ESTUDIOS PREVIOS SELECCIÓN ABREVIADA

Medellín, 04 de febrero de 2025

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.

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, con posición de catálogo de gasto de comercialización y producción **A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA $49.600.000; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS $256.017.394; A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $56.282.400 Y A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $92.000.000,** se procede a realizar los siguientes estudios previos para 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. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere la adquisición de materia prima tales como verduras y legumbres, carnes (rojas y blancas), lácteos (leche y queso), víveres y abarrotes para el proyecto productivo Casino "Todorico" del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED, teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el rubro **POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS 537 CAS A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA**

HORTICULTURA $49.600.000; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS $256.017.394; A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $56.282.400 Y A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $92.000.000, FUENTE (PROPIOS), RECURSO 26, SITUAC. CSF, se requiere la adquisición de estos productos para la producción de diferentes platos para ser comercializados a través del Expendio y lograr satisfacer las necesidades y demanda de los privados de la libertad.

Se requiere contar con un stock de inventarios de elementos de primera necesidad con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población interna del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED.

Por lo anterior se tuvo en cuenta las ventas de los productos Alimenticios producidos por el proyecto productivo Casino "Todorico" y comercializados a través del almacén Expendio durante el año 2025, que identifica la tendencia de consumo de los internos del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL COPED.

Según lo establecido en el acuerdo 10 de 2004 en el título III DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS, Ordénese a los directores de los Establecimiento de Reclusión del país la creación, organización, y desarrollo proyectos productivos de carácter industrial, artesanal, de servicios y agropecuarios, ya sea por administración directa o particulares, con el objetivo de producir bienes y servicios al interior de los Establecimiento de reclusión.

Con base en la ley 489 de 1998 articulo 3 la función administrativa se desarrollará con base a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia. Eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia; y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.

La necesidad presentada por el proyecto productivo Casino "Todorico" del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta y Media Seguridad de Medellín Pedregal se encuentra establecida en el plan anual de adquisiciones en cual es publicado en la página del SECOP II.

Códigos UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Duración estimada del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigencias futuras?	Estado de solicitud de vigencias futuras	Datos de contacto del responsable

50404106 50402304 50304100 50307024 50307025 50401700 50405612 50306700 50304500 50305602 504054- 50405301 50405702 50405706 50403803 50406500 50402500 5040461450 131704 50131703 50131802	CONTRATAR LA ADQUISICIÓN 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.	PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO 2025	11 MESES	SUBASTA INVERSA SECOP II	PROPIOS	$ 453.899.794	$453.899.794	No	No Aplica	Dr. JOSE GILBERTO MARTINEZ GUZMAN Director,Teléfono 604-2347474 OP 2 EXT 53716

Es pertinente **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN 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,** con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población interna. Lo más favorable para la entidad es adelantar un proceso de selección abreviada mediante subasta inversa, con el fin de garantizar productos de excelente calidad y a un precio de mercado que beneficie a nuestros compradores que son los internos.

Los recursos asignados en esta contratación corresponden al **POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS 537 CAS A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA $49.600.000; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS $256.017.394; A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $56.282.400 Y A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE**

MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $92.000.000, FUENTE (PROPIOS), RECURSO 26, SITUAC. CSF, según resolución **000003 DEL 02/01/2025,** presupuesto aprobado para el proyecto productivo casino correspondiente al 80% del anteproyecto presupuestal para la vigencia 2025.

2. OBJETO CONTRATAR LA ADQUISICIÓN 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

2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

En desarrollo del objeto contractual, se debe realizar entre otras las siguientes actividades.

1. Entregar el suministro de los productos materia prima para el proyecto productivo denominado Casino "Todorico" del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED

2. Verificar que se cumpla con todas las especificaciones técnicas de los productos solicitados en los estudios previos y en el pliego de condiciones.

A) Especificaciones técnicas del bien a contratar:

LOTE 1 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.	1

			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.	
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: •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.	1

			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, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución	1

			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,	1

			germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado. cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado	
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 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	1

			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: 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	1

			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: •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	1

			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 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	1

			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 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	1
11	MAZORCA	KILOGRAMOS	Características generales: La Mazorca deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el	1

			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	
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	1

			(*) 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 (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	1

			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.	
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 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	1

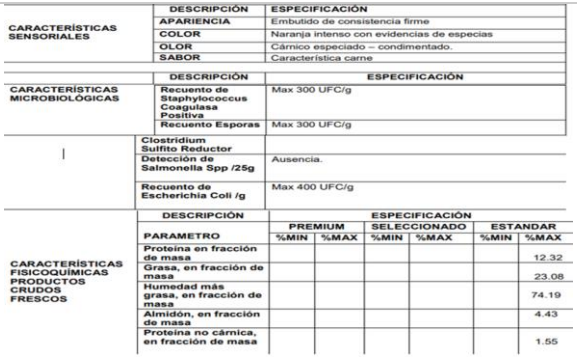
			presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	
15	AGUACATE FUERTE	KILOGRAMOS	Características generales: Aguacates que deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre 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.	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 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	1

			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	
LOTE 2. A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS				
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**CANTIDAD**
1	POLLO ENTERO CRUDO	200 A 2200 KILOGRAMO	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	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<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></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
<table>
<tr><th colspan="3">2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td rowspan="4">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>1</td></tr>
</table>

<table>
<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="4"></td><td>Determinación de Salmonella en 25 g.</td><td>AUSENTE</td></tr>
<tr><td rowspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Res. 402/2002)</td><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 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>

				
5	CHORIZO TIPO COCTEL	PAQUETE X 20 UNIDADES 300 GR	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	1
6	CHORIZO DE TERNERA	PAQUETE X 10 UNIDADES	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	1

			 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIÓN — APARIENCIA: Embutido de consistencia firme; COLOR: Naranja intenso con evidencias de especias; OLOR: Cárnico especiado – condimentado; SABOR: Característica carne. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIÓN — Recuento de Staphylococcus Coagulasa Positiva: Max 300 UFC/g; Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor: Max 300 UFC/g; Detección de Salmonella Spp /25g: Ausencia.; Recuento de Escherichia Coli /g: Max 400 UFC/g. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PRODUCTOS CRUDOS FRESCOS: DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIÓN — PARAMETRO: Proteína en fracción de masa; Grasa, en fracción de masa; Humedad más grasa, en fracción de masa; Almidón, en fracción de masa; Proteína no cárnica, en fracción de masa. PREMIUM %MIN / %MAX; SELECCIONADO %MIN / %MAX; ESTANDAR %MIN / %MAX: 10.46; 22.66; 74.65; 3.99; 1.68	
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 .	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td><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></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>PUNTA ESPALDILLA</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>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; 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><td>ANALISIS</td><td>PARAMETROS</td><td>RESULTADOS</td></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>1</td></tr>
</table>

<table>
<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.
<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></td><td>VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr) 72.9
Calorias(Kcal) 131
Calorias(KJ) 551
Proteína (gr) 20.5
Lipidos (gr) 5.4
Carbohidratos (gr) 0.2
fibra (gr) 0
Cenizas (mg) 1.1</td></tr>
</table>
</td>
<td>1</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</td>
<td>1</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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>
</table>
<table>
<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>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 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.</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 no O157 (STEC).</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>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 rowspan="9">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</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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. 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="8">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</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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="8">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>Calorias(Kcal)</td><td>277</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>1150</td></tr>
<tr><td>Proteina (gr)</td><td>18.7</td></tr>
<tr><td>Lipidos (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></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 mejor crecimiento, color rojo brillante; vida util esperada congelacion(temperatura inferior a -18C) 1 año

<table>
<tr><th>CARACTERISTICAS</th><th>VARIABLE</th><th>RESULTADO</th></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="3">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></td><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>1</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><th colspan="3">Información Nutricional
Tamaño de porción: 2 unidades (80 g)
Número de porciones por envase: 6 Aprox.</th></tr>
<tr><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 g
182 kcal</th><th>Por porción
147 kcal</th></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>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></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 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>1</td></tr>
</table>

18	EMPANADA CHILENA	BOLSA X 10 UNIDADES	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 	1

PARÁMETRO	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
8.1 Pan						
Mohos	2	3	5	2	2×10^2 ufc/g	---
Escherichia coli [1]	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
8.2 Productos de panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores de 3 años.						
Mohos	2	3	5	2	10^2 ufc/g	2×10^2 ufc/g
Escherichia coli [1]	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo [26]	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp. [26]	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes [27]	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
8.3 Productos de panadería salada, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores de 3 años.						
Mohos	2	3	5	2	10^2 ufc/g	2×10^2 ufc/g
Escherichia coli [1]	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo [26]	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp. [26]	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes [27]	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

<table>
<tr>
<td>19</td>
<td>EMPANADA PAPA Y CARNE</td>
<td>BOLSA X 10 UNIDADES</td>
<td>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
<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>1</td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>PASTEL DE POLLO Y PAPA</td>
<td>BOLSA X 10 UNIDADES</td>
<td>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</td>
<td>1</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>(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 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</td><td>1</td></tr>
</table>

			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 (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),	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>antioxidante (ácido ascórbico), sabor natural (humo liquido).
<table>
<tr><th colspan="5">2. ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Características Sensoriales</td><td>Apariencia:</td><td colspan="3">Café claro – grisáceo, homogénea</td></tr>
<tr><td>Olor:</td><td colspan="3">Característico cárnico condimentado</td></tr>
<tr><td>Sabor:</td><td colspan="3">Característico cárnico condimentado y notas picantes.</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Características Fisicoquímicas</td><td>Textura:</td><td colspan="3">Consistente</td></tr>
<tr><td>Parámetros</td><td>Unidad</td><td>Especificación</td><td>Método</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>11%</td><td>%mín. 10</td><td>Kjeldahl</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>7.1%</td><td>%máx. 28</td><td>Hidrólisis ácida</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>%</td><td>%máx. 90</td><td>Secado por estufa</td></tr>
<tr><td>Almidón</td><td>%</td><td>%máx. 10</td><td>Colorimetría</td></tr>
<tr><td colspan="4">Según norma NTC 1325 de 2008, tabla 3: “productos cárnicos cocidos”, este producto se considera <u>Estándar</u></td></tr>
<tr><td rowspan="4">Características microbiológicas</td><td>Parámetro (Unid)</td><td>Unidad</td><td>Especificación</td><td>Método</td></tr>
<tr><td>Recuento de mesófilos aerobios</td><td>UFC/g</td><td>Máx. 100.000</td><td>INVIMA, Cap. 2, Núm. 2</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales</td><td>UFC/g</td><td>100-500</td><td>NTC 4458</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</td><td>UFC/g</td><td><100</td><td>NTC 4779</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>MORCILLA 50 G</td><td>BOLSA X 20 UNIDADES</td><td>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)
<table>
<tr><th>PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO</th><th>UNIDADES</th><th>RESULTADO</th><th>VALOR DE REFERENCIA</th><th>MÉTODO</th><th>TECNICA</th></tr>
<tr><td>RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES (UFC/G,ML)*</td><td>UFC/g o UFC/mL</td><td><10</td><td><500</td><td>ISO 4832:2006</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (UFC/G,ML)*</td><td>UFC/g o UFC/mL</td><td><10</td><td><10</td><td>ISO 16649-2:01</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE MICROORGANISMOS MESOFILOS AEROBIOS (UFC/G,ML)*</td><td>UFC/g o UFC/ml</td><td>110</td><td><100000</td><td>ISO 4833-1:2013</td><td>Recuento en Placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS (UFC/G,ML)</td><td>U.F.C/g o U.F.C/mL</td><td><100</td><td><100</td><td>Microval 2008 LR14 - Compact Dry RSA</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>DETECCION DE SALMONELLA EN 25 G</td><td>UFC/25g</td><td>Ausente/25g</td><td>Ausente/25g</td><td>NTC 4574:2007</td><td>Recuento en placa</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR (UFC/G O ML)</td><td>UFC/g o ml</td><td><10</td><td><100</td><td>INVIMA 01 1998 trazable a AOAC Official Methods 972.46 edicion 15</td><td>Recuento en placa</td></tr>
</table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>25</td><td>MARGARINA INDUSTRIAL</td><td>CAJA X 15 KILOGRAMO</td><td>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

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</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>idéntico al natural (Mantequilla), antioxidante (TBHQ), colorante idéntico al natural (Betacaroteno).

<table>
<tr><th colspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><th colspan="3">ESPECIFICACIONES</th><th>RANGO</th><th>MÉTODO</th></tr>
<tr><td colspan="3">Humedad, en %</td><td>39%- 41%</td><td>Desecador Infrarrojo</td></tr>
<tr><td colspan="3">Contenido Graso, en %</td><td>59% - 61%</td><td>Cálculo</td></tr>
<tr><td colspan="3" rowspan="2">Índice de Peróxidos (meq O₂/Kg)</td><td>En fábrica 1,0</td><td rowspan="2">NTC 236</td></tr>
<tr><td>Fuera de fábrica 5,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Acidez, como ácido Oleico, en %</td><td>0% - 0,3%</td><td>NTC 218</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruro de sodio (NaCl % m/m)</td><td>Máximo 3,5</td><td>GTC 3 - Parte 1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Punto de Fusión, capilar en °C</td><td>38 - 40</td><td>NTC 213</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Contenido de sólidos grasos por RMN, en %</td><td>N20°C</td><td>31 - 35</td><td rowspan="3">NTC 4078</td></tr>
<tr><td>N30°C</td><td>13 - 17</td></tr>
<tr><td>N35°C</td><td>8 - 12</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>26</td><td>ACEITE PARA ALTA FRITURA</td><td>BIDON X 20 LITROS</td><td>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</td><td>1</td></tr>
</table>

			x 20 litros de polipropileno 11H01A; de color: amarillo y transparente.	
LOTE 3. 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 (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	1
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:	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>AROMA. LACTEO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO. SABOR. SALADO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO.COLOR: BLANCO.</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO</td><td>BLOQUE X 2,5 KILOGRAMO</td><td>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.

4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO
<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>Máximo</th><th>Mínimo</th></tr><tr><td>Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo</td><td>59</td><td>45</td></tr><tr><td>Humedad % m/m máximo</td><td>55</td><td>41</td></tr></table>5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO
<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>NMP coliformes /g*1</td><td><100</td><td>-</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g*1</td><td>100</td><td>500</td></tr><tr><td>Estafilococos coagulasa positivos/g*2</td><td>1000</td><td>3000</td></tr><tr><td>Salmonella / 25g*2</td><td>0</td><td>-</td></tr><tr><td>Búsqueda de Listeria Monocytogenes/25g</td><td>Ausente</td><td></td></tr><tr><td>*1</td><td colspan="2">Exámenes de rutina</td></tr><tr><td>*2</td><td colspan="2">Exámenes especiales</td></tr></table>6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO
<table><tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO</th></tr><tr><td>Sabor</td><td>Característico del queso</td><td>Gusto</td></tr><tr><td>Color</td><td>Blanco amarilloso</td><td>Visual</td></tr><tr><td>Olor</td><td>Característico del queso</td><td>Olfativo</td></tr><tr><td>Textura</td><td>Suave, semiduro y compacto</td><td>Tacto</td></tr></table></td><td>1</td></tr>
<tr><td>5</td><td>QUESO SALADO COSTEÑO</td><td>BLOQUE X 2 KILOGRAMO</td><td>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</td><td>1</td></tr>
<tr><td>6</td><td>CREMA DE LECHE</td><td>BOLSA X 1100 ML</td><td>CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA , INGREDIENTES CREMA DE LECHE ENTERA, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA) PRESENTACION 110 ML</td><td>1</td></tr>
</table>

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 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	1

			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. A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
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)	1

			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	
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	1

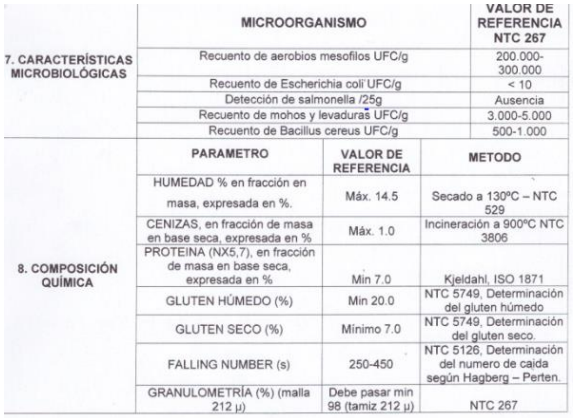
			del 15%.Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano; VIDA ÚTIL 6 meses bajo condiciones de temperatura ambiente;COLOR: Rojo MoteadoCARACTERÍSTICAS OLOR: Característico al producto, sin malos oloresSABOR: Característico al producto, sin malos oloresTEXTURA: Característica del producto COMPOSICIÓN 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	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>bajo condiciones de almacenamiento establecidas

Características Biológicas<table><tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>Método de Ensayo</th></tr><tr><td>Coliformes Totales</td><td>< 80 UFC/ 10 g*</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 4306</td></tr><tr><td>Coliformes Fecales</td><td><10 UFC/ 10 g*</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 4306</td></tr><tr><td>Mesófilos aerobios</td><td><200 UFC/ g</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 3906</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td><100 UFC/ g</td><td>NTC 2085</td><td>NTC 3907</td></tr></table>* Para Incauca S.A.S esta característica es de 0 UFC/ 10 g
Características Químicas<table><tr><th>Parametros</th><th>Especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>Método de Ensayo</th></tr><tr><td>Arsénico, expresado como As</td><td>1 mg/kg</td><td>Parámetro interno</td><td>AOAC 9.1.01 METODO 986 .15</td></tr><tr><td>Cobre, expresado como Cu</td><td>2 mg/kg</td><td>Parámetro interno</td><td>AOAC 9.1.09 METODO 999 .11</td></tr><tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>2 mg/kg</td><td>Parámetro interno</td><td>AOAC 9.1.09 METODO 999 .11</td></tr><tr><td>Sulfitos*</td><td>< 10 ppm</td><td>Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100</td><td>ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); CCFA-04-34</td></tr><tr><td>Pesticidas</td><td>Ausencia</td><td>Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.</td><td>Absorción Atomica</td></tr><tr><td>Micotoxinas</td><td>Ausencia</td><td>N/A</td><td>Métodos inmunoquímicos</td></tr></table>*Este producto no contiene alérgenos
Características Físicas<table><tr><th>Característica</th><th>Especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>Método de Ensayo</th></tr><tr><td>Partículas metálicas (ppm)</td><td>10 ppm</td><td>Parámetro interno</td><td>CCFA-04-40</td></tr><tr><td>Partículas no metálicas (ppm)</td><td>35 ppm</td><td>Parámetro interno</td><td>CCFA-04-12</td></tr><tr><td>Partículas metálicas (mm)</td><td>< 7 mm</td><td>FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425</td><td>CCFA-04-40</td></tr><tr><td>Partículas no metálicas (mm)</td><td>< 7 mm</td><td>FDA USDA Capitulo 5 Section 555.425</td><td>CCFA-04-12</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>SAL</td><td>BULTO X 25 KILOGRAMO</td><td>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 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

Caracteristicas Fisicoquímicas<table><tr><th rowspan="2">DESCRIPCIÓN</th><th colspan="2">ESPECIFICACIÓN</th><th>UNIDADES</th><th>TÉCNICA DE ENSAYO</th><th>FRECUENCIA DE MONITOREO</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></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>1</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</td><td>1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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></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 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</td><td>1</td></tr>
<tr><td>10</td><td>VINAGRE LIQUIDO</td><td>ENVASE X 3000 ML</td><td>Producto elaborado a partir de ácido acético natural concentrado y su concentración final es de 2.9% ;composicion: Agua y acido</td><td>1</td></tr>
</table>

			acetico natural grado alimento al 99,85%; caracteristicas organolepticas:Olor:caracteristicos,Sabor: picante; Color; transparente,Apecto: liquido	
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 materiales extrañosHUMEDAD: 8 %	1

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES<table><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>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS<table><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</td><td>1</td></tr>
</table>

			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	
18	SALSA MAYONESA	BOLSA X 3350 GRAMOS	Mayonesa baja en grasas y calorias. **COMPOSICION**: Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante),ácidosórbico(conservante),agua(diluyente)aceitevegetaldemaíz 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.	1
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	1

			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.	
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 CORAZON	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
25	PAPA RIPIO	BOLSA X KILOGRAMO	Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de angel.	1
26	SALSA DE MAYONESA	STICK PACK X 100 UNI	Mayonesa baja en grasas y calorias. **COMPOSICION**: Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente)aceitevegetaldemaíz 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.	1

<table>
<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>
</table>

30	COCO DESHIDRATADO	BOLSA X KILOGRAMO	Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Características físico químicas: Humedad 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	1
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,	1

			alto: 5.1 cm, capacidad: 16 oz color: aluminio, empaque, peso 3.1 kg	
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 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	1
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

ADICIONALES
El oferente hará entrega de **MUESTRA FISICA** de cada uno de los ítems antes relacionados**,** según cronograma, de los elementos solicitados con las especificaciones técnicas, debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones, color y calidad de sus materiales, **ESTA MUESTRA SERÁ DE CARÁCTER DEVOLUTIVO**. Al oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra.
Una vez el presente proceso de selección sea adjudicado, las muestras de los Proponentes no favorecidos serán devueltas dentro de los cinco (05) días siguientes a la adjudicación. Si al transcurrir este tiempo los proponentes no han solicitado la devolución de las muestras, se entenderá como no interesados en requerirla, por la tanto se procederá a destruirlas, dejando las constancias para tal fin.
Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. EL COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED NO ACEPTA PRODUCTOS REMANOFACTURADOS

En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere.
Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA por parte de la Secretaría de Salud y se debe anexar por cada uno de los productos ofertados (PARA LOS PRODUCTOS QUE APLIQUE).
Se debe anexar a la oferta, la ficha técnica del producto e indicar la marca del producto ofertado la cual corresponderá con la muestra presentada y las características requeridas en la invitación.
El proponente debe anexar a la oferta documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, rotulado, calidad del producto y vencimiento o baja rotación.
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 fija da 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.

Nota 1: El proponente debe presentar oferta para todos ítems. Para el lote o lotes que desee presentar oferta.

Nota 2: Se debe cumplir con la totalidad de las especificaciones técnicas obligatorias solicitadas en cantidades y características técnicas (No modificar, no adicionar y no suprimir).

Nota 3: Debe presentar la ficha técnica de los productos que ofrece, para determinar si cumplen con las características técnicas.

La entrega de los productos se realizará de manera parcial, a solicitud del supervisor del contrato, durante el plazo establecido, El contratista seleccionado deberá entregar los productos durante los tres (03) días hábiles siguientes de la solicitud del pedido que se hará mediante correo electrónico, se debe

mantener los precios ofertados en la propuesta hasta la ejecución total del contrato.

Nota 4: La entrega de los productos no tendrá costo alguno para el Complejo Penitenciario y Carcelario de Medellín COPED adscrito al Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario- **INPEC-** por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de establecer los precios unitarios en su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

Nota 5: Cualquier avería, cambio o daño encontrado en la recepción de los productos y/o elementos, será asumido en su totalidad por el proveedor, Igualmente será responsable de los productos que se encuentren en mal estado o con términos no solicitados.

Nota 6: Al totalizar la oferta el valor debe ser igual o inferior al presupuesto oficial para el presente proceso.

Nota 7: Las propuestas no deben ser presentadas con IVA toda vez que el Rubro se encuentra contenido en la certificación MJD-CER25-0000136-10000 del año 2025. Artículo 130 de la ley 633 de 2000

B) Compromisos, declaraciones y acreditaciones que deberán efectuar los proponentes en materia técnica, que serán verificados por la entidad como:

- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, con el fin de determinar las características de calidad del producto y que estas no sean alteradas.

- El oferente que resulte seleccionado garantizará que los productos sean nuevos y de primera calidad.

- En caso de productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere.

-El texto de los empaques deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.

- hasta el día del cierre de las ofertas deberá allegar muestra de los productos de acuerdo con el cronograma con el fin de identificar las marcas, especificaciones técnicas y calidad de los productos ofrecidos la cual no podrá ser cambiada y serán devueltas el día de la adjudicación de la subasta inversa según el cronograma.

- La muestra debe estar en su empaque original, la no presentación de las muestras no será objeto de rechazo de la oferta, pero se debe subsanar en el

tiempo estipulado en el cronograma, hasta antes de iniciar la audiencia de subasta.

- La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.

Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a presentación y contenido. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la ficha técnica, como anexo al pliego de condiciones de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del decreto 1082 de 2015.

- Se deben anexar las fichas técnicas de los productos ofrecidos (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante).

- El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del Administrador del proyecto productivo casino del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED

- Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato y el Almacenista del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED.

- El proponente entregará los productos perecederos con un porcentaje en días igual o menor al 90% a su fecha de vencimiento, además el proponente en su propuesta acepta el cambio de los productos ya vencidos durante la duración del contrato.

- Los productos que se soliciten al proveedor seleccionado deberán ser entregados en el COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED a más tardar en TRES (03) días hábiles después de la solicitud.

- El no cumplimiento del plazo de ejecución del contrato implicará la cesión y/o anulación del mismo.

Se debe de tener en cuenta el estudio del mercado para que se oferte de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

Las especificaciones técnicas anteriores son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo en consecuencia, la propuesta que no ofrezca ninguna de ellas, no será habilitado para participar en la audiencia de adjudicación.

NOTAS ESPECIFICACIONES ADICIONALES:

- Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

- Será de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.

- Al presentar la oferta el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal que se causen debido a la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales de cargo del contratista.

- La entidad se reserva el derecho de recibir el bien solicitado, si lo ofertado no llena la expectativa y condiciones exigidas en materia de calidad, para lo cual el proveedor deberá realizar los cambios solicitados.

- La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente se debe sostener hasta la entrega total de los productos y/o hasta el último día hábil del año 2025.

- En el evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, está deberá ser reflejada en la factura de venta.

2.2 IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

- Selección Abreviada Por Subasta Inversa PRESENCIAL SECOP II

- Tipo: **Contrato de Suministro**.

2.3 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será 275 días hasta el 15 de diciembre de 2025 y/o hasta agotar el presupuesto asignado, a partir de la aprobación de la garantía de cumplimiento por parte del Área Administrativa y Financiera del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED lo que deberá cumplirse dentro de los dos (3) días hábiles siguientes a la publicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y el Registro Presupuestal. La solicitud de los diferentes productos se realizará mediante entregas parciales solicitadas por el Administrador del proyecto productivo casino "Todorico" del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, tendrá que enviar los productos solicitados dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, en cumplimiento del decreto 1082 de 2015.

2.4 LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar de ejecución será en (Medellín - Antioquia) y los elementos serán entregados y recibidos en las instalaciones del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED ubicado en el km 6 Antigua vía al mar Finca la Teresita Corregimiento de San Cristóbal Medellín Antioquia, dicha entrega debe estar en plena coordinación con el Supervisor del contrato y responsable del almacén.

2.5 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED, además de las contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos reglamentarios a:

a) Realizar la prestación del servicio del objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.

b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto del contrato y sus alcances.

c) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo.

d) Se exige marca reconocida teniendo en cuenta que los productos son para comercializar a los internos del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED.

e) Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen, indicando el lote y fecha de vencimiento e indicando las especificaciones requeridas y código de barras en sus empaques.

f) Los productos importados deben tener la traducción al idioma castellano sobre el modo de empleo y las precauciones particulares de uso, si las hubiere, y las fichas técnicas.

g) No entregar los elementos con fecha de vencimiento próxima a vencerse. Debe ser con la fecha más extemporánea posible.

h) El oferente deberá garantizar la prestación del servicio y el suministro de los bienes a contratar como mínimo desde las 08:00 am y hasta las 03:00 pm de lunes a viernes, de manera que garantice el suministro permanente de los productos. De acuerdo a los horarios y normas establecidas, con el propósito de salvaguardad la seguridad del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED.

i) En caso de ser adjudicado el contrato, el precio no será reajustado durante la ejecución del contrato.

j) El futuro contratista, debe contar con una adecuada infraestructura física, sistemas de almacenamiento, conservación y transporte de los productos, bajo estándares de calidad e higiénico sanitarias. Garantizar el suministro periódico de los productos, en caso de escasez, huelgas y demás inconvenientes.

k) Contar con personal idóneo, para la manipulación y entrega de los productos. Los empleados no tendrán relación laboral alguna con el INPEC, por lo tanto, es responsabilidad del contratista atender todas las acreencias de orden laboral.

l) El oferente que resulte seleccionado garantizará que los productos sean nuevos y de primera calidad y deberán registrar la marca del producto ofertado.

m) El producto se debe entregar de acuerdo con la programación del Administrador del Almacén Expendio.

n) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, específicamente con el pago de los aportes parafiscales a su cargo.

o) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.

p) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrolla la ejecución del contrato.

2.6 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato será ejercida por el Administrador del Proyecto Productivo Casino "Todorico" LINA MARIA AGUILAR GUERRERO quien deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 4 y numeral 1del articulo26 de la Ley 80 de 1993 y circular No. 0033 de julio 9 de 2015, Lineamientos de la subdirección de habilidades productivas 2021.

El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

3. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección del contratista es el previsto en el estatuto general de contratación pública Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, especialmente el decreto 1082 de 2015 así como la Ley 1474 del 12 de julio de 2011.

Según lo establecido en el acuerdo 10 de 2004 en el título III DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS, Ordénese a los directores de los Establecimiento de Reclusión del país la creación, organización, y desarrollo proyectos productivos de carácter industrial, artesanal, de servicios y agropecuarios, ya sea por administración directa o particulares, con el objetivo de producir bienes y servicios al interior de los Establecimiento de reclusión.

ARTICULO 37 Todo proyecto productivo bajo la modalidad de administración indirecta, llevara los libros de ingresos y gastos, que establece las resolución 036/98 del Ministerio de Hacienda y Crédito Publico.

ARTICULO 38 Los proyectos que tengan operaciones mensuales superiores a 20 salarios mínimos mensuales legales vigentes, llevara su contabilidad independiente y presentaran balances, y estados de resultados mensuales; para aquellos que tengan un operación mensual menor se abrirá en la contabilidad del establecimiento un capitulo aparte y será manejado como un centro de costo a través del libro auxiliar respectivo y cumplir con lo dispuesto en las normas sobre contratación pública, la modalidad de selección de contratista será a través de lo establecido en el decreto 1082 de 2015, en concordancia con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA, y el procedimiento establecidos en los artículos 2.2.1.2.1.2.1, 2.2.1.2.1.2.2, 2.2.1.2.1.2.3, 2.2.1.2.1.2.4 y 2.2.1.2.1.2.5 del decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

El proceso de selección se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada por subasta inversa con visto bueno y concepto jurídico 2025IE0005888 de fecha 14/01/2025, emanado por parte del asesor **Dg. SANCHEZ FORERO CRISTIAN** con el objeto de **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN 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.**

3.1 JUSTIFICACION

De acuerdo con los anterior, al no aplicar acuerdo de marco de precios, se procede a adelantar el proceso de selección conforme a lo dispuesto en el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del decreto 1082 de 2015.

Teniendo en cuenta que se trata de bienes de características técnicas uniformes de común consumo, atendiendo a que se ofertan en el mercado en condiciones equivalentes para quien los solicite, la modalidad de selección será la selección abreviada mediante subasta inversa PRESENCIAL, publicada en la plataforma SECOP II de acuerdo con lo consagrado con la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, articulo 2 numeral 2 literal a) articulo 2.2.1.2.1.2.4 del decreto 1082 de 2015 y siguientes.

En virtud de lo anterior, la selección objetiva se realizará teniendo en cuenta el menor precio de conformidad con lo señalado en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 2.2.1.2.1.2.4 del decreto 1082 de 2015.

Para la selección del contratista la entidad aplicará los principios de economía, transparencia, y responsabilidad contenidos en la ley 80 de 1993 y los postulados que rigen la función administrativa.

4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

Para estimar el presupuesto oficial, se tiene en cuenta el último contrato celebrados por el establecimiento durante esta vigencia, en el entendido que no se ha presentado novedades sobrevinientes dentro de la ejecución de dichos contratos de lo cual se puede inferir de manera razonable, que no se han presentado variaciones del mercado que conlleven a una alza en el costo de los productos, también se puso en consideración que el margen de tiempo desde la celebración de los contratos en esta vigencia a , la fecha de realización de este estudio no supera los tres meses, por lo cual permite establecer en esta línea de tiempo que no han surgido afectaciones del mercado que conlleven a consideran que los valores contratados sean sujetos de modificación, por el contrario se parte de esta base con el fin de que los oferentes a participar puedan establecer una puja en valores más económicos según las necesidades del establecimiento.

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización de los productos que a continuación se relacionan, teniendo en cuenta la exclusión del IVA; a las siguientes empresas:

- Industrias Alimenticias Enripan Sas
- Construcciones, tranpportes y suministros J.F.A Sas
- Suministro maybe S.A.S
- ARHO soluciones S.A.S

Teniendo en cuenta que unicamente dos (02) entidades respondieron completamente a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado con estas, los cuales reflejan los precios **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN 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.**

De acuerdo con la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	COTIZACION 1 ARHO SOLUCIONES SAS	COTIZACION 2 CONSTRUCCIONES, TRANSPORTES Y SUMINISTROS J.F.A SAS	VALOR PROMEDIO UNIDAD	VALOR TOTAL
1	ARVEJA DESGRANADA	KILOGRAMOS	1	21.678	22.545	22.112	22.112
2	CEBOLLA CABEZONA	KILOGRAMOS	1	5.003	5.203	5.103	5.103
3	CEBOLLA JUNCA	KILOGRAMOS	1	5.836	6.069	5.953	5.953
4	PAPA CAPIRA	KILOGRAMOS	1	4.502	4.682	4.592	4.592
5	PLATANO HARTON	KILOGRAMOS	1	3.168	3.295	3.232	3.232
6	AJO ENTERO	KILOGRAMOS	1	16.675	17.342	17.009	17.009
7	TOMATE CHONTO	KILOGRAMOS	1	7.004	7.284	7.144	7.144
8	YUCA	KILOGRAMOS	1	5.003	5.203	5.103	5.103
9	AHUYAMA	KILOGRAMOS	1	3.700	3.848	3.774	3.774
10	ZANAHORIA	KILOGRAMOS	1	4.169	4.336	4.253	4.253
11	MAZORCA	KILOGRAMOS	1	5.600	5.824	5.712	5.712
12	CILANTRO	KILOGRAMOS	1	13.340	13.874	13.607	13.607
13	LIMON TAHITI	KILOGRAMOS	1	4.169	4.336	4.253	4.253
14	REPOLLO BLANCO	KILOGRAMOS	1	4.169	4.336	4.253	4.253
15	AGUACATE FUERTE	KILOGRAMOS	1	11.000	11.440	11.220	11.220
16	PIMENTON	KILOGRAMOS	1	6.670	6.937	6.804	6.804
17	PAPA CRIOLLA	KILOGRAMOS	1	5.836	6.069	5.953	5.953
A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS							
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**					
1	POLLO ENTERO CRUDO	200 A 2200 KILOGRAMO	1	42.320	44.013	43.166	43.166
2	MUSLO DE POLLO CRUDO	BOLSA X KILOGRAMO	1	16.796	17.468	17.132	17.132
3	PECHUGA DE POLLO	BOLSA X KILOGRAMO	1	26.781	27.852	27.317	27.317
4	CHORIZO DE CERDO	UNIDAD 250GR	1	11.500	11.960	11.730	11.730
5	CHORIZO TIPO COCTEL	PAQUETE X 20 UNIDADES 300 GR	1	18.500	19.240	18.870	18.870
6	CHORIZO DE TERNERA	PAQUETE X 10 UNIDADES	1	24.668	25.655	25.161	25.161

7	SALCHICHA MANGUERA	BOLSA X KILOGRAMO	1	18.846	19.600	19.223	19.223
8	PUNTA ESPALDILLA	BOLSA X KILOGRAMO	1	50.057	52.059	51.058	51.058
9	CHULETA DE CERDO	BOLSA X KILOGRAMO	1	42.188	43.876	43.032	43.032
10	PIERNA DE CERDO	BOLSA X KILOGRAMO	1	46.023	47.864	46.943	46.943
11	SOLOMO REDONDO	BOLSA X KILOGRAMO	1	62.215	64.704	63.459	63.459
12	PUNTA DE ANCA	BOLSA X KILOGRAMO	1	66.096	68.740	67.418	67.418
13	TOCINO CARNUDO	BOLSA X KILOGRAMO	1	44.304	46.076	45.190	45.190
14	COSTILLA DE CERDO	BOLSA X KILOGRAMO	1	32.258	33.548	32.903	32.903
15	PESCADO TILAPIA	BOLSA X KILOGRAMO	1	44.033	45.794	44.914	44.914
16	ALAS Y BOMBONES DE POLLO	BOLSA X 500 GRAMOS	1	24.668	25.655	25.161	25.161
17	JAMON DE CERDO	BOLSA X 2,5 KILOGRAMO	1	88.562	92.104	90.333	90.333
18	EMPANADA CHILENA	BOLSA X 10 UNIDADES	1	37.030	38.511	37.771	37.771
19	EMPANADA PAPA Y CARNE	BOLSA X 10 UNIDADES	1	31.079	32.322	31.701	31.701
20	PASTEL DE POLLO Y PAPA	BOLSA X 10 UNIDADES	1	41.461	43.119	42.290	42.290
21	PALITOS DE QUESO	BOLSA X 10 UNIDADES	1	26.000	27.040	26.520	26.520
22	PANZEROTTI	BOLSA X 20 UNIDADES	1	18.846	19.600	19.223	19.223
23	GUTIFARRA 50 G	BOLSA X 20 UNIDADES	1	23.000	23.920	23.460	23.460
24	MORCILLA 50 G	BOLSA X 20 UNIDADES	1	31.000	32.240	31.620	31.620
25	MARGARINA INDUSTRIAL	CAJA X 15 KILOGRAMO	1	160.000	166.400	163.200	163.200
26	ACEITE PARA ALTA FRITURA	BIDON X 20 LITROS	1	238.000	247.520	242.760	242.760
A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS							
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**					
1	LECHE EN POLVO	BULTO X 25 KILOGRAMO	1	931.385	968.640	950.013	950.013
2	QUESO CUAJADA	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	1	93.886	97.641	95.764	95.764
3	QUESO INDUSTRIAL	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	1	94.185	97.952	96.069	96.069
4	QUESO TIPO MOZARELLA	BLOQUE X 2,5 KILOGRAMO	1	103.155	107.281	105.218	105.218
5	QUESO SALADO COSTEÑO	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	1	64.285	66.856	65.571	65.571

6	CREMA DE LECHE	BOLSA X 1100 ML	1	7.625	7.930	7.778	7.778
7	LECHE ULTRA	BOLSA X 1100 ML	1	7.251	7.541	7.396	7.396
8	LECHE CONDENSADA	BOLSA X 1000 ML	1	18.389	19.125	18.757	18.757
9	HUEVO AAA	CARTON X 30 UNIDADES	1	35.880	37.315	36.598	36.598
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS							
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**					
1	ARROZ BLANCO	BOLSA X 500 GRAMOS	1	4.025	4.186	4.106	4.106
2	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA X 500 GRAMOS	1	13.800	14.352	14.076	14.076
3	PASTA SPAGHETTI	BOLSA X 500 GRAMOS	1	7.000	7.280	7.140	7.140
4	PASTA PARA SOPA CONCHITAS	BOLSA X 500 GRAMOS	1	6.500	6.760	6.630	6.630
5	AZUCAR REFINADA	BULTO X 50 KILOGRAMO	1	339.250	352.820	346.035	346.035
6	SAL	BULTO X 25 KILOGRAMO	1	51.750	53.820	52.785	52.785
7	PANELA REDONDA	BOLSA X 500 GRAMOS	1	4.370	4.545	4.457	4.457
8	HARINA DE TRIGO	BULTO X 50 KILOGRAMO	1	358.800	373.152	365.976	365.976
9	PASTA PARA LASAÑA	BOLSA X 400 GRAMOS	1	14.950	15.548	15.249	15.249
10	VINAGRE LIQUIDO	ENVASE X 3000 ML	1	20.700	21.528	21.114	21.114
11	PASTA DE AJO	ENVASE X 1000 ML	1	41.400	43.056	42.228	42.228
12	CALDO DE GALLINA	DYSPLAY X 12 CUBOS	1	10.350	10.764	10.557	10.557
13	CONDIMENTO COLOR	BOLSA X 500 GRAMOS	1	16.100	16.744	16.422	16.422
14	SALSA DE TOMATE	STICKPACK X 100 UNI	1	26.450	27.508	26.979	26.979
15	SALSA MIEL	STICKPACK X 100 UNI	1	15.000	15.600	15.300	15.300
16	SALSA BBQ	STICKPACK X 100 UNI	1	32.200	33.488	32.844	32.844
17	SALSA ROSADA	STICKPACK X 100 UNI	1	36.800	38.272	37.536	37.536
18	SALSA MAYONESA	BOLSA X 3350 GRAMOS	1	4.370	4.545	4.457	4.457
19	SALSA VINAGRETA PARA ENSALADA	BOLSA X 3350 GRAMOS	1	46.000	47.840	46.920	46.920
20	SALSA MOSTAZA	BOLSA X 3350 GRAMOS	1	41.000	42.640	41.820	41.820

21	SALSA BECHAMEL	BULTO X 25 KILOGRAMO	1	43.700	45.448	44.574	44.574
22	POLVO DE HORNEAR	BOLSA X KILOGRAMO	1	20.700	21.528	21.114	21.114
23	MEZCLA PARA NATILLA	BULTO X 25 KILOGRAMO	1	12.650	13.156	12.903	12.903
24	PIÑA EN CUBOS	FRASCO X 4200 GRAMOS	1	43.700	45.448	44.574	44.574
25	PAPA RIPIO	BOLSA X KILOGRAMO	1	4.025	4.186	4.106	4.106
26	SALSA DE MAYONESA	STICKPACK X 100 UNI	1	32.000	33.280	32.640	32.640
27	SALSA NEGRA	GALON X 3800 ML	1	69.000	71.760	70.380	70.380
28	SALSA DE SOYA	ENVASE X 3000 ML	1	51.750	53.820	52.785	52.785
29	UVAS PASAS	CAJA X 10 KILOGRAMOS	1	37.375	38.870	38.123	38.123
30	COCO DESHIDRATADO	BOLSA X KILOGRAMO	1	44.701	46.489	45.595	45.595
31	BASE DE CARNE	BOLSA X KILOGRAMO	1	26.000	27.040	26.520	26.520
32	BANDEJA ESPUMADA N°3	BOLSA X 500 UNIDADES	1	85.000	88.400	86.700	86.700
33	BANDEJA ESPUMADA N°4	BOLSA X 500 UNIDADES	1	89.000	92.560	90.780	90.780
34	PLATO HONDO 16 OZ	PAQUETE X 500 UNDIDAD	1	30.000	31.200	30.600	30.600
35	PORTACOMIDA P3	BOLSA X 500 UNIDADES	1	450.000	468.000	459.000	459.000
36	CONTENEDOR ICOPOR 12 OZ	BOLSA X 500 UNIDADES	1	135.000	140.400	137.700	137.700
37	MOLDE LASAÑA	BOLSA X 500 UNIDADES	1	201.250	209.300	205.275	205.275
38	TAPA LASAÑA	BOLSA X 500 UNIDADES	1	126.500	131.560	129.030	129.030
39	GUANTES PLASTICOS	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	6.900	7.176	7.038	7.038
40	PELICULA EXTENSIBLE	ROLLO X 1500 MTS	1	224.250	233.220	228.735	228.735
41	SET CUBIERTOS	CAJA X 500 UNIDADES	1	149.500	155.480	152.490	152.490
42	BOLSA DE PAPEL 1/2 LIBRA	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	18.000	18.720	18.360	18.360
43	BOLSA DE PAPEL 1 LIBRA	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	24.000	24.960	24.480	24.480

44	BOLSA TRANSPARENTE 7X10	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	14.000	14.560	14.280	14.280
45	BOLSA TRANSPARENTE 10 X 14	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	10.925	11.362	11.144	11.144
46	BOLSA TRANSPARENTE 12 X 18	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	13.225	13.754	13.490	13.490
47	BOLSA TINA	PAQUETE X 100 UNIDADES	1	37.950	39.468	38.709	38.709
48	CONTENEDOR ICOPOR 32 OZ	PAQUETE X 500 UNDIDAD	1	563.500	586.040	574.770	574.770
49	BANDEJA ESPUMADA N°1	PAQUETE X 500 UNDIDAD	1	97.750	101.660	99.705	99.705
50	RECIPIENTE PLASTICO REDONDO CON TAPA TRANSPARENTE 32 OZ	PAQUETE X 500 UNDIDAD	1	490.000	509.600	499.800	499.800
51	PORTA COMIDA ESPUMADO C1	PAQUETE X 500 UNDIDAD	1	184.000	191.360	187.680	187.680

La cantidad final de productos a adquirir vario acorde a la oferta que presente el adjudicatario final, dicha cantidad será el valor estimado del contrato (valor presupuestado) dividido por el valor de la oferta presentada al INPEC.

RESUMEN LOTES OBTENIENDO COMO RESULTADO EL VALOR PROMEDIO ASI:

LOTE 1: A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA, hasta por el valor de **$49.600.000**

Valor cotización 1 $127.522+ Valor cotización 2 $130.623/2 = **Valor promedio $130.073**

LOTE 2: A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, hasta por el valor de **$256.017.394**

Valor cotización 1 $1.266.231+ Valor cotización 2 $1.316.880/2 = **Valor promedio $1.291.556**

LOTE 3: A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS, hasta por el valor de **$56.282.400**

Valor cotización 1 $1.356.041+ Valor cotización 2 $1.410.283 = Valor promedio **$1.383.162**

LOTE 4: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, hasta por el valor de **$92.000.000**

Valor cotización 1 $4.427.166+ Valor cotización 2 $4.604.253 = Valor promedio **$4.515.709**

NOTA: los 4 cuatro lotes serán ejecutados tipo bolsa, sin que sobrepase el presupuesto oficial asignado, razón por cual se procederá a verificar los valores unitarios ofertados y una vez adjudicados serán adicionados a la oferta ganadora.

4. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. 825 de fecha 08/01/2025, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-537 Complejo Carcelario y Penitenciario El Pedregal - Medellín POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **537 CAS A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA $49.600.000; A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS $256.017.394; A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS $56.282.400 Y A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS $92.000.000, FUENTE (PROPIOS), RECURSO 26, SITUAC. CSF**. OBJETO: **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN 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**, mediante proceso de contratación estatal modalidad subasta inversa presencial por un valor total de los cuatros rubros de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.794)**, de acuerdo con lo asignado mediante resolución No. 000003 del 02 de enero de 2025.

4.1 VALOR Y FORMA DE PAGO

El valor del contrato será el que resulte del menor valor de postura en la subasta inversa del presente proceso de selección. El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad a las normas legales vigentes de la siguiente forma; el COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED, con NIT 811010134-3 cancelará al contratista así: a) se realizarán cortes para radicación de las facturas, las cuales serán pagadas dentro de los

treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa revisión del supervisor del contrato, recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en contabilidad y pagaduría, previa disponibilidad de PAC. Dicha presentación de factura por parte del contratista deberá ir acompañada del recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, para lo cual el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad Social integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos de IVA, según lo establecido en el artículo 130 de la Ley 633 de 2000. En relación con los descuentos de ley relacionados en la Retención en la Fuente e ICA, se realizará en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

Las facturas deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario

Se entienden incluidos como parte del valor del contrato que se derive del presente proceso de selección, todos los impuestos, derechos, tasas, gastos directos e indirectos y contribuciones que se generen con ocasión o como efecto del contrato, los cuales corren a cargo del contratista.

NOTA: LA ENTIDAD PODRÁ AUMENTAR LA CANTIDAD DE LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS DADAS LAS NECESIDADES HASTA AGOTAR EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL O TERMINAR EL CONTRATO, AUNQUE NO SE HAYA EJECUTADO LA TOTALIDAD DEL PRESUPUESTO HASTA 15 DE DICIEMBRE LA PRESENTE VIGENCIA. SOLO SE CANCELARÁ LO RECIBIDO A ESTA FECHA Y SE LIQUIDARÁ EL CONTRATO AUTOMATICAMENTE.

El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad con las normas legales vigentes de la siguiente forma:

Para cada pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

• Presentación en debida forma de la factura.

• Relación de elementos entregados con los valores correspondientes.

• Certificación de recibido a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.

• Certificación expendida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y parafiscales, además de anexar las respectivas planillas.

• Certificación del Ingreso a Almacén del Establecimiento, de los productos adquiridos.

5. **CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE**

La oferta más favorable de acuerdo a los establecido en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la ley 1474 de 2011 y lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del decreto 1082 de 2015.

La evaluación se realizará sobre la base de las ofertas que presenten los oferentes, de las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos establecidos en la modalidad de subasta inversa presencial, siempre y cuando cumplan con lo requerido por la entidad.

5.1 VERIFICACION Y EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

El comité asesor y evaluador, será el encargado de adelantar la verificación de las ofertas.

La verificación por parte del comité asesor y evaluador, la presentación del informe preliminar de evaluación y su revisión por parte de la junta de compras, se efectuará dentro de los términos establecidos en el cronograma del proceso.

Teniendo en cuenta que se trata de un proceso de SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL, siempre y cuando este no dé lugar a una propuesta con precio artificialmente bajo, conforme con lo establecido en el decreto 1510 de 2013.

En el evento que la propuesta de menor precio no cumpla con los requisitos mínimos habilitantes exigidos en la Invitación que se haga por parte de la entidad, esta podrá contratar con el oferente que se ubique en el segundo lugar en la evaluación realizada.

5.2 FACTORES DE CALIFICACION

5.2.1 VERIFICACIÓN Y EVALUACION DE OFERTAS

Una vez cerrado el proceso, el COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED por intermedio del Área Administrativa y Financiera podrá solicitar por escrito aclaraciones o explicaciones del contenido de las propuestas a los oferentes o a terceras personas, si se considera pertinente. De todas formas, este proceso se llevará a cabo completamente mediante la plataforma SECOP II.

Durante el análisis de las ofertas, que será estrictamente reservado, no se permitirá intervención alguna por parte de los oferentes o de sus representantes; hasta su debida publicación para la respectiva observación a que hubiere lugar, quienes busquen informarse indebidamente de las determinaciones del comité, incurrirán en causal de rechazo de la propuesta que hubiere presentado.

5.2.2 VERIFICACION DE LOS ASPECTOS JURIDICOS

En el proceso podrán participar las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, debidamente habilitadas para cumplir con el objeto del contrato. Pueden participar consorcios o uniones temporales o promesas de sociedad futura siempre que todos sus integrantes sean empresas legalmente constituidas y debidamente habilitadas, para los efectos del presente proceso de contratación, todas las empresas participantes deben acreditar que su duración es igual a la del contrato y un (1) año más. La verificación de estas condiciones se realizará con la presentación de los siguientes documentos al igual que los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la documentación legal solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de factores jurídicos como habilitante o no habilitante.

Requisitos de Verificación

• Carta presentación de la oferta debidamente firmada (anexo 1).

• Las personas jurídicas deberán aportar el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, o por el ente correspondiente, en el cual conste: Inscripción, Objeto Social y las facultades del Representante Legal. La expedición del certificado no deberá ser anterior a treinta (30) días calendario de la fecha de cierre del proceso y con el mismo se acreditará que la duración de la sociedad no es inferior a la del plazo de vigencia del Contrato (plazo de ejecución y liquidación) y el término requerido para el cumplimiento de las garantías contractuales. El objeto social debe permitir adelantar la actividad, que se señala en el objeto del presente proceso de selección. En el evento que el Representante Legal tenga alguna limitación para contratar, deberá anexar a la Propuesta, la autorización del órgano competente para comprometer a la sociedad. En caso de que la oferta sea presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal, integradas por una o más personas jurídicas, para cada una de ellas se deberá anexar a la Propuesta, tanto el Certificado de Existencia y Representación Legal, como la autorización al Representante Legal para comprometer la persona jurídica, en el evento que se requiera de acuerdo con sus facultades.

- Registro único de proponentes ACTUALIZADO
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
- Certificado de inscripción RUT.
- Certificado de pago de aportes parafiscales, salud, pensión y riesgos laborales.

• El COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED de acuerdo con lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, verificará los

antecedentes de los proponentes en las páginas web de la Contraloría General de la República, la Procuraduría General de la Nación y policía Nacional.

• Las personas naturales o jurídicas deben acreditar que se encuentran al día con el pago de aportes relativos al sistema integral de seguridad social, así como los pagos parafiscales como SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar cuando corresponda. Las personas jurídicas mediante certificado expedido por el revisor fiscal, si es el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.

- Compromiso anticorrupción.
- Certificado de inhabilidades y incompatibilidades.
- Resumen de experiencia relacionada con el objeto del proceso o similares
- Documento de conformación de unión temporal o consorcio según sea el caso.
- Certificación bancaria y formato SIIF.
- Fichas técnicas

5.2.2.1 VERIFICACION DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

Los verificadores y evaluadores asignados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la documentación financiera solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de los factores financieros como habilitante o no habilitante. En cumplimiento de lo establecido en el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de 2015 para cada caso y la información contenida en el Certificado de Inscripción y Clasificación – RUP, correspondiente a los estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2023. Este Certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección.

5.2.2.2 INDICADORES FINANCIEROS

Las propuestas admitidas, deben cumplir con los siguientes requisitos para el cumplimiento de los índices financieros:

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA	PUNTAJE
LIQUIDEZ	Mínimo 1.4

ENDEUDAMIENTO	Máximo 60
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mínimo 70

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	**PUNTAJE**
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mínimo 10
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mínimo 10

CÁLCULO DE ÍNDICES FINANCIEROS Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Para que la propuesta sea admitida, se deben cumplir los siguientes requisitos con relación a los índices financieros:

A) Nivel de Endeudamiento

Nivel de endeudamiento = pasivo total / activo total

B) Índice de Liquidez

Índice de liquidez = activo corriente / pasivo corriente

C) Razón de cobertura de intereses

Razón de cobertura de intereses = utilidad operacional / gastos de intereses

D) Rentabilidad del patrimonio

Rentabilidad del patrimonio = utilidad operacional / patrimonio

E) Rentabilidad del activo

Rentabilidad del activo = utilidad operacional / activo total

En caso de UNIONES TEMPORALES y CONSORCIOS los indicadores financieros se obtendrán de la sumatoria de las partidas de cada uno de los balances de los miembros que la conforman, aplicando las fórmulas descritas anteriormente.

CONCEPTO FINANCIERO

Realizado por KATHERINE CORDERO ARRIAGA, responsable del perfil contable radicado **2025IE0005049** de fecha 13/01/2025.

5.2.3 CERTIFICACIÓN BANCARIA

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a treinta (30) días, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual el COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.

En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, una vez se notifique la aceptación de la propuesta, este deberá aportar la certificación expedida por la respectiva entidad bancaria el COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN COPED, el número de cuenta bancaria en donde se efectuarán los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

5.2.4 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS TÉCNICOS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la documentación técnica solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de los factores técnicos como CUMPLE o NO CUMPLE.

5.2.5 VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Se verificará que el proponente presente las certificaciones de experiencia que se relacionen con el objeto del proceso, conforme a lo requisitos establecidos en el pliego de condiciones las cuales deben estar inscritas en el RUP.

5.2.5.1 EXPERIENCIA

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante.

El oferente deberá demostrar que ha contratado un monto que debe sumar en pesos colombianos como mínimo el 80% del valor del presupuesto asignado para este proceso, expresado en salarios mínimos legales vigentes, lo cual debe demostrar en máximo tres (03) certificaciones, las certificaciones debe acreditar experiencia en la venta de alimentos, margarina y lácteos o similares

El proponente deberá convertir los valores de los contratos relacionados en el anexo correspondiente, a Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes, dividiendo el valor del contrato por el Salario Mínimo Legal Mensual Vigente a la fecha de suscripción del mismo, de acuerdo con la siguiente tabla ilustrativa o la conversión del valor en SMMLV del año a que corresponda:

PERIODO VALOR MENSUAL

AÑO	PERIODO	SALARIO MINIMO
2013	ENERO 1º de 2013 a DICIEMBRE 31 de 2013	$ 589.500,00
2014	ENERO 1° de 2014 a DICIEMBRE 31 de 2014	$ 616.500,00
2015	ENERO 1° de 2015 a DICIEMBRE 31 de 2015	$ 644.350,00
2016	ENERO 1° de 2016 a DICIEMBRE 31 de 2016	$ 689.454,00
2017	ENERO 1 de 2017 a DICIEMBRE 31 de 2017	$ 737.717,00
2018	ENERO 1° de 2018 a DICIEMBRE 31 de 2018	$781.242 ,00
2019	ENERO 1° de 2019 a DICIEMBRE 31 de 2019	$828.300 ,00
2020	ENERO 1° de 2020 a DICIEMBRE 31 de 2020	$877.803,00
2021	ENERO 1° de 2021 a DICIEMBRE 31 de 2021	$908.526,00
2022	ENERO 1° de 2022 a DICIEMBRE 31 de 2022	$1.000.000,00
2023	ENERO 1° de 2023 a DICIEMBRE 31 de 2023	$1.160.000,00
2024	ENERO 1° de 2024 a DICIEMBRE 31 de 2024	$1.300.000,00
2025	ENERO 1° de 2025 a DICIEMBRE 31 de 2025	$1.423.500,00

Las certificaciones que respalden la experiencia deben contener como mínimo la siguiente información:

a) Nombre o razón social del contratante

b) Nombre o razón social del contratista

c) Objeto claramente definido

d) Fecha de iniciación del contrato

e) Fecha de terminación del contrato

f) Valor del contrato (Valor del contrato principal más adiciones)

g) Firma y nombre del Representante del contratante o por la persona autorizada para ello. h) No se admiten copias de contratos

Cuando la experiencia que se pretenda certificar corresponda a un contrato ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, la certificación debe señalar el

porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y sólo se tendrá en cuenta la participación del oferente.

Se entiende cumplido el requisito técnico mínimo de la experiencia, con la presentación de las certificaciones que cumplan con todos los requerimientos solicitados, en caso contrario la certificación no será evaluada.

En el caso que la certificación no contenga todos los datos anteriormente mencionados se podrá complementar, con el acta de Liquidación del Contrato, en la que aparezcan los datos faltantes, siempre y cuando en la misma conste que el contrato se cumplió a satisfacción.

5.2.6 VERIFICACIÓN OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

Se verificará que el proponente presente el anexo REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS conforme a los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones y que los mismos estén firmados por el representante legal.

5.3 CRITERIO DE EVALUACION

En la subasta inversa, se tendrá como criterios de evaluación el precio y las especificaciones técnicas y para su determinación final, se estará a lo dispuesto en el procedimiento establecido para ella en el articulo 2.2.1.2.1.2.2 del decreto 1082 de 2015

Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las ESPECIFICACIONES TECNICAS OBLIGATORIAS y las ACTIVIDADES ESPECIFICAS definidas en la ficha técnica. El proponente que no cumpla con estas condiciones no será habilitado para participar en la subasta inversa, conforme a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

6. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

					DESCRIPCION (QUE PUEDE PASAR Y SI ES POSIBLE, COMO PUEDE PASAR	**CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO**	**PROBABILIDAD**	**I**	**CALIFICACIÓN**	
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	Planeación	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
3	General	Externa	Ejecución	Jurídica	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad del COPED Medellín, se informará al contratista y se le notificará del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del mismo.	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
4	General	Externa	Ejecución	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
5	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	Operacionales	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

7. GARANTÍAS

Por la clase de proceso de selección, conforme con las normas vigentes sobre la materia debe de exigirse al proponente la constitución de la garantía de seriedad del ofrecimiento la cual se debe presentar en conjunto con los sobres de propuesta económica y propuesta técnica-requisitos habilitantes, y al contratista, una vez firmado el respectivo contrato, constituir garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales con los amparos que conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del

análisis realizado sobre los mismos se establezcan en el numeral correspondiente a este estudio previo.

7.1 GARANTIA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El proponente deberá adjuntar a la propuesta, garantía de seriedad del ofrecimiento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del decreto 1082 de 2015, expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

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

B. VIGENCIA: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha del cierre del proceso.

En todo caso deberá permanecer vigente hasta tanto se perfecciones y legaliza el contrato adjudicado.

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

D. BENEFICIARIO: El Complejo Penitenciario de Mediana y Carcelario de Medellín con NIT 811010134-3 de conformidad con el articulo 2.2.1.2.3.1.9 del decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes casos:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía se seriedad de la oferta cuando el termino previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el termino previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de propuestas.

- El haber manifestado ser MIPYME para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.

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

NOTA: Cuando la oferta sea presentada por un consorcio o unión temporal, la garantía debe ser tomada a nombre de todos y cada uno de sus integrantes tal como aparecen en los documentos que acredita la existencia y representación legal de cada uno de ellos, especificando el número de identificación de cada uno y su porcentaje de participación en la oferta.

7.2 GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DEL CONTRATO Y SU LIQUIDACION.

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario de Medellín con NIT 811010134-3 de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales así:

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato (articulo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de 2015) así:

- CUMPLIMIENTO: por una suma equivalente al diez por ciento (20%) del valor del contrato y su vigencia será por el termino del mismo y seis (6) meses más (articulo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto 1082 de 2015).

- CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: por el equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más (articulo 2.2.1.2.3.1.16 del decreto 1082 de 2015).

El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento que así se requiera para garantizar la debida ejecución y cumplimiento del objeto contractual.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLÍN COPED

EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiere el contrato y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución,

mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de sanciones que se impongan

8. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

Para el análisis de la aplicación de los acuerdos internacionales y los tratados de libre comercio vigentes para el Estado Colombiano, se verificó según la información publicada en las páginas web del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y en el SECOP y de acuerdo con el Manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para Entidades Contratantes publicado por el Departamento Nacional de Planeación y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo , el cumplimiento de los factores establecidos en el Art. 2.2.1.2.4.1.2 del Decreto 1082 de 2015, determinándose que a la presente contratación no le aplican los tratados de libre comercio y acuerdos internacionales.

LINA MARIA AGUILAR GUERRERO
Administrador Proyecto Productivo Casino TODORICO
Complejo Penitenciario y Carcelario de Medellín COPED

Revisado por: Dg. Yeny Sanchez
Elaborado por:Lina María Aguilar Guerrero / Administradora PP Casino
Fecha de elaboración: 29/01/2025.