ANALISIS DEL SECTOR SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA

ANALISIS DEL SECTOR PARA CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIA PRIMA E INSUMOS TALES COMO CARNES, LACTEOS, VERDURAS Y VIVERES CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMNADO CASINO "TODORICO" DEL COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD EL PEDREGAL -MEDELLIN; CONTRATACIÓN PÚBLICA POR SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA

1. ASPÈCTOS GENERALES

1.1 ECONOMICO

El 2024 ha sido un año lleno de contrastes, incierto y con grandes retos para el país, para las empresas, para los hogares y la sociedad en general. Aunque el año termina con una leve recuperación, seguimos muy por debajo de nuestro potencial; se pudo controlar la inflación al llevarla a niveles de alrededor del 5%; se detuvo la caída en la inversión, y, los mercados mantienen una alta volatilidad.

En lo económico, sin duda, la mayor preocupación está en el tema fiscal, con un déficit alto, baja ejecución, un presupuesto que no corresponde a la realidad económica, una deuda en ascenso y un riesgo latente de no cumplir con la regla fiscal. Terminamos el año con la noticia de un aumento del salario mínimo, por decreto, del 9.54% que en el agregado de salario más subsidio de transporte alcanza un crecimiento del 11%. Con una inflación del 2024 que se espera sea aproximadamente del 5% y la meta de que el 2025 sea del 5% estamos hablando de un aumento que supera el 120% la inflación de este año y en el 266% la inflación esperada del año entrante.

Son muchas las implicaciones de esta realidad, preocupa inmensamente el efecto sobre la informalidad laboral, el empleo, la inflación y las finanzas públicas. Cálculos nos demuestran que este incremento traerá una presión adicional de 2.5 billones adicionales al déficit fiscal del gobierno nacional. A todo lo anterior, se le suma un entorno internacional donde persisten tensiones geopolíticas y geoeconómicas. Una mirada de

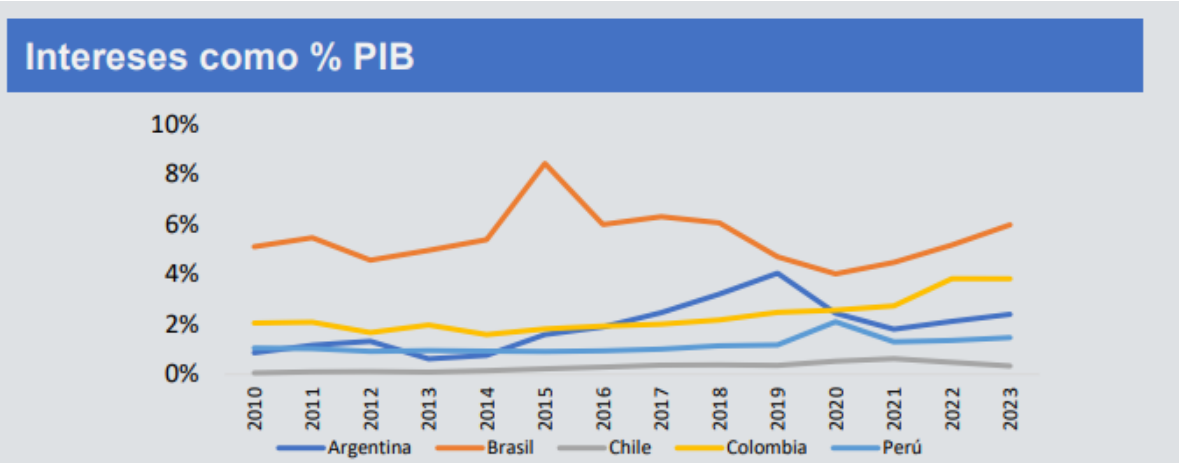
síntesis de los principales hechos geoeconómicos y geopolíticos de este año nos arroja escalamiento de tensiones entre países, intensas jornadas electorales, debilitamiento de la globalización, fortalecimiento del comercio mundial por bloques económicos y la IA aumentando su relevancia.

Desde la Segunda Guerra Mundial no se presentaba un número de conflictos tan alto como el de hoy (59 conflictos vigentes). El 2024 cerró con nuevas tensiones geopolíticas y con conflictos que se han intensificado. La perspectiva para 2025 estará influenciada por la caída del régimen en Siria y muy especialmente por la toma de funciones de administración de Trump, que ya ha hablado de Panamá, Groenlandia, Israel o por ejemplo de condicionar el apoyo armamentístico de EEUU a Ucrania.

El año 2024 también fue un período de grandes retos para Colombia, donde como lo anotamos anteriormente la principal preocupación está en el comportamiento de las finanzas públicas. El alto déficit, la baja ejecución, el mayor endeudamiento, la falta de claridad en las finanzas públicas y los presupuestos desajustados que no corresponden a la realidad del país, configuran un escenario incierto que envía mensajes negativos a inversionistas y a los mercados. El resultado una pérdida de confianza y una baja dinámica de la inversión y una deuda pública tiene que asumir mayores costos, lo que afecta negativamente las finanzas públicas por causas atribuibles a la equivocada estrategia del gobierno. Recordemos que hace unos años los costos de la deuda colombiana eran de los menores de la región, hoy están entre los más altos.

La situación actual de las finanzas públicas nos deja grandes interrogantes: ¿está el gobierno construyendo el presupuesto reconociendo las limitaciones de recursos que tienen el Estado? ¿Lograremos cumplir la regla fiscal en 2024 y 2025? ¿cuál es el tamaño del Estado que soporta Colombia? ¿Cómo se implementará la reforma del SGP?. Se ha hecho evidente la necesidad de retomar la sostenibilidad fiscal como objetivo principal de la política pública, muy especialmente con la búsqueda de la ampliación de la base de contribuyentes y la eficiencia del gasto, tema sobre el cual hay muchos interrogantes.

En materia de crecimiento para Colombia, el 2024 fue un año de moderada recuperación: pasamos de una tasa del 0.6% en 2023 a un crecimiento que en 2024 probablemente termine alrededor del 1.9%. Es sin duda positivo. Sin embargo, resulta insuficiente: no alcanza el potencial de nuestra economía; no logra impactar todos los 7 sectores económicos; la inversión sigue rezagada y perdemos nuestra posición de liderazgo entre las economías emergentes y en la región.



Fuente: elaboración propia con del Fondo Monetario Internacional

En el mes de diciembre de 2024, el IPC registró una variación de 0,46% en comparación con noviembre de 2024, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,46%): Restaurantes y hoteles (0,99%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,58%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,53%). Por debajo se ubicaron: Bebidas alcohólicas y tabaco (0,44%), Transporte (0,39%), Bienes y servicios diversos (0,18%), Salud (0,14%), Prendas de vestir y calzado (0,12%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,11%), Educación (0,00%), Información y comunicación (-0,10%) y por último, Recreación y cultura (-0,23%)

Cuadro 3. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Diciembre 2023 - 2024

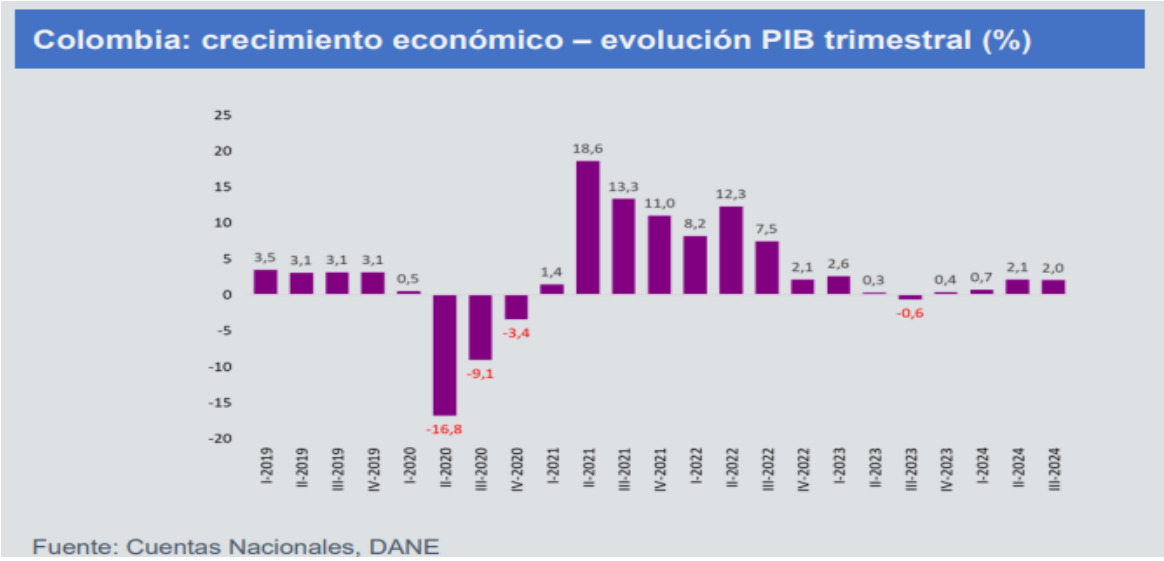
Divisiones de Gasto	Peso (%)	2023 Variación (%)	2023 Contribución Puntos Porcentuales	2024 Variación (%)	2024 Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	1,50	0,16	0,99	0,11
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,86	0,26	0,58	0,18
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	-0,42	-0,08	0,53	0,10
TOTAL	100,00	0,45	0,45	0,46	0,46
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,68	0,01	0,44	0,01
Transporte	12,93	0,25	0,03	0,39	0,05
Bienes y servicios diversos	5,36	0,51	0,03	0,18	0,01
Salud	1,71	0,22	0,00	0,14	0,00
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,20	0,01	0,12	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,18	0,01	0,11	0,00
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00
Información y comunicación	4,33	-0,18	-0,01	-0,10	0,00
Recreación y cultura	3,79	0,72	0,02	-0,23	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

https://www.andi.com.co/Uploads/Balance%202024%20y%20Perspectivas%202025%20%20-%20V%20enero.pdf

CRECIMIENTO ECONÓMICO

El 2023 cerró con una economía en notable desaceleración pasando de un 7,2% en 2022 a un tímido 0,6%. En donde, además la economía colombiana estuvo en alto riesgo de tener una recesión técnica, es decir, dos trimestres consecutivos creciendo a tasa negativas, ya que el tercer trimestre de 2023 se presentó una caída del PIB de -0,6% frente al mismo periodo del año 2022. La economía colombiana finaliza el 2024 enfrentando un panorama mixto, marcado por una recuperación lenta e insuficiente, y una persistente incertidumbre y desconfianza en el mercado nacional. En el tercer trimestre de 2024 la economía creció 2,0% y en lo corrido del año hasta septiembre, el PIB registró una tasa positiva del 1,6%



El crecimiento económico para 2024 no se extiende a todos los sectores de manera uniforme. Por el contrario, los sectores con mayor potencial de generación de encadenamientos productivos, empleo y capital, son los que presentan mayores rezagos. Fuente: Cuentas Nacionales, DANE 51 Estos aspectos marcan un desempeño económico al finalizar el año de apenas del 1,9%, según el último informe de política monetaria del Banco de la República una cifra muy por debajo del potencial de la economía colombiana.

Al analizar el comportamiento de la economía colombiana en el tercer trimestre de 2024, encontramos tasas positivas en los sectores de: actividades artísticas y de entretenimiento y actividades de los hogares (14,1); agricultura y ganadería (10,7%), actividades financieras y de seguros (4,4%), construcción (4,1%); administración pública y defensa (2,1%); actividades inmobiliarias (2,0%); comercio, transporte, alojamiento y servicios de comida (1,0%), electricidad, gas y agua (1,0%); información y comunicaciones (0,8%); y actividades profesionales y científicas (0,5%).

En el caso de la construcción, el crecimiento de 4,1% se explica por obras civiles (16,5%). En tanto que, la vivienda mantiene una caída de -1,7%. Por su parte, las actividades económicas que presentaron un crecimiento negativo son: industria manufacturera (-1,3%) y minas y canteras (-7,1%). Es importante mencionar que para el caso de minas y canteras no se registraban crecimientos negativos de tal magnitud, desde el primer trimestre de 2021.

Colombia: crecimiento económico

Sectores	Part. % 2024	2023		2024	
		Trim III	Enero-Septiembre	Trim III	Enero-Septiembre
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	6,4	1,1	-0,2	10,7	8,9
Explotación de minas y canteras	3,8	4,2	3,4	-7,1	-4,1
Industrias manufactureras	11,2	-6,5	-3,0	-1,3	-2,8
Electricidad, gas, agua, saneamiento ambiental	3,0	2,6	1,9	1,0	2,7
Construcción	4,4	-8,5	-4,8	4,1	2,4
Edificaciones	2,2	-5,3	0,5	-1,7	-2,4
Obras civiles	1,2	-15,0	-15,4	16,5	12,9
Actividades especializadas construcción	1,0	-8,1	-3,8	3,8	2,1
Comercio, reparaciones, transporte, almacenamiento, alojamiento, servicios de comida	16,8	-4,9	-3,1	1,0	0,2
Información y comunicaciones	3,1	-1,2	0,7	0,8	-0,9
Actividades financieras y de seguros	5,2	1,4	8,8	4,4	0,9
Actividades inmobiliarias	9,0	1,8	1,8	2,0	1,9
Actividades prof., científicas y técnicas, servicios administrativos y de apoyo	6,8	-1,2	0,7	0,5	0,2
Administración pública y defensa; seguridad social, educación, salud humana y de servicios sociales	15,8	5,9	3,6	2,1	4,2
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación , hogares	4,3	6,0	9,7	14,1	9,8
Valor agregado bruto	**89,7**	**-0,3**	**0,6**	**2,1**	**1,7**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	10,3	-3,3	1,3	1,3	0,7
Producto interno bruto	**100,0**	**-0,6**	**0,7**	**2,0**	**1,6**

Fuente: Cuentas Nacionales, DANE

Por el lado de la demanda, el consumo final crece 0,7% en el trimestre, en donde el consumo de hogares crece 1,6%, mientras que el consumo del gobierno cae -4,3%. Además, se observa una recuperación de la demanda interna con un crecimiento del 3,6% para el periodo julio-septiembre, impulsada por la formación bruta de capital, la cual creció 22,7% en el mismo periodo.

Es importante anotar que la inversión como tal registra una dinámica mucho menor al crecer 4% y así lo reporta el indicador de formación bruta de capital fijo. Cabe señalar que el nivel de inversión sigue estando por debajo de los registrados en el mismo periodo de 2022. La diferencia entre las tasas de la formación bruta de capital fijo y la formación bruta están dadas por el comportamiento de los inventarios.

En 2025, la industria de frutas y verduras sigue reinventándose para abordar los desafíos de la salud, la sostenibilidad y la accesibilidad. En un contexto económico desafiante, la innovación tecnológica y las iniciativas políticas son más cruciales que nunca para moldear un futuro alimentario más sostenible y equitativo. Aquí presentamos las principales tendencias de 2025.

Frutas tropicales: un favorito en constante evolución

Plátanos y aguacates: estrellas indiscutibles del mercado
Las frutas tropicales siguen siendo dominantes en nuestros platos, y esta tendencia continuará en 2025. En Francia, los plátanos mantienen su posición principal con un consumo promedio anual de 730,000 toneladas entre 2020 y 2023. Los aguacates siguen de cerca con 150,000 toneladas en 2023, lo que convierte a Francia en el principal consumidor europeo con 2.3 kg per cápita. Se espera que esta trayectoria de crecimiento continúe hasta 2025.

El panorama alimentario está cambiando. Mientras que las verduras, antes esenciales, han visto disminuir su consumo en los hogares en 13 kg desde 2018, las frutas ganan popularidad gracias a las campañas centradas en la salud. Sin embargo, este éxito presenta un desafío: ¿cómo hacer que estos productos sean más accesibles en un entorno económico complicado?

Bayas: El boom urbano

El auge de los frutos rojos

Prácticas, saludables e increíblemente versátiles, los frutos rojos se han convertido en los favoritos de los habitantes urbanos. Los arándanos, verdaderos superalimentos, están experimentando una demanda disparada en las principales ciudades europeas. A pesar de su creciente popularidad, las fresas siguen siendo las líderes indiscutidas, apreciadas por su sabor atemporal y su atractivo estacional.

Perfectas para picar o como un postre saludable para llevar, estas pequeñas frutas responden a un estilo de vida urbano acelerado. Las frutas rojas encarnan la nueva era del consumo: una mezcla perfecta de salud, conveniencia y placer.

La revolución del bienestar y lo digital: salud y transparencia en el centro Los consumidores ahora priorizan los productos "sin" – sin azúcar, sin gluten, y enriquecidos con beneficios nutricionales. Estas tendencias se alinean con la misión de Consentio de garantizar calidad y transparencia en cada etapa.

Tecnologías como el IoT y el blockchain están transformando la industria. Estas herramientas optimizan las cadenas de suministro, reducen el desperdicio y mejoran la trazabilidad.

Expectativas de las políticas europeas

-Supresión de impuestos: Un paso decisivo hacia la accesibilidad

Los consumidores europeos están pidiendo la eliminación de los impuestos sobre frutas y verduras, un cambio que podría mejorar inmediatamente su accesibilidad. Tal medida fortalecería el consumo de productos frescos, a menudo percibidos como caros, mientras incentiva a los hogares a adoptar dietas más saludables. En tiempos de inflación y presión sobre el poder adquisitivo, reducir estos impuestos enviaría un mensaje contundente de los responsables políticos a favor de una alimentación sostenible y asequible para todos.

-Educar para un mejor consumo

Se esperan programas de educación nutricional. Estas iniciativas buscan informar a los consumidores sobre los beneficios de una dieta equilibrada y corregir los prejuicios sobre las frutas y verduras, a menudo desestimadas en favor de productos procesados. Sensibilizando desde una edad temprana o mediante campañas específicas, la Unión Europea podría iniciar un cambio cultural profundo, contribuyendo a la salud colectiva y reduciendo las enfermedades relacionadas con una mala alimentación.

-Vales de fruta y verdura: Una herramienta para la justicia social

El concepto de los "cheques de frutas y verduras" está emergiendo como una solución innovadora para reducir las desigualdades alimentarias. Al proporcionar asistencia directa a los hogares más vulnerables, estos

cheques garantizarían el acceso regular a productos frescos, mientras apoyan a los agricultores locales. Esta iniciativa podría ser un modelo de win to win: fomentar el consumo responsable mientras se dinamiza la economía agrícola.

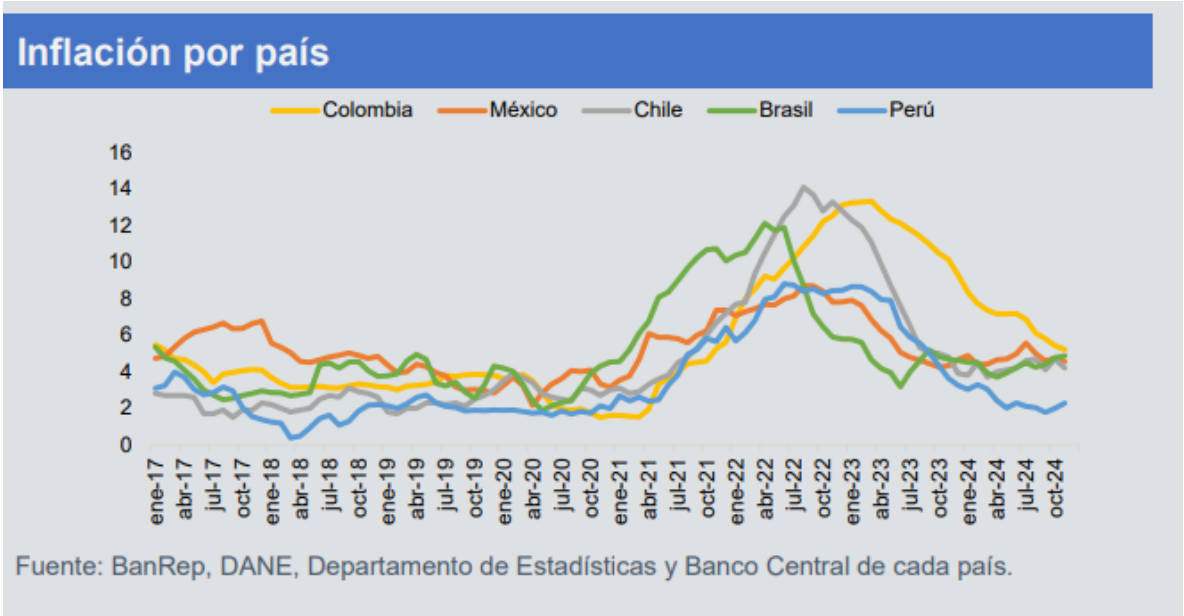
La industria de las frutas y verduras está en un momento crucial. Al combinar innovación tecnológica, iniciativas políticas y el compromiso de los consumidores, podemos crear un ecosistema alimentario más sostenible.

En Consentio, creemos firmemente que la tecnología es la clave para convertir las tendencias actuales en acciones concretas. En 2025, la alimentación no será solo una necesidad, sino una oportunidad para elegir un futuro saludable, sostenible y equitativo.

INFLACIÓN

En los últimos años, la inflación se ha consolidado como una de las principales preocupaciones económicas en el país. El incremento sostenido de los precios tiene un impacto negativo en la calidad de vida de las personas y en la dinámica de la economía, al reducir la capacidad adquisitiva de los hogares, desestimular el ahorro y aumentar los costos de producción. Paralelamente, la política monetaria responde al objetivo de alcanzar y mantener una tasa de inflación baja y estable, generando incrementos significativos en los costos financieros para lograr dicho objetivo.
Desde 2021 Colombia se ha enfrentado a un fenómeno de alta inflación, alcanzando un máximo de 13,34% en marzo de 2023. Son múltiples los factores que dan razón a esta 47 Inflación por país situación, como los bloqueos en las principales vías del país, el rompimiento de las cadenas globales de valor, el conflicto entre Rusia y Ucrania, las afectaciones climáticas, entre otros.

Es importante mencionar que Colombia no es el único país que registró altas tasas de inflación. Este fenómeno fue una problemática a nivel mundial. Sin embargo, el país registró el punto más alto de inflación en marzo de 2023, mientras que países como Brasil y Chile lo hicieron en abril y agosto de 2022, respectivamente. Por eso el país sigue registrando niveles de inflación por encima de los países de la región.



Para el 2024, se puede observar una mejora en el nivel de precios. El año empezó con una inflación de 8,35% y una tasa de interés de política monetaria del Banco de la República de 13% en enero, es decir, una tasa de interés real cercana al 4,65%. A partir de una política monetaria prudente del Banco de la República, en el transcurso del año la inflación fue convergiendo hacia al rango meta, el cual está entre el 2% y 4%, con un objetivo del 3%.

En lo corrido del año 2024, hubo meses en donde la inflación se estancó o, incluso, creció frente al mismo periodo del año inmediatamente anterior. Con todo, se espera que la inflación se sitúe alrededor del 5% en diciembre.



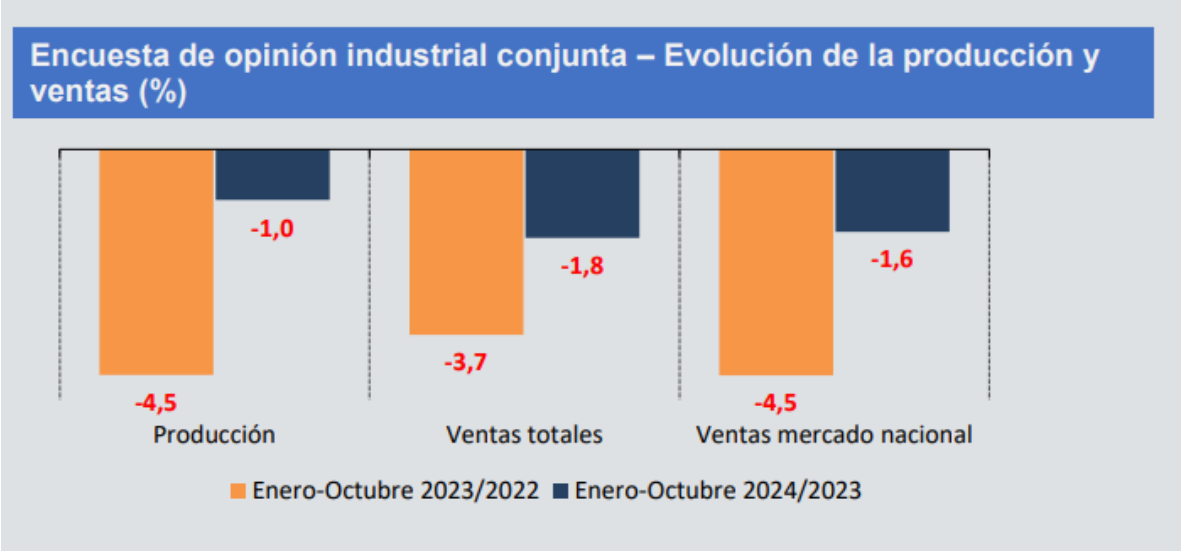
Por lo anterior, genera gran preocupación el aumento del nivel de precios por parte de educación, restaurantes y hoteles, electricidad y gas, salud y servicios de transporte, rubros esenciales en el gasto de los hogares y que afectan de manera significativa la capacidad adquisitiva de los hogares más vulnerables. Se espera que la inflación se siga moderando, ya que, a partir de la medida de desindexación del salario mínimo, la cual busca desvincular el aumento de precios de algunos bienes y servicios con el ajuste de este.

INDUSTRIA

La actividad económica de la industria colombiana permanece con crecimientos por debajo de su potencial, completando 24 meses con caídas en su producción y ventas. Este desempeño es de gran preocupación, al ser este sector el tercero más grande de la economía, y su comportamiento afecta tanto a otros sectores económicos como a la generación de empleo y el desarrollo social del país.

En la Encuesta de Opinión Industrial Conjunta del mes de octubre se reportan caídas en producción y ventas, con una menor utilización de la capacidad instalada frente a años anteriores, una demanda que aún no se recupera lo suficiente y poca acumulación de inventarios ante un

panorama de bajo optimismo en el corto plazo. De acuerdo con la Encuesta de Opinión Industrial Conjunta (EOIC), que la ANDI realiza con ACICAM, ACOPLASTICOS, ANDIGRAF y CAMACOL, en el período enero-octubre de 2024, comparado con el mismo periodo de 2023, la producción cayó -1,0%, las ventas totales -1,8% y, dentro de éstas, las ventas hacia el mercado interno disminuyeron -1,6%. En el año inmediatamente anterior, la actividad manufacturera caía en producción y ventas en niveles del -4,5%, -3,7% y -4,5%, respectivamente.



Aunque las disminuciones en producción y ventas de la industria manufacturera fueron menores en 2024, de igual forma este sector permanece en terreno negativo, como se observa en el comportamiento histórico

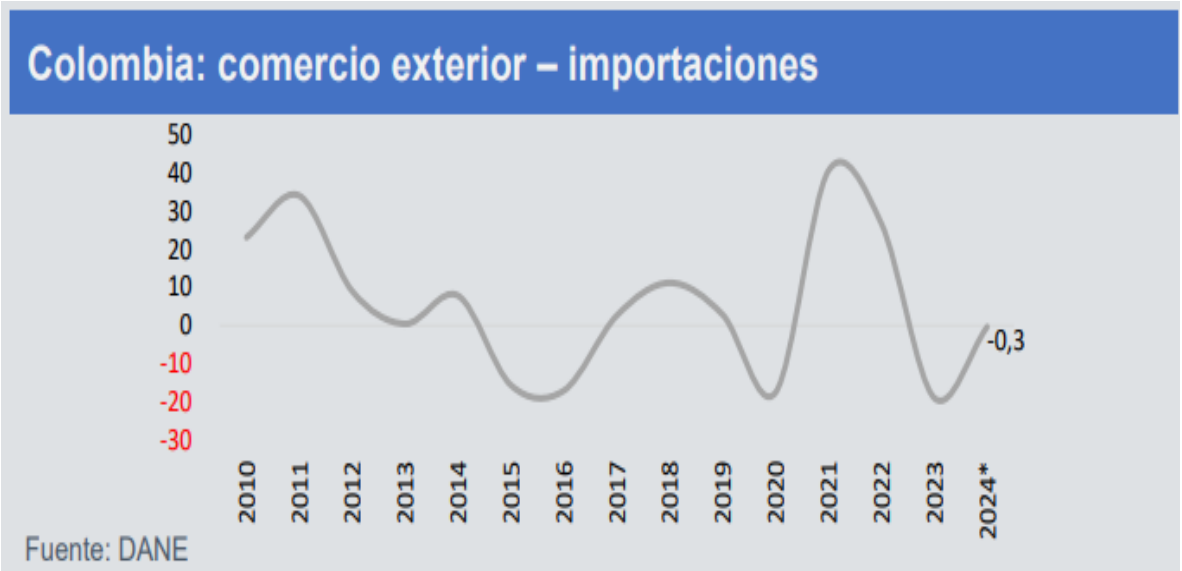


PRODUCTIVIDAD

La productividad es un indicador clave para evaluar la eficiencia y competitividad de las empresas, y su desempeño está influenciado por múltiples factores internos y externos. En nuestra encuesta, identificamos los principales elementos que favorecen el aumento de la productividad, destacándose el compromiso y las capacidades de los trabajadores, la mejora en los procesos productivos, seguido de la compra y el mantenimiento de los equipos, la transformación digital y/o tecnológica, y la disponibilidad y los precios de materias primas. Por el contrario, los empresarios nos manifestaron que los factores que tienen un impacto negativo en la productividad son: la baja demanda, la dificultad en la consecución de insumos o materias primas y el precio y calidad de estas, la alta deserción y/o rotación laboral, la incertidumbre económica y política, el ausentismo laboral, inseguridad y bloqueos, menor producción, paradas o problemas en la planta de producción, suspensión, cortes y altos precios de la energía eléctrica y gas, entre otros.

1.1.1 Importaciones

Las importaciones han presentado un comportamiento similar a las exportaciones, con una leve recuperación después de un difícil año 2023. Sin embargo, la variación de las importaciones a septiembre comparadas con las observadas un año atrás aún continúa siendo negativa (-0,3%), pasando de 46.998 millones de dólares CIF en enero septiembre 2023 a 46.848 millones de dólares CIF en el mismo período de 2024.



Al evaluar en detalle las importaciones por uso o destino económico de los bienes, se observa que las mayores caídas en el período enero-septiembre 2024 con respecto al mismo del año anterior se dan en equipo de transporte (-28%), seguido de materias primas y productos intermedios para la agricultura (-10,8%), bienes de capital para la agricultura (-5,5%) y materiales de construcción (-1,6%). Por su parte, las importaciones que más crecen son las de bienes de consumo no duradero (8%), bienes de capital para la industria (7,8%) y bienes de consumo duradero (6,4%). Por países de importación, la mayor participación la tiene Estados Unidos, al que le compramos un 25,6% del total de importaciones, seguido de China (24,3%), Brasil (5,3%), México (5,1%), Alemania (3,5%), Japón (2,4%) e India (2,4%).

Importaciones según uso o destino económico

Miles de dólares CIF	Enero-septiembre 2023	Enero-septiembre 2024	Variación	Participación
Total importaciones	**46.998.506**	**46.848.776**	**- 0,3**	**100,00**
Bienes de consumo	**10.781.467**	**11.562.966**	**7,2**	**24,68**
Bienes de consumo no duradero	6.199.230	6.692.832	8,0	14,29
Bienes de consumo duradero	4.582.238	4.870.134	6,3	10,40
Materias primas y productos intermedios	**22.805.863**	**22.429.253**	**-1,7**	**47,9**
Combustibles, lubricantes y conexos	4.522.988	4.238.569	- 6,3	9,05
Materias primas y productos intermedios para la agricultura	2.465.852	2.199.005	- 10,8	4,69
Materias primas y productos intermedios para la industria (excepto construcción)	15.817.023	15.991.679	1,1	34,13
Bienes de capital y material de construcción	**13.401.176**	**12.846.269**	**-4,1**	**27,4**
Materiales de construcción	1.212.129	1.193.029	- 1,6	2,55
Bienes de capital para la agricultura	161.457	152.558	- 5,5	0,33
Bienes de capital para la industria	7.948.919	8.568.254	7,8	18,29
Equipo de transporte	4.078.672	2.932.429	- 28,1	6,26
Bienes no clasificados	**9.999**	**10.288**	**2,9**	**0,0**

Este menor déficit se refleja en la cuenta corriente de la balanza de pagos, en donde se contabilizan las exportaciones e importaciones de bienes y servicios, los ingresos y egresos por renta de los factores y por transferencias corrientes. El comportamiento reciente refleja un menor déficit como porcentaje del PIB en los últimos 2 trimestres del año actual, logrando un nivel de 1,6% del PIB. Cabe resaltar que este nivel de déficit no se presentaba desde hace 15 años, lo que refleja un importante avance que debemos mantener y fortalecer

El potencial exportador de Colombia es significativo: en café, tenemos una gran capacidad para aumentar nuestras exportaciones, en la cadena agroindustrial debemos enfocarnos en aportar un mayor valor agregado para ser protagonistas en el mundo. También tenemos un importante potencial de exportación en productos como el plástico y caucho, componentes farmacéuticos y productos químicos. Y, otros sectores como la industria 4.0 y metalmecánica también se deben seguir impulsando.

Debemos insertarnos en las cadenas de suministro en donde el sector portuario es clave, ya que el comercio marítimo representa entre el 80% y el 90% del comercio mundial. En este sentido es primordial alcanzar altos niveles desempeño, así como lo ha hecho el puerto de Cartagena al lograr el tercer puesto a nivel mundial en el índice de desempeño de puerto de contenedores en 2023, realizado por el Banco Mundial.



1.1.2 Perspectivas

Cumplimiento del presupuesto y perspectivas 2025

Considerando el entorno complejo que influenció el desempeño de la industria este 2024, el cumplimiento del presupuesto se convirtió en otro desafío. En esta dirección, para el cierre del 2024 el empresariado estima un cumplimiento del presupuesto de ventas del 86,2% en promedio. Con todo lo anterior, el principal problema que señalaron las empresas es la demanda. En este contexto algunas de las estrategias que han adoptado para enfrentar el bajo dinamismo de la demanda a largo de 2024, están basadas en racionalizar costos (75,8%), crear nuevos productos (48,4%),

enfoque en el servicio al cliente (38,9%), promociones o descuentos (38,2%), productos de mayor valor agregado (35,7%), focalización en nichos de mercado (33,8%), nuevos canales de distribución (25,5%), nuevos diseños

Sin embargo, la perspectiva para 2025 estará influenciada por la caída del régimen al final del año en Siria, donde confluyen guerras como la de Rusia y la de Israel. Por otra parte, se entiende, que en 2025 llega la administración de Trump, que ha hablado de tarifas y aranceles, de Panamá, de Israel, de Groenlandia y que anuncia que condicionará el apoyo armamentístico de EEUU a Ucrania. Esto significaría mucho para las líneas rojas de una parte de occidente, pero también el cese de hostilidades y desgaste humanitario. Para Europa, la invasión Rusia a Ucrania es la invasión a un estado europeo, significaría llegar a la frontera con Georgia y por lo tanto gran cercanía a los países OTAN.

En cuanto al enfoque político electoral, 2024 fue un año con mucha actividad. Casi 100 países tuvieron elecciones (presidenciales, parlamentarias, municipales o legislativas), generando así una reconfiguración interna y cambios en las relaciones diplomáticas y comerciales internacionales. Los resultados de este año electoral tuvieron un balance duro para el gobernante y partido de turno en el mundo. La oposición en varios países, o ganó el poder, o ganó influencia. Aquí se unieron la economía y la política, ya que la desaceleración y el alto costo de vida les pasó factura a los gobiernos de turno.

Mercado laboral

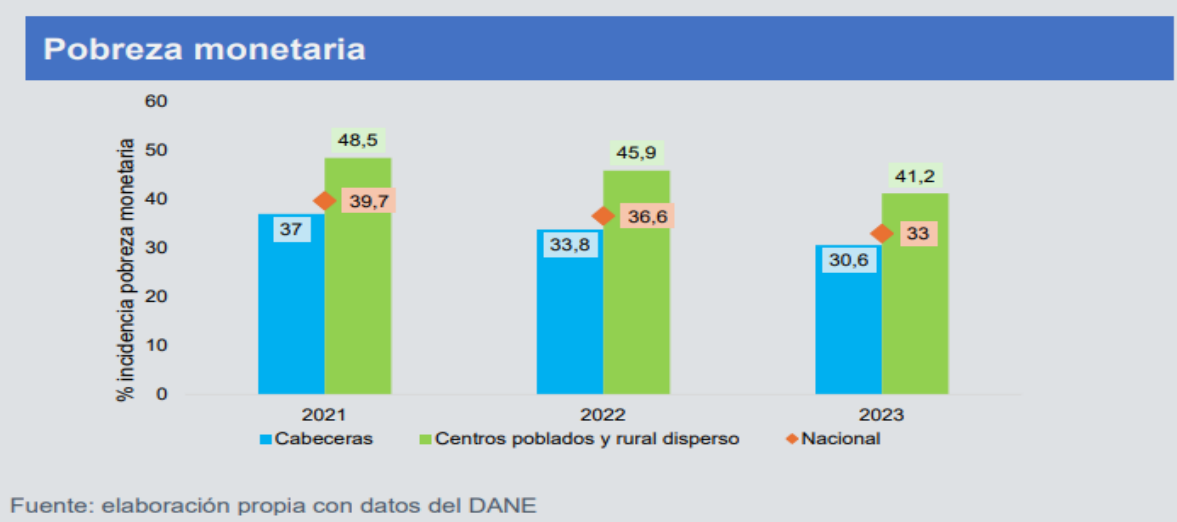
Empleo

En los últimos años, el empleo en Colombia ha tenido una gran recuperación frente al fuerte deterioro resultado de la pandemia. Para 2022, ya se había logrado recuperar los 21,3 millones de empleos que existían en 2019, llegando a cerca de 22 millones de personas empleadas. Es decir, en 2022 hubo cerca de 1,6 y 3 millones de empleos más frente a 2021 y 2020, respectivamente. Por su parte, el año 2023 tuvo un crecimiento de cerca de 756 mil empleos, donde el 76,7% de esta variación provino de lo que podría denominarse el macro sector de los servicios, que incluye actividades como entretenimiento, salud, educación, entre otros.

En concreto, en lo corrido del año solo se han generado 201 mil empleos concentrados en la Industria manufacturera (72 mil), Actividades artísticas (61 mil) y Alojamiento y servicios de comida (33 mil), mientras que los sectores que más caen en empleo son la Construcción (-28 mil) y actividades profesionales (-16 mil). Con todo, el macrosector de los servicios sigue siendo el gran generador de empleo en el país con 124 mil puestos de trabajo, es decir, el 62% de la variación de los ocupados.

Pobreza

Para continuar con el análisis coyuntural desde la perspectiva social, el estudio de la pobreza y la desigualdad en Colombia es crucial para comprender las fallas estructurales que impiden el crecimiento y el desarrollo económico. La persistencia de elevados niveles de desigualdad perpetúa ciclos de exclusión que impiden el desarrollo del capital humano y, por ende, restringen el bienestar social. 84 Según los últimos datos publicados por el DANE se evidencia que la pobreza monetaria a nivel nacional en 2023 presentó una caída de 3,6 puntos porcentuales (pp) respecto al registrado en 2022 (33% Vs. 36,6%). Lo anterior significa que cerca de 1,6 millones de personas salieron de esta condición, de los cuáles 1,1 millones se encontraban en las cabeceras y 500 mil en centros poblados y rural disperso. Desagregando el dominio por las categorías anteriores nos encontramos de igual forma ante tendencias bajistas. En las cabeceras la pobreza monetaria cayó de 33,8% en 2022 a 30,6% en 2023, y en los centros poblados y rural disperso pasó 45,9% a 41,2%, en los periodos respectivos.



Fuente: elaboración propia con datos del DANE

https://www.andi.com.co/Uploads/Balance%202024%20y%20Perspectivas%202025%20%20-%20V%20enero.pdf

1.2 Técnico

Teniendo como base las necesidades del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad de Medellín- Pedregal de la Ciudad de Medellín en cuanto a la adquisición de elementos para la comercialización en el Proyecto Productivo casirico en los puntos ubicados para su comercialización como son estructura I con un total de 2.682 personas privadas de la libertad y estructura II cuenta con 1.023 personas recluidas, datos obtenidos al día 04/02/2025, es importante realizar la mencionada contratación para suplir las necesidades del personal de PPL de los diferentes pabellones.

Así mismo; se requiere que el proveedor este en capacidad de ofertar esta contratación tenga a bien tener un stock mínimo de productos ya que los bienes adquiridos se consiguen en el mercado nacional. Las empresas que trabajan en la comercialización de los productos de Carne, lácteos, verduras, frutas, productos de molinería como materia prima cuentan con bodegas de almacenamiento en el cual manejan el inventario de productos y los cuales son de alta rotación por su salida en ventas.

Se requiere que los elementos a adquirir cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas con el fin de brindar productos de excelente calidad y de alta rotación en el mercado nacional para ser comercializados a la población privada de la libertad del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad el Pedregal.

De acuerdo con la necesidad antes expresa, fue necesario las sugerencias presentadas por el Comité de Derechos Humanos de la población privada de la libertad de los diferentes pabellones del Establecimiento Carcelario, que mediante reuniones celebradas han permitido evidenciar cuales productos son los de mayor aceptación para su consumo. A las peticiones respetuosas por parte del personal PPL, se tuvieron en cuenta productos como Carne, lácteos, verduras, frutas, productos de molinería como materia prima que han sido comercializados en el centro carcelario por un tiempo estimado de cinco años, según los soportes documentales existentes de la contratación; buena calidad del producto, marca reconocida y bajo costo.

Se relacionan los productos de la necesidad expresa:

LOTE 1. VERDURAS Y FRUTAS A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA
$ 49.600.000

A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA				
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**	**ESPECIFICACIONES TECNICAS**	**CANTIDAD**
1	ARVEJA DESGRANADA	KILOGRAMOS	Características generales: de color verde sus semillas, de contextura firme, tierna y fresca. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con evidencia de residuos químicos, pérdida de calidad microbiológica con signos de descomposición o pudrición, con características diferentes a las solicitadas, presencia de plaga.	1
2	CEBOLLA CABEZONA	KILOGRAMOS	Características generales: es un producto de forma redondeada a ovalada, color perlada blanca, de consistencia firme al tacto. su interior está formado por capas gruesas, carnosas y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse pelado y limpio. peso de la unidad entre 150 a 300 gramos. características microbiológicas:	1

			•salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), sin pelar o peso inferior al solicitado.	
3	CEBOLLA JUNCA	KILOGRAMOS	características generales: es un producto en forma alargada, blanca en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse limpio, entero, raíz sin tierra y tallo con cáscara. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios,	1

			transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.	
4	PAPA CAPIRA	KILOGRAMOS	Características generales: tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme de café claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. peso promedio de la unidad es de 200 a 250 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica, limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color característico, con presencia de sustancia extraña, con daño mecánico, grietas, germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado. cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado	1
5	PLATANO HARTON VERDE Y MADURO	KILOGRAMOS	Características generales: producto bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, color verde intenso cuando está verde, verde amarillento cuando está pintó o	1

			amarillo uniforme cuando está maduro, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, exterior seco y limpio. peso promedio de la unidad es de 300 a 400 gramos. el alimento debe tener el grado de maduración, según lo solicitado, verde o maduro, permitiendo el consumo hasta cuatro días posteriores a la entrega, conservando las características solicitadas de maduración. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido, baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas	
6	AJO ENTERO	KILOGRAMOS	Características generales: es una hortaliza cuyo bulbo se emplea en la cocina. es de olor y sabor fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante. forma redondeada que se compone de 6 a 12 dientes, cada uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada película de color blanco, seco y duro al tacto. peso de cabeza de ajo entre 40 y 60 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr niveles máximos de contaminantes:	1

			plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. requisitos legales: normatividad nacional requerida para el producto a contratar. • resolución 2906 de 2007: límites máximos de residuos de plaguicidas -lrm- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes. • resolución 683 de 2012: por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. • resolución 4143 de 2012: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastomérico y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. • resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. • resolución 4506 de 2013: por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos) o peso inferior al solicitado.	
7	TOMATE CHONTO	KILOGRAMOS	Características generales: forma redonda, color verde claro brillante a rojo intenso cuando alcanza su grado de madurez, firme al tacto, peso compacto, limpio y peciolo sano. el producto debe entregarse separado según su grado de maduración, verde, pintón o maduro, de acuerdo a lo solicitado en el pedido. el tomate maduro, debe permitir su consumo hasta dos días posteriores a la entrega. peso promedio de la unidad es de 150 gramos. características microbiológicas:	1

			•salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas, limpias y en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada u opaca. peso inferior al solicitado. con daño mecánico: ruptura de la corteza o se evidencie deshidratada, cuando se entrega producto de varias variedades y diferente.	
8	YUCA	KILOGRAMOS	características generales: producto con cáscara, dura, lechosa, color café y con presencia leve de tierra, crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 1.000 a 2.000 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno transparente, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el	1

			vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, con presencia excesiva de tierra, con evidencia de daño mecánico y/o microbiológico: blando o baboso, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado.	
9	AUYAMA	KILOGRAMOS	Características generales:La Auyama Frutos redondeados, de piel de color verde oscuro y pulpa de color naranja. deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	1
10	ZANAHORIA	KILOGRAMOS	Características generales: bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes	1

			al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 350 a 500 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	
11	MAZORCA	KILOGRAMOS	Características generales: La Mazorca deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.	1

			condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	
12	CILANTRO	KILOGRAMOS	Características generales: es un producto en forma alargada, verde claro en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme, libre de suciedad y humedad. olor fresco a hierba. el producto debe entregarse limpio, entero y raíz sin tierra. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas	1

			(agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.	
13	LIMON TAHITI	KILOGRAMOS	Características generales: producto de forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso o amarillo según el grado de maduración, jugoso. peso de unidad entre 120 y 130 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: aflotoxinas b1, b2, g1, g2 4.0 pg/kg plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada, peso inferior al solicitado.	1
14	REPOLLO BLANCO	KILOGRAMOS	Características generales: Repollos enteros, con la forma característica de la variedad - de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen	1

			condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	
15	AGUACATE FUERTE	KILOGRAMOS	Características generales: Aguacates que deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	1
16	PIMENTON	KILOGRAMOS	Características generales: Pimentón enteros, con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme - desarrollados y maduros - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad	1

			sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	
17	PAPA CRIOLLA	KILOGRAMOS	Características generales:tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme amarillo claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. Diametro del tubérculo de 25 a 50mm La papa criolla deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	1

INPEC

LOTE 2. CARNES ROJAS Y BLANCAS, MARGARINA, ACEITES Y PRECOCIDOS A-05-01 002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS

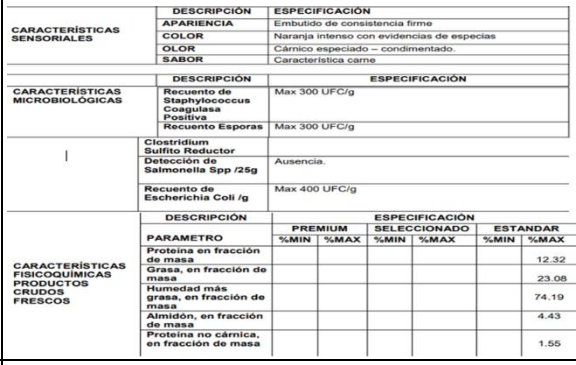
$ 256.017.394

A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>PRESENTACIÓN</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>1</td><td>POLLO ENTERO CRUDO</td><td>200 A 2200 KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCION FISICA: Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado; INGREDIENTES: Carne de pollo, agua, proteína de origen vegetal (ligante), sal y fosfatos;CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color: Carne rosa pálida y piel blanca, Olor: Característico a pollo, sin olores extraños ó de descomposición.,Sabor: N.A.,Textura: Firme al tacto.,Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extraños;VIDA ÚTIL : Doce (12) meses en estricta congelación

<table>
<tr><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</th></tr>
<tr><th>Requisitos microbiológicos del pollo beneficiado. Resolución 402 de 2002</th><th>RANGO DE ACEPTACIÓN</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Según estándar de desempeño</td></tr>
<tr><td>Campylobacter spp</td><td>Según estándar de desempeño</td></tr>
<tr><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><th>Requisitos fisicoquímicos</th><th>LIMITE</th></tr>
<tr><td>Absorción</td><td>12% Max.</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>74%</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>16%</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>N.A</td></tr>
<tr><th colspan="2">TABLA NUTRICIONAL Y SELLOS</th></tr>
<tr><td colspan="2">
<table>
<tr><th colspan="2">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="2">Tamaño de porción: 1 porción (100 g)</td></tr>
<tr><td>Sodio (mg)</td><td>Por 100 g
188</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>MUSLO DE POLLO CRUDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Muslos de pollo obtenidos a partir del despresado de pollo en canal provenientes de granjas de engorde aptas sanitariamente para el consumo humano, vida util 12 meses;Descongelar en el refrigerador o en agua fría a temperatura no mayor a 24°C para su consumo, una vez descongelado no volver a congelar.Este producto requiere cocción. DECLARACIÓN DE ALERGENOS: Este producto es almacenado en una planta que almacena también pescados y mariscos, pero en diferentes cuartos fríos vida util 12 meses en congelacion</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td>Apariencia</td><td>Carne brillante sin presencia de hematomas</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Rosado claro tendiendo a blanco opaco</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Característico a carne de pollo fresca, no admite olores ajenos al producto</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico de la especie, no admite sabores ajenos al producto</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Firme a la presión mecánica</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 3644-2)</td><td>REQUISITOS</td><td>LÍMITES MÁXIMOS</td></tr>
<tr><td>p H</td><td>5.4 - 6.1</td></tr>
<tr><td>Nitrógeno volátil (mg N/100g)</td><td>< 30</td></tr>
<tr><td>Formol</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td rowspan="7">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 3644-2)</td><td>PARÁMETROS</td><td>LÍMITES MÁXIMOS</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>E. Coli (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>≤ 500 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Clostridium sulfito reductor (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Listeria Monocytogenes/ 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>Salmonella/25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>PECHUGA DE POLLO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Parte del pollo que comprende una base ósea formada por el esternón y su respectiva masa muscular; COMPOSICIÓN: Carne de pollo con hueso con o sin piel, con adición de salmuera
<table>
<tr><td rowspan="5">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICA (Res. 402/2002)</td><td>Estaphylococcus coagulasa positivo /g</td><td>MAX 1000</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>MAX 1100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor/g</td><td>MAX 1000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli.</td><td>MAX 1100</td></tr>
<tr><td>Determinación de Campylobacter jejuni (Una vez al año)</td><td>AUSENTE</td></tr>
<tr><td rowspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Res. 402/2002)</td><td>Determinación de Salmonella en 25 g.</td><td>AUSENTE</td></tr>
<tr><td>HUMEDAD MAXIMA</td><td>72%</td></tr>
<tr><td>PROTEINA MINIMA</td><td>16%</td></tr>
<tr><td>FOSFORO MAXIMA</td><td>0.3%</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4</td><td>CHORIZO DE CERDO</td><td>UNIDAD 250GR</td><td>DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta; INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo; INGREDIENTES SECUNDARIOS : Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteína</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>vegetal,almidón de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maíz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azúcar, proteína vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio), Cebolla de rama, sal común, ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 días

<table>
<tr><td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td>ESPECIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td>APARIENCIA</td><td>Embutido de consistencia firme</td></tr>
<tr><td>COLOR</td><td>Naranja intenso con evidencias de especias</td></tr>
<tr><td>OLOR</td><td>Cárnico especiado – condimentado.</td></tr>
<tr><td>SABOR</td><td>Característica carne</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td>ESPECIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus Coagulasa Positiva</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella Spp /25g</td><td>Ausencia.</td></tr>
<tr><td></td><td>Recuento de Escherichia Coli /g</td><td>Max 400 UFC/g</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td rowspan="3">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PRODUCTOS CRUDOS FRESCOS</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="6">ESPECIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td>PARAMETRO</td><td colspan="2">PREMIUM</td><td colspan="2">SELECCIONADO</td><td colspan="2">ESTANDAR</td></tr>
<tr><td></td><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td></tr>
<tr><td></td><td>Proteína en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>12.32</td></tr>
<tr><td></td><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>23.08</td></tr>
<tr><td></td><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>74.19</td></tr>
<tr><td></td><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>4.43</td></tr>
<tr><td></td><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1.55</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>CHORIZO TIPO COCTEL</td><td>PAQUETE X 20 UNIDADES 300 GR</td><td>Chorizo precocido elaborado con carne de res, cerdo y ternera. Buena fuente de proteína y libre de grasas trans. Empacado al vacío

Medidas y peso del producto
Alto: 11 cm
Ancho: 10 cm
Profundidad: 4 cm
Peso: 300 g</td><td>1</td></tr>
<tr><td>6</td><td>CHORIZO DE TERNERA</td><td>PAQUETE X 10 UNIDADES</td><td>DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta; INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo y carne de res; INGREDIENTES SECUNDARIOS : Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteína vegetal,almidón de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maíz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azúcar, proteína vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio), Cebolla de rama, sal común, ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 días</td><td>1</td></tr>
</table>

			<table><tr><td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td>ESPECIFICACIÓN</td></tr><tr><td>APARIENCIA</td><td>Embutido de consistencia firme</td></tr><tr><td>COLOR</td><td>Naranja intenso con evidencias de especias</td></tr><tr><td>OLOR</td><td>Cárnico especiado – condimentado.</td></tr><tr><td>SABOR</td><td>Característica carne</td></tr></table><table><tr><td rowspan="4">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td>ESPECIFICACIÓN</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus Coagulasa Positiva</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr><tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>Max 300 UFC/g</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella Spp /25g</td><td>Ausencia.</td></tr><tr><td></td><td>Recuento de Escherichia Coli /g</td><td>Max 400 UFC/g</td></tr></table><table><tr><td rowspan="8">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PRODUCTOS CRUDOS FRESCOS</td><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="6">ESPECIFICACIÓN</td></tr><tr><td rowspan="2">PARAMETRO</td><td colspan="2">PREMIUM</td><td colspan="2">SELECCIONADO</td><td colspan="2">ESTANDAR</td></tr><tr><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td><td>%MIN</td><td>%MAX</td></tr><tr><td>Proteína en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>10.46</td></tr><tr><td>Grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>22.66</td></tr><tr><td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>74.65</td></tr><tr><td>Almidón, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>3.99</td></tr><tr><td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1.68</td></tr></table>
7	SALCHICHA MANGUERA	BOLSA X KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN: Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de animales de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas.INGREDIENTES PRINCIPALES:Ingredientes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Cuero de Cerdo, Harina de trigo, Almidón, Proteína vegetal (*soya), Condimento [(Sal, Azúcar, Especias naturales, Acentuador de sabor (glutamato monosódico), sabores artificiales, Antioxidante (Eritorbato de Sodio), Sabor natural (Humo), Extracto de especias naturales, (pimienta, cebolla), colorante natural (caramelo), acidulante (ácido cítrico)], conservante (nitrito de Sodio), Regulador de acidez (Polifosfato de Sodio) y Color Artificial (Eritrosina).Contiene Gluten y Soya; Información nutricional (100 g): Calorías 176 kcal, Grasa total 9,4 g, Grasa saturada 2,1 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 14 g, Azúcares totales 0,1 g, Azúcares añadidos0,1 g, Proteína 8,7 g, Sodio 871 mg, Hierro 0,72 mg.Información nutricional (porción): tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox 13 porciones. Calorias 71, Grasa total 3,8 g, Grasa saturada 0,8 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 5,7 g, Azùcares totales 0,1 g, Azùcares añadidos 0,1 g, Proteina 3,5 g, Sodio 348 mg, Hierro 0,29 mg.No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y Zinc; CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR: Característico a salchicha COLOR: Rosa; SABOR Característico a salchicha; CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Temperatura de refrigeración entre 0 y 4°C; VIDA UTIL 40 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque, VIDA UTIL 40 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque . <table><tr><td rowspan="8">CARACTERISITICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>REQUISITO</td><td>VALOR REFERENCIADO</td></tr><tr><td>Recuento de Aerobios Mesófilos</td><td>Max 100000 ufc/g</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales</td><td>Max 500 ufc/g</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli</td><td>< 10 ufc/g</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o UFC/ml)</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr><tr><td>Detección de Listeria monocytogenes en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr><tr><td>Recuento de Esporas Clostridium Perfringes (UFC/g o UFC/ml)</td><td>Max 100 ufc/g</td></tr></table>	1
8	PUNTA ESPALDILLA	BOLSA X KILOGRAMO	Está ubicada en el cuarto delantero del bovino, en la región abdominal,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos;	1

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 16 días en refrigeración a granel. 190 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 460 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli no O157 (STEC).</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>71.6</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>582</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>21.8</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.2</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>CHULETA DE CERDO</td>
<td>BOLSA X KILOGRAMO</td>
<td>Corte perteneciente al cuarto posterior de la canal o pierna trasera, incluye hueso,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición,Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015.Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación, Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION 12 días en refrigeración a granel. 200 días en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.</td>
<td>1</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><td rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>72.9</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>131</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>551</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>20.5</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.4</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.1</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>PIERNA DE CERDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Corte blando de forma ovalada, ubicada en cuarto Posterior del cerdo, en la región de la pierna, Color: Piel rosa pálido; CONDICIONES GENERALES: Los recortes no deben contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Piel rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 12 días en refrigeración a granel. 200 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 600 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7ºC Conservar en congelación -18º C o menos.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><td rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>72.9</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>131</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>551</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>20.5</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.4</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.1</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>11</td><td>SOLOMO REDONDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Ubicado en el cuarto anterior del bovino,en la región dorsal y lumbar Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne., Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa; CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles,VIDA UTIL CONSERVACION16 días en refrigeración a granel. 190 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 460 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli no O157 (STEC).</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>62</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>223</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>930</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>21.6</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>15.1</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>PUNTA DE ANCA</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN GENERAL: Es un corte tipo blando de excelente marmóreo y jugosidad. La punta de Anca o cadera está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION: 16 días en refrigeración a granel.190 días en congelación a granel.26 días empaque al vacío en refrigeración.460 días empaque al vacío en congelación. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>71.6</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>582</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>21.8</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.2</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>13</td><td>TOCINO CARNUDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN GENERAL: Es la porción de la canal del cerdo que recubre las costillas exactamente el abdomen con piel; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION: 12 días en refrigeración a granel, 200 días en congelación a granel.26 días empaque al vacío en refrigeración, 600 días empaque al vacío en congelación. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>10.8</td></tr>
<tr><td>Calorías(Kcal)</td><td>784</td></tr>
<tr><td>Calorías(KJ)</td><td>3224</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>2.9</td></tr>
<tr><td>Lípidos (gr)</td><td>85.8</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>0.4</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>COSTILLA DE CERDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN GENERAL: Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la región comprendida por tejido osteo-muscular, graso y conjuntivo de la zona costal; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa; CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles,VIDA UTIL CONSERVACION: 11 días en refrigeración a granel, 90 días en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC, Conservar en congelación -18º C o menos
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>59.4</td></tr>
<tr><td>Calorías(Kcal)</td><td>277</td></tr>
<tr><td>Calorías(KJ)</td><td>1150</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>18.7</td></tr>
<tr><td>Lípidos (gr)</td><td>22.5</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>0.9</td></tr>
</table>
</td><td>1</td></tr>
<tr><td>15</td><td>PESCADO TILAPIA</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCION FISICA: Resultado de varios cruces de tilapia, origen africano y son una de las variedades más cultivadas. Es altamente filtradora. Para cultivo se debe contar con poblaciones mono sexo de machos para su</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>mejor crecimiento, color rojo brillante; vida util esperada congelacion(temperatura inferior a -18C) 1 año

<table><tr><td>CARACTERISTICAS</td><td>VARIABLE</td><td>RESULTADO</td></tr><tr><td rowspan="2">FISICOQUIMICAS</td><td>Proteina</td><td>16 grs</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>5% hasta 72%</td></tr><tr><td rowspan="4">ORGANOELEPTICAS</td><td>Color</td><td>rojo brillante</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Caracteristico</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Caracteristico</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Firme y elastica al tacto</td></tr><tr><td>CONSUMIDORES POTENCIALES Y FORMA DE CONSUMO</td><td colspan="2">Apto para toda la poblacion, es de consumo directo despues de someter a temperaturas superiores a 70°C</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>ALAS Y BOMBONES DE POLLO</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>BOMBONES Y ANTEBRAZOS DE POLLO PRECOCIDOS ADOBADOS BBQ; BOMBONES Y ANTREBRAZOS DE POLLO, CONSERVECE CONGELADO A -18c O MENOS
<table><tr><td colspan="3">Información Nutricional
Tamaño de porción: 2 unidades (80 g)
Número de porciones por envase: 6 Aprox.</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g
182 kcal</td><td>Por porción
147 kcal</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>10 g</td><td>8 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.9 g</td><td>1.5 g</td></tr><tr><td>Grasa monoinsaturada</td><td>3 g</td><td>2.4 g</td></tr><tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>3.5 g</td><td>2.8 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohitrados totales</td><td>3.1 g</td><td>2.5 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>2.1 g</td><td>1.7 g</td></tr><tr><td>Fibra soluble</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Fibra insoluble</td><td>2.1 g</td><td>1.7 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>1 g</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1 g</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>21 g</td><td>17 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>426 mg</td><td>341 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>26 µg ER</td><td>21 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>1.4mg</td><td>1.1 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>32 mg</td><td>26 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>1.7 mg</td><td>1.4 mg</td></tr></table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>17</td><td>JAMON DE CERDO</td><td>BOLSA X 2,5 KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN: Producto cárnico procesado, embutido, moldeado o prensado, cocido, elaborado con musculo de animales de abasto sea este entero o troceado. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada. INGREDIENTES PRINCIPALES Carnes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Almidón modificado, Proteína vegetal (*soya), Vinagre, Cuero de cerdo, Proteina de Cerdo (colágeno), Condimento [(sal, sabor natural (jamón, carne, salado), azúcar, acentuador de sabor (glutamato monosódico, cloruro de potasio), Especias)], Carragenina (Estabilizante), Regulador de acidez (polifosfatos), Eritorbato de Sodio (Antioxidante), sabor natural (humo), Conservante (nitrito de Sodio). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS SENSORIALES: OLOR : Característico a jamón COLOR: Rosa Característico SABOR Característico a jamon Información nutricional (100 g): Calorías 199, Grasa total 11 g, Grasa saturada 1,8 g, Carbohidratos totales 12 g, Fibra dietaría 0 g, Azúcares totales 0,1 g, Azúcares añadidos 0,1 g, Proteína 14 g, Sodio 760 mg, Hierro 0,97 mg y Zinc 0,33 mg. Información nutricional (porción): tamaño de porción: 1 unidad (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 16 porciones Calorías 77, Grasa total 4,1 g, Grasa</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>saturada 0,7 g, Carbohidratos totales 4,7 g, Fibra dietaría 0 g, Azúcares totales 0 g, Azùcares añadidos 0 g, Proteína 5,4 g, Sodio 297 mg, Hierro 0,38 mg y Zinc 0,13 mg. No es fuente significativa de Grasa trans, Vitamina A, Vitamina D y Calcio, VIDA UTIL 35 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque con el lote para la correspondiente trazabilidad.

CARACTERISITICAS MICROBILOGICAS
<table><tr><th>REQUISITO</th><th>VALOR REFERENCIADO</th></tr><tr><td>Recuento de Aerobios Mesófilos</td><td>Max 100000 ufc/g</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes totales</td><td>Max 500 ufc/g</td></tr><tr><td>Recuento de Escherichia coli</td><td>< 10 ufc/g</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o UFC/ml)</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr><tr><td>Detección de Listeria monocytogenes en 25g</td><td>AUSENCIA/25g</td></tr><tr><td>Recuento de Esporas Clostridium Perfringes (UFC/g o UFC/ml)</td><td>Max 100 ufc/g</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>EMPANADA CHILENA</td><td>BOLSA X 10 UNIDADES</td><td>Masa semi hojaldrada cruda con forma de media luna , homogénea, de textura blanda, rellena con ingredientes que aportarán su sabor característico y mediante el cual serán identificadas bajo el termino de sabor, INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B, vitamina B2, ácido fólico), Queso tipo mozarela (Leche fresca entera, acidulante (ácido cítrico), sal yodada y cuajo, salchicha(carne de res, carne de cerdo, agua, tocino de cerdo, almidón de papa, trigo y/o yuca (agente aglutinante), proteína de soya (emulsionante), sal, conservante(acetato de sodio, citrato de sodio y nisina), sabor natural (humo),sabor artificial (pollo), fosfato de sodio(emulsificante),caramelo (color natural), pimienta, glutamato monosodico (acentuador de sabor), eritorbato de sodio (antioxidante),paprika, nitrito de sodio (conservante)), hojaldre (Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitina de Soya), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (a mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno)), margarina Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, lecitina de Soya, Polisorbato, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), sinergista (ácido cítrico),antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno),azúcar, sal, conservante (propianato de calcio), polvo de hornear, esencia de mantequilla (artificial), Contiene gluten, lactosa y soya, Vida útil de 90 días; debe ser almacenado a temperaturas de congelación. -18 °C</td><td>1</td></tr>
</table>

				
19	EMPANADA PAPA Y CARNE	BOLSA X 10 UNIDADES	INGREDIENTES Papa capirra, agua, maíz crudo, carne de res, cebolla junca, sal yodada, proteína texturizada de soya (Harina de Soya desengrasada), caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato mono sódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural, colorante natural (cúrcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), saborizante cárnico (sabor natural (extracto de levadura y proteína vegetal hidrolizada de soya y maíz)), comino molido, adobo de res (premezcla de extracto de especias), conservante (sorbato de potasio), condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), cúrcuma).TIPO DE MASA con sal, DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio, VIDA UTIL 90 días a partir de la fecha de elaboración, almacenado en condiciones óptimas de conservación, congelación a -18 °C,CARACTERÍSTICAS SENSORIALES , CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN :ASPECTO Media luna grande de color amarillo pálido, COLOR Amarillo pálido,OLOR Olor característico de la masa de maíz y la mezcla de condimentos ,SABOR Característico de la masa de maíz frita y el relleno de papa y carne condimentada **RESULTADO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO** | ANÁLISIS | MÉTODO | ESPECIFICACIÓN | | * Recuento de Staphylococcus aureus UFC/g-mL | UNE EN ISO 6888-1:2000 | < 100 (m) -1.000 (M) | | * Recuento de Bacillus cereus UFC/g-mL | UNE EN ISO 7932:2005 | < 100 (m) -1.000 (M) | | * Detección de Salmonella en 25g | ISO 6579-1:2017 | AUSENCIA | *** Acreditado con la Norma ISO / IEC 17025: 2017 con número de certificado 21-LAB-023**	1
20	PASTEL DE POLLO Y PAPA	BOLSA X 10 UNIDADES	Agua, papa capira, maíz amarillo, carne de pollo, proteína de trigo texturizada (proteína de trigo; harina de trigo), cebolla junca, sal yodada, caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural, colorante natural (cúrcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, , estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), comino molido, condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), cúrcuma), conservante (sorbato de potasio).TIPO DE MASA con sal ,DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS; Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, ASPECTO Media esfera con orilla en su perímetro de color amarillo pálido, COLOR Amarillo pálido, OLOR Olor característico de la masa de maíz y la mezcla de condimentos, SABOR Característico de la masa de maíz frita y el relleno de	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>papa y carne condimentada , VIDA UTIL 90 días a partir de la fecha de elaboración, almacenado en condiciones óptimas de conservación, congelación a -18 °C

RESULTADO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO
<table><tr><th>ANÁLISIS</th><th>MÉTODO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th></tr><tr><td>* Recuento de Staphylococcus aureus UFC/g-mL</td><td>UNE EN ISO 6888-1:2000</td><td>< 100 (m) -1.000 (M)</td></tr><tr><td>* Recuento de Bacillus cereus UFC/g-mL</td><td>UNE EN ISO 7932:2005</td><td>< 100 (m) -1.000 (M)</td></tr><tr><td>* Detección de Salmonella en 25g</td><td>ISO 6579-1:2017</td><td>AUSENCIA</td></tr></table>* Acreditado con la Norma ISO / IEC 17025: 2017 con número de certificado 21-LAB-023</td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>PALITOS DE QUESO</td><td>BOLSA X 10 UNIDADES</td><td>QUESO: Masa base (harina de trigo, azúcar, sal, grasa vegetal de palma (aceite de palma, antioxidantes (BHT y BHTQ) y sinergista (ac. Citrico) y agua), queso Mozzarella (leche líquida, cuajo y sal), Material de envase: Bolsa de polipropileno de baja densidad impresa ó bolsa de polietileno grado alimenticio, Primario Bolsa de polipropileno de baja densidad, secundario caja de cartón plastificada para alimentos; Condiciones de conservación: Congelación; TIPO DE TRATAMIENTO (Proceso de elaboración) Recepción, pesaje de la materia prima, Acondicionamiento materia prima, Mezcla e incorporación de ingredientes secos, Mezcla de la grasa vegetal con la premezcla anterior hasta obtener una masa homogénea, Moje de la masa, Cilindrado de la mezcla, Laminado de la masa, Moldeado, Relleno con ingredientes según la variedad, Corte del producto, Empaque, Almacenamiento en congelación; VIDA ÚTIL ESTIMADA 30 días</td><td>1</td></tr>
<tr><td>22</td><td>PANZEROTTI</td><td>BOLSA X 20 UNIDADES</td><td>Masa Hojaldrada: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina industrial (aceite de palma y palmiste), sal, sabor artificial.RELLENO [Queso tipo mozzarella (leche entera pasteurizada, sal, cuajo y cultivos lácticos), Tocineta [(Tocino carne, agua, humo líquido (sabor natural), sal, azúcar, nitrito de sodio (agente de retención de color 80 mg/kg)), Maiz precocido (Maiz, agua, azucar)], PRODUCTOS HOJALDRADOS PANZEROTTIS VARIEDADES: RANCHERO; HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES; CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑÓN Y QUESO. PASTEL CHILENO VARIEDADES: RANCHERO; HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES; CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑÓN Y QUESO. PALO (PALITO) CON QUESO, PALO</td><td>1</td></tr>
</table>

			(PALITO) CON QUESO Y BOCADILLO DE GUAYABA; HOJUELAS, DURACION COMERCIAL: 90 días en condiciones de Congelación. (-18 ± 4 °C)	
23	BUTIFARRA 50 G	BOLSA X 20 UNIDADES	Producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa natural de cerdo, elaborado a base de carne y grasa de origen animal, adicionado de sal, especias, sustancias permitidas, embutido en colágeno. De sabor picante, manteniendo el color pálido característico. Ingredientes CMD (carne mecánicamente deshuesada), almidón, carne de res, carne de cerdo, agua, proteína cárnica de cerdo, proteína vegetal de soya, condimento (sal, fécula de maíz, oleorresinas y aceites esenciales de especias), potencializador de sabor (glutamato monosódico), regulador de acidez (fosfatos, lactatos y acetato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico), sabor natural (humo liquido). **2. ESPECIFICACIONES** **Características Sensoriales**: Apariencia: Café claro – grisáceo, homogénea; Olor: Característico cárnico condimentado; Sabor: Característico cárnico condimentado y notas picantes.; Textura: Consistente **Características Fisicoquímicas**: **Parámetros** / **Unidad** / **Especificación** / **Método** Proteína / 11% / %min. 10 / Kjeldahl Grasa / 7.1% / %máx. 28 / Hidrólisis ácida Humedad / % / %máx. 90 / Secado por estufa Almidón / % / %máx. 10 / Colorimetría Proteína no cárnica / % / %máx. 6 / Fórmula Según norma NTC 1325 de 2008, tabla 3: "productos cárnicos cocidos", este producto se considera **Estándar** **Características microbiológicas**: **Parámetro (Unid)** / **Unidad** / **Especificación** / **Método** Recuento de mesófilos aerobios / UFC/g / Máx. 100.000 / INVIMA, Cap. 2, Núm. 2 Recuento de coliformes totales / UFC/g / 100-500 / NTC 4458 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva / UFC/g / <100 / NTC 4779	1
24	MORCILLA 50 G	BOLSA X 20 UNIDADES	INGREDIENTES: Arroz, tocino de cerdo, plasma líquido, Cebolla de rama, Cilantro, pimentón, orégano natural,comino,sal, tripa natural, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Color: marrón, con grasa y cebolla blanco amarillento. Sabor y olor característicos. Textura: consistente. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** (según Reglamento 2073/2005, modificado por R 1441/2007) **PARAMETRO MICROBIOLÓGICO** / **UNIDADES** / **RESULTADO** / **VALOR DE REFERENCIA** / **METODO** / **TECNICA** RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G.ML)P / UFC/g o UFC/mL / <10 / <500 / ISO 4832:2006 / Recuento en placa RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G.ML)P / UFC/g o UFC/mL / <10 / <10 / ISO 16649-2:01 / Recuento en placa RECUENTO DE MICROORGANISMOS MESOFILOS AEROBIOS (UFC/G.ML)P / UFC/g o UFC/ml / 110 / <100000 / ISO 4833-1:2013 / Recuento en Placa RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/G4ML) / U.F.C/g o U.F.C/mL / <100 / <100 / Mircoval 2008 LR14 - Comact Dry XSA / Recuento en placa DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G / UFC/25g / Ausente/25g / Ausente/25g / NTC 4574:2007 / Recuento en placa RECUENTO DE CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR (UFC/G O ML) / UFC/g o ml / <10 / <100 / INVIMA RE 2308 Basada a AOAC Official Methods 972.46 edición 19 / Recuento en placa	1
25	MARGARINA INDUSTRIAL	CAJA X 15 KILOGRAMO	Aliñado graso industrial de consistencia plástica, emulsionado en una mezcla totalmente refinada y desodorizada de grasas y aceites vegetales comestibles, de color amarillo-crema, agradable aroma y sabor a mantequilla. Ingredientes: Aceite de Palma y sus fracciones (oleína y estearina), aceite de Palmiste, y/o sus modificaciones (interesterificados y/o hidrogenados), libre de grasas trans, agua, sal, emulsificantes (mezcla de	1

			monoglicéridos destilados, ésteres de poliglicerol y/o polisorbato y/o lecitina de girasol), conservantes (Sorbato de potasio y/o benzoato de sodio), regulador de pH (Acido cítrico), saborizante-aroma idéntico al natural (Mantequilla), antioxidante (TBHQ), colorante idéntico al natural (Betacaroteno). CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS ESPECIFICACIONES / RANGO / MÉTODO Humedad, en % — 39% - 41% — Desecador Infrarrojo Contenido Graso, en % — 59% - 61% — Cálculo Índice de Peróxidos (meq O_2/Kg) — En fábrica 1,0 / Fuera de fábrica 5,0 — NTC 236 Acidez, como ácido Oleico, en % — 0% - 0,3% — NTC 218 Cloruro de sodio (NaCl % m/m) — Máximo 3,5 — GTC 3 - Parte 1 Punto de Fusión, capilar en °C — 38 - 40 — NTC 213 Contenido de sólidos grasos por RMN, en % — N20°C 31 - 35 / N30°C 13 - 17 / N35°C 8 - 12 — NTC 4078	
26	ACEITE PARA ALTA FRITURA	BIDON X 20 LITROS	Aceite extraído de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaies Guineensis y variedades. Producto degomado, blanqueado, refinado y perfectamente desodorizado. COMPOSICIÓNES 100% Puro de palma. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Olor: Inodoro Sabor: Característico Aspecto: Liquido viscoso Color: Lovilond celda 5. 1⁄4 ROJO 2.4 AMARILLO 23 AZUL 0.00 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE CALIDAD DETERMINACIÓN PARAMETROS NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA Acidez,como acido palmítico (%ffa) 0,070 Max. AOCS Ca 5a-40 Valor De Peróxidos (mq 02/1000g*) 0.650 Max. AOCS Cd 8-53 Humedad y Materia Volátil (%) 0,040 Max. AOCS Ca 2c-25 Valor De Yodo (g/100g) 59.130 AOCS Cd 1d-92 SABOR Y OLOR Neutro Sensorial Prueba de Punto De nube (8°c/min) Punto De Fusion (°c) 40.00 17,000 AOCS Cc 1-62 AOCS Cc 3-25 Punto de Humo 220 grados centígrados SISTEMA DE ENVASADO: Se utilizan garrafas x 20 litros de polipropileno 11H01A; de color: amarillo y transparente.	1

LOTE 3. LACTEOS Y HUEVOS A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $ 56.282.400

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	1
1	LECHE EN POLVO	BULTO X 25 KILOGRAMO	LECHE EN POLVO LECHE EN POLVO ADICIONADA CON VITAMINA A Y D INGREDIENTES: LECHE LIQUIDA ENTERA, REGULADOR DE ACIDEZ	1

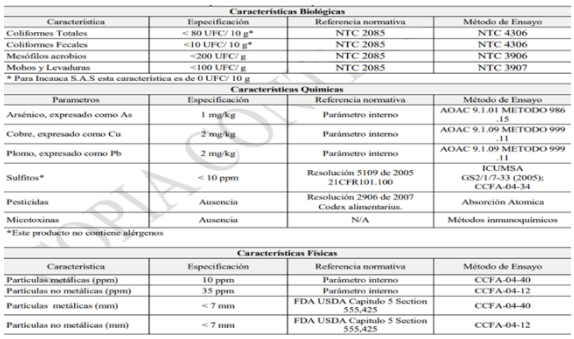
			(TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Y/O POTASIO) CONTENIDO DE VITAMINAS EN 25 GRAMOS DE LECHE ENTERA: VITAMINA A 1000 UI VITAMINA D 80 UI COMPONETE ALERGENICOS CONTIENE CASEINA Y LACTOSA COMO COMPONETE NATURAL DE LA LECHE, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS REQUISITOS: MATERIA GRASA MIN 26,0 MAX 33,0 HUMEDAD MAX 4,0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO MIN 0,9 MAX 1,3 PROTEINA 24,5 LACTOSA MIN 34,0 MAX 44,0 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: RECUENDO DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS 3-1000-10000 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES 3 <3 11-1 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS 3 100 500 1 CARACTERISTICAS ESPECIALES METALES PESADOS PLOMO PPM <0,02 ANFLATOXINAS M1 PPB <0,5 PRESENTACIÓN SACO DE 25 KG BULTO DE PAPEL KRAFT X 25 KG VITA UTIL 12 MESES INFORMACIÓN NUTRICIONAL GRASAS TOTALES 7 G COLESTEROL 30 MG SODIO 100 MG CARBOHIDRATOS TOTAL 10 G VITAMINAS A D C CALCIO Y HIERRO	
2	QUESO CUAJADA	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	EMPACADO AL VACIO; PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR. COMPOSICIÓN: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE (CLORURO DE SODIO), CUAJO. ELABORADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA, ADICIONADO CON CUAJO Y CLORURO DE SODIO	1
3	QUESO INDUSTRIAL	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	EMPACADO AL VACIO; QUESO FRESCO. PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUES DE SU FABRICACION ESTA LISTO PARA SU CONSUMO. SE CLASIFICA EN QUESO FRESCO SEMIDURO, GRASO. INGREDIENTES: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORRURO DE SODIO, ESTABILIZANTES: CLORURO DE CALCIO, CUAJO. CARACTERISTICAS SENSORIALES: AROMA. LACTEO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO. SABOR. SALADO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO.COLOR: BLANCO.	1
4	QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO	BLOQUE X 2,5 KILOGRAMO	Queso fresco tajado, semiduro, graso, tipo mozzarella. Producto fresco, no madurado de pasta hilada, elaborado a partir de la coagulación de leche higienizada por acción del cuajo. Ingredientes: Leche higienizada de vaca, Suero Ácido, Producto Alimenticio Salino 40% menos Sodio (Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, Anticompactante (dióxido de silicio y/o carbonato de magnesio) y Sabores Naturales (salado) y conservante (sorbato de potasio), Cuajo. Contiene leche. Presentación comercial: Bloque entero: 480, 1200, 2400 y 2500 gramos. Presentación en lonchas: 180, 240, 380, 480, 950, 1900 y 2400 gramos.	1

			4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO **REQUISITOS** / **Máximo** / **Mínimo** **Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo**: 59 / 45 **Humedad % m/m máximo**: 55 / 41 **5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO** **REQUISITOS** / **m** / **M** NMP coliformes /g*1: <100 / - Hongos y levaduras/g*1: 100 / 500 Estafilococos coagulasa positivos/g*2: 1000 / 3000 Salmonella / 25g*2: 0 / - Búsqueda de Listeria Monocytogenes/25g: Ausente *1 Exámenes de rutina *2 Exámenes especiales **6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO** **CARACTERÍSTICA** / **ESPECIFICACIÓN** / **MÉTODO** Sabor: Característico del queso / Gusto Color: Blanco amarilloso / Visual Olor: Característico del queso / Olfativo Textura: Suave, semiduro y compacto / Tacto	
5	QUESO SALADO COSTEÑO	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	QUESO FRESCO , GRASO, SEMIDURO , TIPO QUESO COSTEÑO; Composición Del Producto En Orden Decreciente: Leche, Sal, Cuajo; Tipo De Envase: Bolsas De Polietileno De Densidad Media; Condiciones De Conservación: Refrigeración De 2 A 5 °C, vida util estimada 30 dias	1
6	CREMA DE LECHE	BOLSA X 1100 ML	CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA , INGREDIENTES CREMA DE LECHE ENTERA, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA) PRESENTACION 110 ML	1
7	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA	BOLSA X 1100 ML	LECHE DE HATOS CON ESTRICTOS CONTROLES DE CALIDAD Y SANIDAD A LA CUAL SE LE APLICA UN PROCESO TERMICO EN FLUJO CONTINUO, QUE CONSISTE EN LLEVAR EL PRODUCTO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 A 150 ºC, Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS, DE TAL FORMA QUE SE COMPRUEBE LA DESTRUCCIÓN EFICAZ DE LAS ESPORAS BACTERIANAS RESISTENTES AL CALOR, SIN ALTERAR DE MANERA ESENCIAL, NI SU VALOR NUTRITIVO, NI SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS, SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO ASÉPTICAMENTE EN UN EMPAQUE ESPECIAL CON BARRERAS A LA LUZ Y AL OXÍGENO, QUE MANTIENE EL PRODUCTO EN ÓPTIMAS CONDICIONES. NO NECESITA HERVIRSE Y PUEDE CONSUMIRSE DIRECTAMENTE DEL EMPAQUE.	1
8	LECHE CONDENSADA	BOLSA X 1000 ML	ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DE LECHE A LA QUE SE LA HA EVAPORADO AGUA Y AGREGADO AZÚCAR, LO QUE RESULTA ES UN PRODUCTO ESPESO. SE PUEDE USAR COMO ACOMPAÑANTE PARA POSTRES YA SEA EN GELATINA, HELADOS Y/O GALLETAS O PASA BOCAS. INGREDIENTES LECHE, AZÚCAR. RIESGO FISICO Y/O QUIMICO FÍSICOS: NO PRESENTA RIESGOS FÍSICOS (PRODUCTO LIBRE DE ELEMENTOS U OBJETOS	1

			EXTRAÑOS). QUÍMICOS: NO PRESENTA RIESGOS QUÍMICOS (MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN USADOS, SON GRADO ALIMENTICIO CARACTERITICAS MICROBIOLOGICAS PERFIL MICROBIOLOGICO (RES - 11488/84) ANÁLISIS MÉTODO ESPECIFICACIÓN RECUENTO DE AEROBIOS MESOFÍLOS UFC/G - < 10000 RECUENTOS DE COLIFORMES UFC/G - < 3 RECUENTOS DE COLIFORMES FECALES UFC/G- < 3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR: CREMA CLARO BRILLANTE, OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO.SABOR: DULCE Y LÁCTEO CARACTERÍSTICO.TEXTURA: LIQUIDO ESPESO.PRESENTACION POR UNIDAD DE 1000 GRAMOS VIDA ÚTIL 6 MESES	
9	HUEVO AAA	CARTÓN X 30 UNIDADES	EL HUEVO DE GALLINA ES EL PRODUCTO DE FIGURA OVOIDE, PROVENIENTE DE LA OVOPOSICIÓN DE LA GALLINA (GALLUS GALLUS DOMESTICUS), CONSTITUIDA POR LA CÁSCARA, MEMBRANAS, CÁMARA DE AIRE, CLARA, CHALAZAS, YEMA Y GERMEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CÁSCARA: CUBIERTA EXTERIOR DEL HUEVO, QUE SIRVE PARA PROTEGER A LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS CONTENIDAS EN EL MISMO. CLARA O ALBUMEN: SOLUCIÓN VISCOSA (COLOIDAL) QUE RODEA A LA YEMA, LA CUAL SE ENCUENTRA CONTENIDA DENTRO DE LAS MEMBRANAS DE LA CÁSCARA. YEMA: PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO DE FORMA ESFEROIDE CUYO COLOR ES CARACTERÍSTICO, TEXTURA VISCOSA Y ESTÁ SEPARADA DE LA CLARA POR LA MEMBRANA VITELINA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: ASPECTO: FORMA OVOIDAL, CÁSCARA LIMPIA Y ENTERA (SIN GRIETAS O FISURAS APRECIABLES A SIMPLE VISTA). COLOR: CARACTERÍSTICO DE LA LÍNEA GENÉTICA. OLOR: CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO, AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: CASCARA LISA. SABOR: CARACTERÍSTICO A HUEVO DE GALLINA. CLASIFICACIÓN: EL HUEVO DE GALLINA FRESCO SE CLASIFICA EN CATEGORÍAS SEGÚN EL PESO, COMO SE INDICA EN LA TABLA DE PESOS PARA HUEVOS FRESCOS, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1240, QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN: AAA 67,0 A 77,9.	1
LOTE 4. VIVERES Y DESECHABLES A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $ 92.000.000				
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				

INPEC

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	ARROZ BLANCO	BOLSA X 500 GRAMOS	El arroz es un grano de cereal de la especie Oryza sativa L. perteneciente a la familia de las gramíneas. Es aquél al cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. es arroz elaborado, Tipo I, grado 4 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC No. 671). La fortificación es realizada por un proceso e aspersión;COMPOSICIÓN Ingrediente % (p/p) Arroz blanco 99,9959% Zinc 0,00359% Vitamina B6 0,00046% Ácido Fólico (Vitamina B9) 0,00009% Vitamina B12 0,0000015% CARACTERÍSTICAS :Formato simplificado según la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar el tamaño de la porción se dividió el contenido del empaque (500g), por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias. Este producto se considera fortificado de cuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional éste producto se ha adicionado con 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12.  **Información Nutricional** Tamaño por porción 1/4 taza (65g) Porciones por envase 8 **Cantidad por porción** **Calorías** 230 Valor Diario* **Grasa Total** 0 g 0% **Colesterol** 0 mg 0% **Sodio** 35 mg 1% **Carbohidrato Total** 51g 17% Fibra Dietaria 2g 10% **Proteína** 5g 10% Zinc 15% Vitamina B6 15% Ácido Fólico 15% Vitamina B12 15% No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías	1
2	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA X 500 GRAMOS	DESCRIPCIÓN:Comprende los granos de procedencia nacional.Variedad frijol Cargamanto Rojo común. Corresponde a frijol tipo 1 grado 2 con tamaño, forma y color característicos. Se permite la presencia de:Granos dañados 2%Granos abiertos 1%Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2%Variedades No Contraste 5%Impurezas máximo 1%Humedad máxima del 15%.Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano; VIDA ÚTIL 6 meses bajo condiciones de temperatura ambiente;COLOR: Rojo MoteadoCARACTERÍSTICAS OLOR: Característico al producto, sin malos oloresSABOR: Característico al	1

			producto, sin malos oloresTEXTURA: Característica del producto COMPOSICIÓN Frijol Cargamanto rojo variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna	
3	PASTA SPAGHETTI	BOLSA X 500 GRAMOS	El Spaghetti es una pasta larga con múltiples y fáciles formas de preparación; perfecta para acompañar con salsas, carnes y verduras. Disfruta de un plato tradicional y nutritivo, elaborado con sémola de trigos importados y fortificado con Nutrivit, un conjunto de vitaminas y minerales único en tus pastas, que te aporta Vitamina A, Hierro, Ácido Fólico y Zinc para una buena alimentación. 	1
4	PASTA PARA SOPA CONCHITAS	BOLSA X 500 GRAMOS	Pasta corta en forma de concha elaborada con sémola de trigos importados,únicas fortificadas con Nutrivit que contribuye a una buena alimentación de la familia. Las Conchas son un formato de pasta pequeño ideal para las diferentes preparaciones de sopas y ensaladas junto con la verdura y proteína de tu preferencia. 	1
5	AZÚCAR REFINADA	BULTO X 50 KILOGRAMO	Sacaroza Purificada Y Cristalizada(Sucrosa) Extraida De La Caña De Azucar Mediante Procesos Industriales; vida util: 02 añ{os a partir de su fabricacion, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas 	1
6	SAL	BULTO X 25 KILOGRAMO	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua; VIDA ÚTIL	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el 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. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: sal para consumo humano
<table>
<tr><td colspan="6">Características Fisicoquímicas</td></tr>
<tr><td rowspan="2">DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">ESPECIFICACIÓN</td><td rowspan="2">UNIDADES</td><td rowspan="2">TÉCNICA DE ENSAYO</td><td rowspan="2">FRECUENCIA DE MONITOREO</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Cloruros</td><td>99</td><td></td><td>% m/m NaCl</td><td>Potenciómetrico</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Yoduro</td><td>50</td><td>100</td><td>mg I-/kg</td><td>Ión Selectivo</td><td>Por lote de producción por turno</td></tr>
<tr><td>Fluoruro</td><td>180</td><td>220</td><td>mg F-/kg</td><td>Ión Selectivo</td><td>Por lote de producción por turno</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>0</td><td>1000</td><td>mg Ca++/kg</td><td>Absorción Atómica</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Magnesio</td><td>0</td><td>800</td><td>mg Mg++/kg</td><td>Absorción Atómica</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>0</td><td>0,2</td><td>% m/m</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Otros insolubles en agua</td><td>0</td><td>1600</td><td>mg/kg</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Anticompactante (E-535)</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>Fe(CN)6 mg/kg</td><td>Espectrofotometría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Sulfatos</td><td>0</td><td>2800</td><td>mg SO4=/kg</td><td>Espectrofotometría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-18</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-20</td><td>80</td><td>0</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-25</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-30</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-60</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-70</td><td>0</td><td>20</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-80</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>PANELA REDONDA</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>Panela redonda de 500 gramos. ingredientes: jugo de caña panelera. dimensiones por unidad en milimetros: 140x60x140. vida util 12 meses.</td><td>1</td></tr>
<tr><td>8</td><td>HARINA DE TRIGO</td><td>BULTO X 50 KILOGRAMO</td><td>Harina de trigo fortificada para panificación, polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (triticum Aestivum) al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, acido ascorbico, azodicarbinamida y complejos enzimaticos autorizados, para mejorar sus caracteristicas panaderas. Ingredientes: VITAMINA B1 (mg/KG) VITAMINA B2 (mg/KG), NIACINA (mg/Kg) HIERRO (mg/Kg) ACIDO FOLICO (mg/Kg)
<table>
<tr><td rowspan="6">7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td colspan="2">MICROORGANISMO</td><td>VALOR DE REFERENCIA NTC 267</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de aerobios mesofilos UFC/g</td><td>200.000-300.000</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>< 10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Detección de salmonella /25g</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3.000-5.000</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Bacillus cereus UFC/g</td><td>500-1.000</td></tr>
<tr><td rowspan="8">8. COMPOSICIÓN QUÍMICA</td><td>PARAMETRO</td><td>VALOR DE REFERENCIA</td><td>METODO</td></tr>
<tr><td>HUMEDAD % en fracción en masa, expresada en %.</td><td>Máx. 14.5</td><td>Secado a 130ºC – NTC 529</td></tr>
<tr><td>CENIZAS, en fracción de masa en base seca, expresada en %</td><td>Máx. 1.0</td><td>Incineración a 900ºC NTC 3806</td></tr>
<tr><td>PROTEINA (NX5,7), en fracción de masa en base seca, expresada en %</td><td>Min 7.0</td><td>Kjeldahl, ISO 1871</td></tr>
<tr><td>GLUTEN HÚMEDO (%)</td><td>Min 20.0</td><td>NTC 5749, Determinación del gluten húmedo</td></tr>
<tr><td>GLUTEN SECO (%)</td><td>Mínimo 7.0</td><td>NTC 5749, Determinación del gluten seco.</td></tr>
<tr><td>FALLING NUMBER (s)</td><td>250-450</td><td>NTC 5126, Determinación del numero de caida según Hagberg – Perten.</td></tr>
<tr><td>GRANULOMETRÍA (%) (malla 212 µ)</td><td>Debe pasar min 98 (tamiz 212 µ)</td><td>NTC 267</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>9</td><td>PASTA PARA LASAÑA</td><td>BOLSA X 400 GRAMOS</td><td>Producto elaborado a base de Sémola de Trigo y agua. Ingredientes: Sémola de Trigo adicionada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2,Agua;PROCESO DE ELABORACION PRODUCTO TERMINADO DESDE LUCCHETTI:El proceso de elaboración inicia con el amasado de la materia prima para formar una masahomogénea, la cual se envía a los formadores de las láminas de lasaña, posteriormenteéstas hojas de lasaña pasan al proceso de secado donde se le da su forma y acabado final auna temperatura de 100 a 105°C. El tiempo de elaboración y secado es de 30 minutos aproximados hasta la salida del producto final. La lasaña</td><td>1</td></tr>
</table>

			es llevada al área de empaque donde se envasa en lámina de acuerdo a la referencia y , finalmente se lleva el productoempacado en plegadizas y cartón corrugado . Por último se almacena en estibas;Si se conserva en su empaque original, su vida útil es de 2 años; REQUISITOSLas pastas alimenticias deben ser elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, debenestar exentas de insectos o restos de éstos; de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y de cualquier otra sustancia nociva o tóxica	
10	VINAGRE LIQUIDO	ENVASE X 3000 ML	Producto elaborado a partir de ácido acético natural concentrado y su concentración final es de 2.9% ;composicion: Agua y acido acetico natural grado alimento al 99,85%; caracteristicas organolepticas:Olor:caracteristicos,Sabor: picante; Color; transparente,Apecto: liquido	1
11	PASTA DE AJO	ENVASE X 1000 ML	Ingredientes: Dientes de ajo Acido cítrico Ajo triturado. Ajo morado y sal.Método de preparación: Desgranado, pelado, Seleccionado, desinfectado, picado, envasado y congelado;CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO : Rev. 07 – 12/03/2018. ,Color: Textura: Sabor: Blanco crema. Característica. Natural. INGREDIENTES CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS En cumplimiento con el Reglamento CEE No 396/2005 del parlamento europeo y del consejo 23 de febrero 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos, el Reglamento CE no 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.	1
12	CALDO DE GALLINA	DISPLAY X 12 CUBOS	Caldo de gallina deshidratado * 11 gramos. Ingredientes: Sal Yodada, grasa vegetal (palma), Harina de trigo fortificada y/o harina de arroz, Resaltador de sabor(glutamato monosodico, inosinato, Guanalito de sodio), Almidon de Yuca, Vegetales deshidartados (Cebolla, perejil, apio de monte) Aroma identico al natural (aroma de gallina), especias naturales (ajo, pimienta, comino) Colorante natural (curcuma) Aroma Natural (aroma curry), Extracto de Levadura.	1
13	CONDIMENTO COLOR	BOLSA X 500 GRAMOS	AREAS DE APLICACIÓN:En la industria alimentaria: Sopas,arroces, raices, tuberculos, verduras, pescados y mariscos, hierbasy cárnicos.COMPOSICIÓN:Harina de maiz amarilla, sal, especia pura(achiote molido), colorante artificia; DOSIS :Según el producto a elaborar y su formulación DESCRIPCION DEL PRODUCTOCondimento molido en polvo, color naranja, debido a su composición.ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICASAPARIENCIA: Polvo fino Fino ; libre de	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>materiales extrañosHUMEDAD: 8 % max.SABOR: ligeramente amargoOLOR: Caracteristico , pigmentado</td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>SALSA DE TOMATE</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>Salsa de tomate, composicion: agua, azucar,m pasta de tomate, acidulantes(vinagre, acido citrico), espesante (almidon modificado de maiz), sal, estabilizante (carboximetilcelulosa) especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color caramelo, colorante artificial (rojo #40) extractos de especial naturales , contiene apio. Presentación: Salsa de tomate paquete * 100 unidades- 8 gramos

<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO DE ENSAYO</th></tr>
<tr><td>APARIENCIA</td><td>Producto semiviscoso homogéneo.</td><td>TCA-68</td></tr>
<tr><td>COLOR</td><td>Rojo.</td><td>TCA-69</td></tr>
<tr><td>OLOR</td><td>Característico a tomate.</td><td>TCA-70</td></tr>
<tr><td>SABOR</td><td>Ligeramente ácido y a tomate.</td><td>TCA-71</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO DE ENSAYO</th></tr>
<tr><td>Rto de Aerobios Mesófilos</td><td>Máx. 500 UFC/g.</td><td>T-CA-47</td></tr>
<tr><td>Rto Coliformes Totales</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-60</td></tr>
<tr><td>Rto de E. coli</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-60</td></tr>
<tr><td>Rto de Mohos y Levaduras</td><td>Máx. 50 UFC/g.</td><td>T-CA-51</td></tr>
<tr><td>Recuento de Esporas Clostridium sulfito reductor</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-54</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>15</td><td>SALSA MIEL</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>SALSA MIEL, Ingredientes:Base de salsa miel [(azúcar, almidón modificado, especias (contiene mostaza), Santana (E-415) sal, aromas)], agua y aceite de girasol. Presentacion Salsa miel y/o mostaza paquete * 100 unidades- 8 gramos</td><td>1</td></tr>
<tr><td>16</td><td>SALSA BBQ</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>Salsa ahumada y dulce, un equilibrio de sabores que es perfecto para ser el acompañante de una comida rápida, como aderezo y en preparaciones en caliente. BBQ dulce tiene una textura ideal para caramelizar, potencia los sabores de parrilladas en cortes de res, cerdo, aves, mariscos y vegetales. Presentacion Salsa BBQ paquete * 100 unidades- 8 gramos</td><td>1</td></tr>
<tr><td>17</td><td>SALSA ROSADA</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>Salsa rosada clásica pero inigualable combinación suave y cremosa de salsa de tomate, mayonesa y hierbas ideal para ser usada como aderezo, acompañante de snacks, pollos o mariscos y como base para múltiples preparaciones. Salsa rosada ideal para restaurantes. Ingredientes: Agua, aceite vegetal, azúcar, espesantes (almidones modificados), pasta de tomate, sal, *huevo, acidulantes (ácido acético, ácido cítrico), vino, estabilizantes (goma xanthan, carboximetilcelulosa), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias naturales, extracto de especias naturales, acentuador de sabor (glutamato monosódico), color caramelo, antioxidante (ácido ascórbico), proteína vegetal (*soya), colorantes artificiales (rojo # 40, FD&C amarillo #5), colorante natural (betacaroteno). Contiene tartrazina, mostaza. Presentacion Salsa rosada paquete * 100 unidades- 8 gramos</td><td>1</td></tr>
<tr><td>18</td><td>SALSA MAYONESA</td><td>BOLSA X 3350 GRAMOS</td><td>Mayonesa baja en grasas y calorias.</td><td>1</td></tr>
</table>

			COMPOSICION: Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(acidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT. COMPONENTES ALERGENICOS: Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.	
19	SALSA VINAGRETA PARA ENSALADA	BOLSA X 3350 GRAMOS	Salsa de naranja con untoque de acidez. INGREDIENTES Agua, jugo de naranja al 10%, cáscara de naranja, vinagre blanco, sal, cebolla en polvo, miel, pimienta negra, apio, cilantro, conservantes (sorbato de potasio (E202), benzoato de sodio (E211)), estabilizadores (goma de guar (E412), goma de xantano (E415), almidón de maíz modificado), edulcorantes (dextrosa, ciclamato sódico (E950), sacarina sódica (E952)).	1
20	SALSA MOSTAZA	BOLSA X 3350 GRAMOS	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes. COMPOSICIÓN: Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma.	1
21	SALSA BECHAMEL	BULTO X 25 KILOGRAMO	Salsa bechamel, ingredientes: almidón modificado, grasa vegetal emulsionada, leche desnatada en polvo,jarabe de glucosa, sal, especies	1
22	POLVO DE HORNEAR	BOLSA X KILOGRAMO	LISTADO DE INGREDIENTES:Leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fosfato monocálcico), harina de arroz.USOS PREVISTO Y APLICACIONES Para productos de panadería y repostería. Hasta los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 g a 60 g por cada kg de harina. A más de 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 5 g a 30 g por cada kg de harina.VIDA ÚTIL Un (1) año siguiente a la fecha de producción; CARACTERISTICAS SENSORIALES:Color Blanco. Olor Característico Apariencia Polvo fino. Sabor Ligeramente alcalino.	1
23	MEZCLA PARA NATILLA	BULTO X 25 KILOGRAMO	Polvo granulado, color cafe claro, olor y sabor dulce de panela, Apariencia Estado físico: Sólido (polvo) Color Blanco Olor Libre de olor extraño Propiedades fisicoquímicas pH: N.A. — Límite de explosión: 40 g/m3 Viscosidad: N.A. — Densidad relativa: N.A. Punto de fusión: N.A. — Densidad aparente: N.A. Punto de ebullición: N.A. — Solubilidad en agua: Insoluble en agua fría Temp. de descomposición: N.A. — Solubilidad en otros solventes: N.A. Punto de flash: N.A. — Densidad de vapor: N.A. Temperatura mín. de ignición: 300 - 400°C — Presión de vapor: N.A. Energía mínima de ignición: 30 – 60 mJ — Gravedad específica: N.A. Rata de evaporación: N.A. — Peso molecular N.A.	1
24	PIÑA TROCEADA EN MEDIO ALMIBARADO LIBRE DE	FRASCO X 4200 GRAMOS	Piña troceada en medio almibarado libre de corazón; composición: pulpo de piña(md2 Golden, agua, azúcar, ácido cítrico y conservantes(sorbato de potasio, y benzoato de sodio)	1

<table>
<tr><td></td><td>CORAZON</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25</td><td>PAPA RIPIO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de angel.</td><td>1</td></tr>
<tr><td>26</td><td>SALSA DE MAYONESA</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>Mayonesa baja en grasas y calorias.
<table><tr><td>COMPOSICION</td><td>Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maíz y/o aceite de soya(emulsificante), vinagre(acidulante) (agua, ácido acético 99%, ácido cítrico), sal, yema de huevo en polvo(emulsificante), gomaxanthan(estabilizante), harina de mostaza(especia), esencias artificiales(Mayonesa, ajo, limòn) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.</td></tr><tr><td>COMPONENTES ALERGENICOS</td><td>Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.</td></tr></table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>27</td><td>SALSA NEGRA</td><td>GALON X 3800 ML</td><td>Es especial como base para fondos, adobos, bases y marinar carnes por sus tonos ácidos y sabor condimentado.</td><td>1</td></tr>
<tr><td>28</td><td>SALSA DE SOYA</td><td>ENVASE X 3000 ML</td><td>DESCRIPCIÓN Producto elaborado a partir de proteína vegetal hidrolizada de soya.INGREDIENTES Agua, proteína vegetal hidrolizada de soya (PVH), sal, colorante natural (color caramelo), acidulante (ácido acético), azúcar, especias, conservantes (benzoato de sodio), caldo de gallina, colorante artificial (tartrazina);VIDA ÚTIL 1 año y 4 meses;
<table><tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES</th></tr><tr><td>ORGANOLEPTICAS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr><tr><td>Color</td><td>Negro</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico de la proteína de soya</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>Salado, ligeramente ácido y dulce especiado.</td></tr><tr><td>Textura</td><td>líquida</td></tr><tr><td>FISICOQUIMICAS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr><tr><td>pH</td><td>3.3 - 3.7</td></tr><tr><td>ºBrix</td><td>13 - 16</td></tr><tr><td>%Acidez (valorado como ácido acético)</td><td>0.6 - 1.0</td></tr><tr><td>MICROBIOLÓGICAS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr><tr><td>Coliformes totales (N.M.P/g ó N.M.P/ml)</td><td>< 9</td></tr><tr><td>Coliformes Fecales (N.M.P/g ó N.M.P/ml)</td><td>< 3</td></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos aerobios (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>20000 Max</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>< 100</td></tr><tr><td>Recuento de clostridium sulfito reductor (U.F.C/g ó U.F.C/ml)</td><td>< 10</td></tr></table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>29</td><td>UVAS PASAS</td><td>CAJA X 10 KILOGRAMOS</td><td>Producto obtenido por medio de la deshidratación de la uva. INGREDIENTES Pasas, aceite vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANILÉPTICAS Color: Marrón oscuro, negro rojizo o negro. Olor y sabor: Característico a la uva pasa, no debe oler a rancio, ni químico ni humedad. Textura: Flexible y carnosa, característico al fruto deshidratado. Sabor: Característico dulce, ligeramente ácido. Apariencia: Fruta arrugada, seca y compacta. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
<table><tr><th>PARÁMETRO</th><th>VALOR ESPERADO</th><th>RESULTADO</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)</td><td>10000</td><td>500</td></tr><tr><td>NMP de coliformes totales/g</td><td>9</td><td>3</td></tr><tr><td>NMP de coliformes fecales/g</td><td>Menor de 3</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras</td><td>200</td><td>50</td></tr><tr><td>Recuento de Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>Menor de 100</td><td>30</td></tr><tr><td>Aflatoxinas B1</td><td>2.0</td><td>0</td></tr></table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>30</td><td>COCO DESHIDRATADO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Características físico químicas: Humedad</td><td>1</td></tr>
</table>

			máxima 5% Materia vegetal extraña: Materia vegetal inocua asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y otros alimentos o para el consumo directo. *Características sensoriales:* Organolépticas Color: Blanco, característico. Olor: suave. Textura: Tiras y/o Granulo *Características Microbiológicas:* Recuento de microorganismos mesófilos<10.000 ufc/g. Coliformes totales <10 ufc/g Hongos y levaduras <300 ufc/g	
31	BASE DE CARNE	BOLSA X KILOGRAMO	Base para carne condimento	1
32	BANDEJA ESPUMADA N°3	BOLSA X 500 UNIDADES	Bandeja espumada número 3, material poliestireno, espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 19.0 cm , ancho: 14.5 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.	1
33	BANDEJA ESPUMADA N°4	BOLSA X 500 UNIDADES	Bandeja espumada numero 4, material poliestireno espumado compacto y desechable al 100%. altamente higiénico. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones, largo: 22.9 cm, ancho: 17.8 cm, alto: 1.3 cm, color: blanca.	1
34	PLATO HONDO 16 OZ	PAQUETE X 500 UNDIDAD	Plato espumado hondo de 16 oz material: poliestireno espumado (eps). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. dimensiones 15.0 cm, de 12 onzas, color blanco	1
35	PORTACOMIDA P3	BOLSA X 500 UNIDADES	Plato espumado P-3, 3-Divisiones: Largo 21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm	1
36	CONTENEDOR ICOPOR 12 OZ	BOLSA X 500 UNIDADES	Plato espumado Alto 8.1 cm, Diámetro 10.4 CM	1
37	MOLDE LASAÑA	BOLSA X 500 UNIDADES	Molde de aluminio de 16 oz, moldes de aluminio que permiten un calentamiento rápido. Desechables 100% reciclables, perfectos para congelar y hornear. Dimensiones, largo: 15.2 cm, ancho: 12.7 cm, alto: 5.1 cm, capacidad: 16 oz color: aluminio, empaque, peso 3.1 kg	1
38	TAPA LASAÑA	BOLSA X 500 UNIDADES	Tapa espumada 16 oz para molde lasaña presentación en color variado. Dimensiones: largo 14.0 cm ancho 11.5 cm caja x 500 unidades	1
39	GUANTES PLASTICOS	PAQUETE X 100 UNIDADES	Guante Plástico Utilizado Para La Manipulación De Alimentos X 100 Unidades	1
40	PELICULA EXTENSIBLE	ROLLO X 1500 MTS	Película extensible 12” x 2.000 pies, dimensiones, largo: 60.900 cm, ancho: 30.4 cm, alto: 35.8 cm, diámetro: 13.3 cm, empaque, cantidad / paquete 1/1, unidades 1 unidades / paquetes 1, peso 2.6 kg, cubicaje 0.23 ft3. Película para empacar bandejas en supermercados, procesadores, empacadores entre otros, ya que prolongan la vida del producto, permitiendo que los alimentos reciban el oxígeno necesario y protegiéndolos de las	1

			bacterias. Tiene una excelente adherencia, elasticidad y transparencia para uso fácil en restaurantes o negocios de comidas. Adicional, gracias al diseño de nuestras cajas dispensadoras, estas permiten dispensar, envolver y cortar de forma fácil la película extensible. Nuestra película no debe ser expuesta a temperaturas por encima de 40°c (104°f) si está en contacto con alimentos	
41	SET CUBIERTOS	CAJA X 500 UNIDADES	Sets De Cubiertos # 6 Cuchilo, Cuchara Y Tenedor, Color Blanco	1
42	BOLSA DE PAPEL 1/2 LIBRA	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 7 Cm Fuelle 4,5 cm Alto 17 cm Alto util 14 cm Ref. 1/2 libra	1
43	BOLSA DE PAPEL 1 LIBRA	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa papel Kart plegable sencilla económicas y de uso más extendido adicionalmente su resistencia le permite empacar desde productos livianos de panadería. Papel Color Café Ancho 9 Cm Fuelle 5 cm Alto 20 cm Alt util 17 cm Ref. 1 libra	1
44	BOLSA TRANSPARENTE 7X10	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 7 pulgadas ancho por 10 pulgadas de alto	1
45	BOLSA TRANSPARENTE 10 X 14	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 10 pulgadas ancho por 14 pulgadas de alto	1
46	BOLSA TRANSPARENTE 12 X 18	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto	1
47	BOLSA TINA	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto	1
48	CONTENEDOR ICOPOR 32 OZ	PAQUETE X 500 UNIDAD	Plato espumado Alto 15.2 cm, Diámetro 12.2 CM	1
49	BANDEJA ESPUMADA N°1	PAQUETE X 500 UNIDAD	Plato espumado Alto 13.0 Cm, Ancho 13.0 Cm	1
50	RECIPIENTE PLASTICO REDONDO CON TAPA TRANSPARENTE 32 OZ	PAQUETE X 500 UNIDAD	Bol polipropileno base redonda color negra con tapa transparente 32 onzas	1
51	PORTA COMIDA ESPUMADO C1	PAQUETE X 500 UNIDAD	Plato espumado Ancho 15cm x Largo 15cm x 8cm Alto (aprox)	1

Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 792 de 1991, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 por medio de la cual se modificó la Resolución 288 de 2008, por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos del rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente.

Haciendo énfasis en la fecha límite de utilización; "Fecha de vencimiento"- Fecha límite de consumo recomendada"- "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

1.3 REGULATORIO

Se tiene en cuenta lo establecido en la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015. Actualmente el INPEC cuenta con el Decreto 1082 de 2015 , Artículo 2.2.1.1.1.4.1. donde se establece que "*Es deber de toda institución elaborar el plan anual de adquisiciones como instrumento de gestión, el cual facilita, identificar, registrar, programar y divulgar las necesidades de bienes, obras y servicios, diseñar estrategias de contratación basadas en agregación de la demanda que permitan incrementar la eficiencia en los procesos contractuales* mediante la cual se dan las pautas para la elaboración y publicación del plan anual de adquisiciones vigencia fiscal de 2025, así como los parámetros de ejecución presupuestal recursos nación y propios y otros temas financieros.

Otras regulaciones son la sustentación de toda actividad económica pública o privada que se desarrolle en el territorio Colombiano se sustenta en los artículos y normas nacionales, no obstante el marco normativo que regula la actividad empresarial sin importar la naturaleza de los bienes y servicios que se comercialicen nace en el Código del Comercio que contiene la regulación general y especial de las sociedades comerciales y la sucursal de sociedad extranjera, la Ley 222 de 1995 modifica el Código del Comercio en temas de sociedades y regula figuras como la escisión, grupos empresariales, deberes de los administradores,

acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, mayorías para asambleas de sociedades anónimas y la empresa unipersonal, la ley 1014 de 2006 establece la posibilidad y los requisitos para que sociedades de emprendimiento, constituidas a partir de la entrada en vigencia de esta ley, pudieran ser constituidas mediante documento privado, la Ley 1258 de 2008 crea las S.A.S y establece la normatividad aplicable a dicha sociedad, la Circular Reglamentaria DCIN 83 del Banco de la República de Colombia reglamento la inversión extranjera, la ley 1429 de 2010 estableció la formalización y generación de empleo, el Decreto 19 de 2012 define la regulación a través de la cual se suprimen o reforman regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública, la Ley 1607 de 2012 establece la regulación mediante la cual se expiden normas en materia tributaria.

La Constitución Política de Colombia en sus artículos 333 y 334 determina el régimen económico y hacienda pública del Estado Colombiano.

La ley 1819 del 2016, por medio de la cual se adopta una reforma tributaria estructural, se fortalecen los mecanismos para la lucha contra la evasión y la elusión fiscal y se dictan otras disposiciones. Con el propósito de proteger el medio ambiente, la reforma creó un impuesto sobre las emisiones de carbono de todos los combustibles fósiles. Estos recursos se destinaran al fondo Colombia Sostenible para el manejo de la erosión costera, la conservación de fuentes hídricas y la protección de ecosistemas, entre otros. Por otro lado, la reforma creo un impuesto al consumo de bolsas plásticas para estimular el uso de bolsas reutilizables y biodegradables.

1.4 OTROS

ANALISIS DEL SECTOR DESDE EL PUNTO DE VISTA JURIDICO

Dado que el objeto de estos estudios previos está basado en un proceso de selección de un contratista que suministre los bienes objeto del presente proceso, se establece que el mercado es el de Carne, lácteos, verduras, frutas, productos de molinería como materia prima los cuales son manejados por un sinnúmero de proveedores a nivel nacional. Por lo tanto, estamos ante empresas de sectores cuya actividad u objeto social debe estar sujeto a la reglamentación comercial colombiana, para el caso de las nacionales. Para las extranjeras las mismas deben estar sometidas a la reglamentación propia del sector.

Las empresas que venden este tipo de bienes están sometidas a las regulaciones legales y controles estatales, razón por la cual sus efectos jurídicos varían con ocasión al contrato que se celebre; por consiguiente, las empresas que tengan

interés en participar en el proceso de contratación deben estar inscritas en la Cámara de Comercio y en el registro único de proponentes.

Así mismo, dichas empresas deben cumplir con la normatividad vigente sobre normas ambientales, sanitarias y comerciales destinadas al sector.

1.5 OTROS

Entorno macroeconómico

Los indicadores macroeconómicos han sido los principales determinantes de la situación económica del país en 2024. Por un lado, la inflación ha mostrado signos de moderación, pero continúa la preocupación sobre diversos factores que pueden revertir su tendencia; las tasas de interés permanecen en niveles altos; además, las tensiones internas, como la inestabilidad política y la agenda legislativa intensa, han puesto a prueba la economía colombiana. Estos factores, junto con el bajo recaudo y las presiones fiscales, la devaluación de la tasa de cambio y el estancamiento en el empleo, han configurado un crecimiento económico modesto. En el corto plazo, estos indicadores seguirán siendo clave en la definición del rumbo económicos del país.

Nos enfrentaremos a una economía sin una estrategia clara de crecimiento, con nuevos retos fiscales considerando los cambios en el sistema de pensional, las expectativas poco realistas sobre los ingresos económicos en el presupuesto de la nación, la desconfianza inversionista, la incertidumbre sobre la situación energética del país y las políticas arancelarias. Por lo anterior, se hace importante entender la dinámica de estos factores, analizar su impacto y con ello, generar las estrategias necesarias para fortalecer la economía y garantizar una estabilidad y desarrollo a largo plazo

Situación fiscal

La sostenibilidad de las finanzas públicas es uno de los principales desafíos que enfrenta la economía colombiana. Terminamos el 2024 con un creciente déficit fiscal; la deuda pública ha aumentado; la ejecución del presupuesto, en particular en inversión es la más 29 baja en muchos años; nuestros títulos han perdido atractivo en los mercados internacionales, y, no se logra cumplir con las metas de recaudo. Sin duda, estamos ante unas finanzas públicas desordenadas. Rescatamos,

sin embargo, la reducción en la deuda del FEPC y, hasta el momento, el cumplimiento de la regla fiscal. Presupuesto 2024 El Ministerio de Hacienda y Crédito Público radicó el Presupuesto General de la Nación (PGN) para 2024 por un monto de $503,2 billones equivalentes al 29,9% del PIB y con un crecimiento muy significativo del 19% frente al PGN 2023.

Como lo manifestó la ANDI en ese momento, el PGN 2024 era no solo muy ambicioso, sino que dependía de ingresos fiscales transitorios e inciertos, por ejemplo, los litigios y la gestión de la DIAN que representaban 0,9% y 0,8% del PIB, respectivamente. La situación fiscal actual nos da la razón. Al analizar el PGN para la vigencia 2024, inicialmente el Gobierno Nacional en su Plan Financiero de julio de 2023 estimó ingresos totales por $352,4 billones. Sin embargo, en el Plan Financiero de febrero de 2024 redujo los ingresos a $320,3 billones y en el Marco Fiscal de Mediano Plazo (MFMP) de junio a $288,7 billones. Finalmente, el Comité Autónomo de la Regla Fiscal (CARF) manifestó, el mismo mes de junio, que los ingresos totales ascenderían a $283,1 billones.

Es decir que, la diferencia entre los ingresos presentados inicialmente en el PGN y los estimados por la CARF asciende a $69,3 billones. Ya para noviembre, la misma entidad actualizó la cifra en $4,8 billones, quedando en $278,3 billones. Siendo así, el recorte frente al PGN 2024 era ya de $74,1 billones en ingresos totales.

ANALISIS DEL SECTOR DESDE EL PUNTO DE VISTA SOCIAL INTERNO Y AMBIENTAL

Aspecto social Interno:

Actualmente el Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad de Medellín Pedregal presenta una problemática a causa de la falta de abastecimiento continuo del proyecto productivo denominado casirico, debido al consumo de CARNES, LACTEOS, HUEVOS, PRODUCTOS DE MOLINERIA se presenta en alta proporción, teniendo en cuenta que el establecimiento no se permite el ingreso de alimentos y/o bebidas por parte del personal visitante ocasional, durante el curso de semana; otros aspectos es: agua potable que llega de las empresas públicas de Medellín, no es de consumo habitual del PPL, siendo sustituida por los productos motivo de la

necesidad de este análisis.

La ausencia de ARNES, LACTEOS, HUEVOS, PRODUCTOS DE MOLINERIAy la no comercialización de esta puede ser un generador de conflicto interno que atenta contra la convivencia del personal privado de la libertad y por ende del orden interno.

Aspecto ambiental: Las empresas oferentes deben cumplir con la normatividad vigente sobre normas ambientales y comerciales destinadas al sector, toda vez que por su naturaleza los insumos a adquirir son susceptibles de causar impactos de tipo ambiental, así mismo, su comercialización está sometida a las regulaciones establecidas para el manejo de los bienes. La Constitución Política de Colombia de 1991 elevó a norma constitucional la consideración, manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente, a través de los siguientes principios fundamentales:

Derecho a un ambiente sano: En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines¨.

Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del *derecho a la vida*, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad.

2. ANALISIS DE LAOFERTA

¿Quién vende?

Desde el estudio de mercado, en el cual se realiza la fase de planeación, en donde se solicitan cotizaciones a empresas legalmente constituidas, se puede determinar que en el mercado existen empresas con la capacidad de proveer el objeto contractual, bajo todos los requisitos técnicos, de plazos de entrega o ejecución y formas de pago que se establecen en el presente proceso de selección. Comercialmente se obtuvo cotizaciones por parte de empresas de reconocimiento en el país, de igual forma de proveedores que poseen sitios web y aplicaciones, en condiciones legalmente establecidas, lo anterior se ve reflejado en el análisis de mercado de los valores investigados en el

mercado cumpliendo con los requisitos exigidos.

En general, las empresas de manufacturera de los productos objeto del contrato distribuyen sus productos a los mayoristas utilizando medios de transporte corrientes. Sin embargo, los fabricantes de normalmente emplean conductores para entregar sus productos directamente a los detallistas. Estos conductores-comerciales representan alrededor de una séptima parte de los trabajadores de la industria de bebidas refrescantes.

El mercado de alimentos en Colombia se encuentra en continua expansión.

2.1 Perspectiva financiera

Balance 2024

Inició el relajamiento monetario La economía mundial sorprendió positivamente en 2024, en un contexto donde la mayoría de los bancos centrales iniciaron o continuaron el proceso de reducción de las tasas de interés, haciendo menos restrictiva su postura monetaria. Lo anterior fue posible gracias a un descenso generalizado, aunque heterogéneo, de la inflación; sin embargo, la batalla contra la inflación no ha terminado, pues en la gran mayoría de países continúa por encima del objetivo de los bancos centrales. De esta forma, el crecimiento económico global se habría desacelerado a 3,2% en 2024, desde 3,3% en 2023, con un desempeño desigual entre las economías avanzadas -en donde Estados Unidos siguió ampliando su ventaja respecto a Europa- y emergentes, lideradas nuevamente por China e India (Tabla 1).

Tabla 1
PROYECCIONES DE CRECIMIENTO ECONÓMICO 2024 Y 2025 - FMI

	(%)		
	2023	2024 (p)	2025 (p)
PIB mundial	3,3	3,2	3,2
Economías avanzadas	1,7	1,8	1,8
Estados Unidos	2,9	2,8	2,2
Eurozona	0,4	0,8	1,2
Reino Unido	0,3	1,1	1,5
Japón	1,7	0,3	1,1
EM y en desarrollo	4,4	4,2	4,2
Asia	5,7	5,3	5,0
China	5,3	4,8	4,5
India	8,2	7,0	6,5
Europa	3,3	3,2	3,2
América Latina y el Caribe	2,2	2,1	2,5
Brasil	2,9	3,0	2,2
México	3,2	1,5	1,3
Colombia (Corficolombiana)	0,6	1,8	2,6
Colombia (FMI)	0,6	1,6	2,5
Chile	0,2	2,5	2,4
Perú	-0,6	3,0	2,6

Edición octubre de 2024.
Fuente: FMI, World Economic Outlook.

En contraste, el crecimiento de las economías emergentes y en desarrollo continuó moderándose a lo largo del año, en un contexto de condiciones financieras restrictivas y una inflación aún elevada, que afectaron negativamente la inversión y el consumo. La economía de China no logró recuperar su tendencia de crecimiento previa a la pandemia, en medio de la tendencia de desglobalización en la que cobra cada vez más fuerza el nearshoring y reshoring.

La incertidumbre persiste en torno a si lograría alcanzar su meta de crecimiento del 5% en 2024, a pesar de los diversos paquetes de estímulos implementados por el gobierno y el banco central para apoyar el consumo y a los sectores financiero e inmobiliario. Según estimaciones del FMI, la economía china crecería un 4,8% en 2024 y 4,5% en 2025 afectada por un débil consumo privado, la baja demanda externa que ha perjudicado sus exportaciones y la caída de la inversión en el mercado inmobiliario (Gráfico 4). Por su parte, América Latina registraría un crecimiento económico de 2,1% en 2024 y de 2,5% en 2025, superior al promedio observado en el lustro prepandemia. Sin embargo, algunas de las principales economías de la región enfrentan múltiples desafíos, como las condiciones climáticas adversas, la

desaceleración de la demanda externa y la reducción de los precios internacionales de materias primas claves para las exportaciones de la región.

Indicadores financieros

Rentabilidades

Posterior a la fuerte tendencia bajista desde 2022, Colombia y sus pares regionales mostraron una nivelación de costos con cambios poco pronunciados durante el 2024. En el último año, se observó una tendencia levemente alcista en la Rentabilidad Esperada del Capital Propio de los países de la Alianza del Pacífico: Colombia, México, Chile y Perú, que incrementó durante el cuarto trimestre del 2023 y se mantuvo lateral en lo corrido del 2024. Colombia continuó siendo el país con el mayor costo esperado del capital (Ke), seguido de cerca por México, ambos con un costo estimado superior al 14% en dólares americanos (USD). En síntesis, se presentó un leve deterioro en términos anuales, aunque manteniéndose por debajo de los picos registrados en 2022.
De acuerdo con nuestra metodología de cálculo para el Ke, obtenemos primero el dato en dólares, y luego agregamos la prima de riesgo cambiario, calculada con el costo de hacer una cobertura cambiaria a 10 años para llegar a un valor en la moneda local respectiva.



https://investigaciones.corfi.com/documents/38211/0/Proyecciones%202025-Web-vf.pdf/53a6ad70-31a4-ef2b-7002-fa97ddd8df8e

Índice de Solvencia

El Atlas de Insolvencia es una publicación de la Superintendencia de Sociedades que se elabora como parte de su labor misional, con el fin de cuantificar el impacto económico respecto del inventario, las solicitudes y las admisiones de procesos de insolvencia. Por lo tanto, este documento expone en forma detallada el comportamiento de este fenómeno económico de gran relevancia.

La información con la cual se elabora el Atlas de Insolvencia proviene de fuentes públicas, razón por la cual es deber del usuario dar un uso adecuado a la misma dentro del marco de las normas legales. El uso de la información contenida en el Atlas de Insolvencia se realiza bajo exclusiva responsabilidad del usuario, por lo que la Superintendencia de Sociedades no será responsable por el uso que de la misma realice el usuario ni de los perjuicios que se llegaren a irrogar a éste como a terceros por el uso de la información contenida en el Atlas.

A su vez, se advierte a los usuarios que la información que se publica en el Atlas de Insolvencia puede presentar variaciones en su contenido, en atención a la continua actualización de datos que se realiza por parte de la Entidad.

HISTÓRICO DE LA ENTIDAD.

Se realiza con el fin de identificar la población con mayores porcentajes de adquisición de acuerdo a los reportes de venta generados en los diferentes puntos de venta del almacén expendio realizados a los PPL del Establecimiento Penitenciario.

Históricamente el Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad el Pedregal- Medellín ha adquirido los elementos objeto del presente proceso con las especificaciones técnicas definidas los cuales no han presentado inconvenientes en la ejecución.

En los últimos años este centro carcelario ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	IVA EXCLUIDO	SITIO DE REFERENCIA
2019	006	SUBASTA INVERSA	COMERCIALIZADORA GIPARR	$ 1.321.456.000	SI	SECOP 2
2020	020	SUBASTA INVERSA	COMERCIALIZADORA GIPARR	$ 1.231.628.366	SI	SECOP 2
2021	S.I 004 COPED 2021	SUBASTA INVERSA	LOTE1. MARTHA GALVIS- LOTE 2 COMERCIALIZADORA LOTE 3 COMERCIALIZADORA GIPARR GIPARR. LOTE 4 GRUPO EMPRESARIAL SUGA	$1.201.763.115	SI	SECOP 2
2022	S.I 001 COPED 2022	SUBASTA INVERSA	LOTE1. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN- LOTE 2 INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN LOTE 3 INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN	$538.972.267	SI	SECOP 2
2023	S.I 001 COPED 2023	SUBASTA INVERSA	LOTE1. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN- LOTE 2 INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN LOTE 3 INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN	$1.610.912.171	SI	SECOP 2
2024	S.I 003 COPED 2024	SUBASTA INVERSA	LOTE1. ARHO SOLUCIONES S.A.S- LOTE 2 ARHO SOLUCIONES S.A.S LOTE 3 ARHO SOLUCIONES S.A.S	$460.299.794	SI	SECOP 2

B.) ANALISIS DEL SECTOR:

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

ENTIDAD	**OFERENTES O CONTRATISTAS**	**Nº DE CONTRATO**	**FECHA**	**TOTAL CONTRATO**
CUNDINAMA RCA-E.S.E.- HOSPITAL SANTA ROSA-TENJO	ORLANDO ENRIQUE RODRIGUEZ RODRIGUEZ	664	2018	1.111.500.000

ALCALDIA MUNICIPIO DE SAN RAFAEL	NELSON DE JESUS GONZALEZ MONTOYA	MC-011-2018	2018	170.000.000
ALCALDIA DE EL PEÑOL-ANTIOQUIA	DIRECCION DE DESARROLLO COMUNITARIO	CA-DC-23-2019	2019	1.181.183.126
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUPERMAYORISTAS S.A.S.	OP-45030	2019	750.675.400
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.	SASI 014-050-2020	2020	250.000.000
INSTITUTO DEPARMENTAL DE DEPORTES DE TOLIMA	CORPORACION PARA LA GESTION DEL DESARROLLO HUMANO	IND-CD-SASI-004-2021	2021	220.000.000
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENICARIO DE MEDIA SEGURIDAD DE CUCUTA INCLUYE PABELLON DE	INVERSIONES LEON FUENTES SAS	COCUC SA SI 006 2023	2023	200.319.051
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO DEL DEPARTAMENTO DEL META E.S.E	CORPOVIDESA	ESESS-DMC-020-2024	2024	1.000.000.000

4. ANÁLISIS DEL RIESGO:

En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se debe realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo.

Colombia Compra Eficiente diseñó con base en el estándar australiano para la administración de riesgos una metodología para identificar y clasificar los riesgos con fundamento en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

A continuación, se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del Proceso de Contratación en la que ocurre; posteriormente se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia; y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos.

Tabla 1 - Matriz de Riesgos

					Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
	Numérica	Histórica			1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 en 10.000 – 100.000	Puede ocurrir, pero sólo en circunstancias excepcionales	Raro	1				5	6
	1 en 1.000 – 10.000	Podría ocurrir, pero dudoso	Improbable	2			5	6	7
	1 en 100 – 1.000	Podría ocurrir en cualquier momento futuro	Posible	3		5	6	7	
	1 en 10 - 100	Probablemente ocurrirá	Probable	4	5	6	7		
	>1 en 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	Casi Cierto	5	6	7			10

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

El orden de prioridad fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación en la siguiente tabla:

Tabla 2- Prioridad de Tratamiento y Control del Riesgo

N°	Factor de escogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

Los riesgos mayores requieren de un monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el Proceso de Contratación.

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION (QUE PUEDE PASAR Y SI ES POSIBLE, COMO PUEDE PASAR	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN	PRIORIDAD

INPEC

1	General	Interna	Planeación	Técnica	Cuando por motivos que impidan la selección objetiva del contratista COPED Medellín no pueda celebrar el contrato.	Cuando la imposibilidad de encontrar un oferente interesado en el suministro de los elementos requeridos por la entidad; la entidad no será responsable de ninguna manera, ni responderá de forma alguna por los gastos en que hayan incurrido los contratistas.	1	1	2	d
2	General	interna	Planeaci ón	Técnica	Cuando el Oferente presente precios artificialmente bajos	La Entidad no será responsable de ninguna manera, ni responderá de forma alguna por los gastos en que hayan incurrido los contratistas que se presente.	1	1	2	d
2	General	Externa	Ejecución	Jurídica	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad del Coped Medellín, se informara al contratista y se le notificara del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del	El COPED Medellín no asumirá la responsabilidad de los perjuicios que se puedan causar al contratista por la suspensión del contrato si median causas justas para ello.	1	3	4	e
3	General	Externa	Ejecució n	Jurídica	Posible riesgo sobre el hecho de sobrevenir inhabilidades o incompatibilidades del contratista	Sera responsabilidad del contratista no incurrir en ningún tipo de inhabilidad o incompatibilidad que le impida cumplir con las condiciones objeto del contrato.	1	1	2	a
4	General	Externa	Ejecución	Operacionales	Cuando el contratista incumpla las obligaciones suscritas en el contrato	Sera responsabilidad del contratista cumplir con las obligaciones a su cargo suscritas en el contrato, con excepción de situaciones de fuerza mayor y/o caso fortuito. A tal fin, deberá suscribir y comprometerse a mantener vigente las pólizas que establezca el contrato.	1	4	5	d
6	General	Externa	Ejecución	Operaciones	Cuando elaborada el pre liquidación del contrato por parte del COPED Medellín, el contratista no se encuentre conforme con tal y no se puede llegar a un acuerdo mutuo para liquidar el contrato	Sera responsabilidad del COPED Medellín hacer la pre liquidación del contrato y dejarla a disposición del contratista. Si este no se encuentra conforme con ella, la entidad de conformidad con la normatividad vigente, procederá a la liquidación unilateral del contrato y a la cancelación de las sumas que resulten de ella.	1	2	3	d

LINA MARIA AGUILAR AGUIRRE
Administradora Proyecto Productivo Casirico COPED Medellín

Elaboro: Lina María Aguilar
Reviso. Dg. Yeny Carolina Sánchez
Fecha: 04/02/2025
Archivo: escritorio/compras/subasta003