acuerdo al ítem anterior de UNA RELACIÓN DEL NÚMERO DEL LOTE Y DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.
P. El contratista debe subir a la plataforma SECOP II las facturas electrónicas del contrato y la validación de las mismas en el sistema Olimpia; la Administración del SIIF- Nación, Ministerio de Hacienda informa que a partir del 1º de abril de 2021, para poder efectuarse el pago de facturas electrónicas a proveedores y contratistas, se debe efectuar el siguiente proceso para que la Dian pueda validar dicho documento.

Cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las notas u observaciones la identificación presupuestal de la entidad adquirente, los datos del contrato y el correo institucional del aprobador de la siguiente manera:
Identificación de la entidad; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; Nombre del supervisor@dominio de la entidad.
Ejemplo:



Q. Como esta factura será remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN

R.
S. El oferente que le resulte adjudicado el lote 1, debe suministrar en calidad de comodato o donación como mínimo 14 congeladores. Elementos destinados al servicio de la población privada de la libertad.
T. Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

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

14.2 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.

c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

15. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del COIBA.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a **"PROPUESTA TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" Y/O FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS** en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
h) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.
i) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica o no se encuentre firmada por el representante legal.
j) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
k) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
l) No acreditar su existencia y representación legal.
m) Cuando la entidad establezca que la información o documentación aportada no coincide con la realidad.
n) Presentar ofertas parciales cuando la adjudicación se realice por lote.
o) Cuando la oferta se presente en forma extemporánea o en un lugar distinto al señalado en la Presente Invitación Publica.
p) Cuando el proponente no garantice en calidad de comodato o préstamo, para el desarrollo del objeto contractual; como mínimo un refrigerador para la bodega principal del almacén expendio para el Lote 1 (si se presenta a ese lote) y 5 Calentadores de agua o Grecas para el Lote 6 Cafetería.
p) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

16. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

El proceso será declarado desierto cuando:

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

17. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación: De acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Ver Anexo Matriz de Riesgos.

													Impacto después del tratamiento								Monitoreo y revisión	
N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones para el estudio de mercado con precios inflados.	Deficiente estructuración del proceso en su presupuesto oficial estimado. Precios artificialmente bajos al adjudicarlo.	3	4	7	Alto	Entidad Estatal	Elaboración del estudio de mercado con oferentes reconocidos en el mercado.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal	31/01/2023	05/02/2023	Comparando estudio de mercado con precios del mercado local	Antes de finalizar el estudio de mercado.

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

2	General	Externo	Ejecución	Económico	Incidencia de factores internos y/o externos que ocasionen una disminución significativa en las ventas del Almacén panadería (Ej. Disminución de PPL, baja capacidad adquisitiva de las PPL, cierre de pabellones por medidas judiciales o sanitarias, etc.)	Terminación anticipada del contrato por falta de ingresos para que la entidad responda ante el contratista por la ejecución total del mismo.	3	5	8	Extremo	Entidad Estatal	Control periódico de variables tales como: ventas, población interna, capacidad de compra de las PPL, inventarios, avance porcentual de la ejecución del contrato etc.	3	4	7	Alto	Si	Entidad Estatal	30/03/2023	31/12/2023	Análisis de informes de supervisión, análisis de información financiera.	Mensual
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento Publico y no cumplimiento de la obligación de la Empresa	3	5	8	Extremo	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las características técnicas solicitadas se ajusten a la necesidad de la Entidad.	3	4	6	Alto	Si	Entidad Estatal	30/06/2023	31/12/2023	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Para la legalización del contrato

4	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	El contratista deberá contemplar en su oferta económica las variables de mercado que inciden en la variación de precios	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	06/03/2023	30/08/2023	Comparando con los precios de mercado.	Ejecución del contrato

18. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Por la clase de proceso de selección, conforme con las normas vigentes sobre la materia, debe exigirse al proponente, la constitución de Garantía de la Seriedad del Ofrecimiento y al contratista, una vez firmado el respectivo contrato, constituir Garantía de Cumplimiento, con los amparos que, conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del análisis realizado sobre los mismos se establecieron en el numeral correspondiente de este estudio previo.

18.1. GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta, garantía de seriedad del Ofrecimiento de conformidad con el artículo 118 Del Decreto 1510 de 2013, expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

A. CUANTÍA: El valor será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial estimado.

B. VIGENCIA: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de contratación. En todo caso deberá permanecer vigente hasta tanto se perfeccione y legalice el contrato adjudicado.

C. AFIANZADO: Debe figurar como afianzado, el nombre completo del Proponente. En caso de presentarse propuesta conjunta, se debe identificar la denominación del consorcio o unión temporal indicando igualmente el
nombre o razón social completa de cada uno de sus integrantes con su porcentaje de participación.

D. BENEFICIARIO: El Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial. Con NIT. 800.119.348-2. de conformidad con el artículo 115 del Decreto 1510 de 2013, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes casos:

1. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
2. 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.
3. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
4. El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de propuestas.

18.2. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DEL CONTRATO Y SU LIQUIDACIÓN

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario "COIBA" de Ibagué -Picaleña-, de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.7 Del Decreto 1082 de 2015, una Garantía que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

✓ **CUMPLIMIENTO**: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.12 Del Decreto 1082 de 2015).

✓ **CALIDAD**. Por el veinte (20 %) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.16 Del Decreto 1082 de 2015).

El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la ejecución o la liquidación del contrato.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Establecimiento Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial. para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

19. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el **Dg. BECERRA AGUDELO CRISTHIAN ALBERTO** responsable del almacén expendio del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta y Media Seguridad de Ibagué Picaleña-Incluye Pabellón de Reclusión Especial-COIBA.

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.

Carrera 45 sur N°134-95 Picaleña Teléfono 2739500 Ext.1051
expendio.epcpicalena@inpec.gov.co

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.

DG. ROJAS PACHECO MIGUEL ANGEL
Coordinador Expendio Central

Elaborado por: DG. ROJAS PACHECO MIGUEL – Resp. Actividad Expendio
Revisado: Samael Aun Ayerbe –Apoyo Jurídico Gestión Contractual COIBA
Revisado: Edilberto Romero Castro – Resp. Compras Área Gestión Corporativa COIBA
Fecha de elaboración: 24/02/2023