PLIEGOS DE CONDICIONES DEFINITIVA
SELECCIÓN ABREVIADA
MEDIANTE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL

SUBASTA INVERSA No. S.I. 003 COPED 2025

OBJETO

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

MEDELLÍN, ANTIOQUIA

14 DE FEBEREO DE 2025

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se describen las bases técnicas, financieras, económicas y legales, que los proponentes interesados deben tener en cuenta para elaborar y presentar la propuesta, a través de la plataforma de SECOP II.[1]

Los proponentes deben estudiar la información contenida en este documento, en las adendas que se llegaren a producir, y a la vez deben analizar todas las circunstancias y condiciones que puedan afectar los términos de la propuesta. Quien participa, al suscribir la carta de presentación de la propuesta, declara y acepta estar de acuerdo con el presente pliego de condiciones y se sujeta a ellos, razón por la cual no serán de recibo reclamaciones posteriores en este sentido.

Todas las interpretaciones, conclusiones o análisis que efectúe el proponente son de su exclusivo cargo y no comprometen ni vinculan en modo alguno al INPEC.

La información contenida en este documento o proporcionada en el mismo, comunicada verbalmente o en forma escrita por la entidad, no constituye asesoría a los proponentes para la presentación de la propuesta. Será obligación de los interesados en participar en el presente proceso de selección, obtener su propia asesoría para todos los efectos que guarden relación con la presentación de la propuesta, y con la ejecución del contrato resultante de la presente convocatoria pública. El proponente conviene y autoriza que al INPEC designe, si ésta lo estima conducente, funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes del proponente con el fin de cotejar la información consignada en su propuesta y para obtener por cualquier medio idóneo la información necesaria para verificar la incorporada a la misma. Dicha autorización se entiende prestada con la presentación de la propuesta.

El orden de los capítulos del presente PLIEGO DE CONDICONES no debe ser interpretado como un grado de prelación entre los mismos. Los títulos utilizados en el presente PLIEGO DE CONDICIONES sirven sólo para identificar textos, y no afectará la interpretación de los mismos. Si el PROPONENTE considera que existen omisiones o contradicciones, o se tuviere duda sobre la interpretación, significado o alcance de cualquier parte de las condiciones o especificaciones del presente DOCUMENTO, se deberá pedir la aclaración pertinente.

Para efectos del desarrollo del presente proceso de selección, se entiende por día hábil cualquier día de lunes a viernes, excluyendo los días festivos en la República de Colombia. En caso de que el último día de un período cualquiera establecido en el presente PLIEGO DE CONDICIONES fuese un día considerado no hábil, aquél se correrá al día hábil siguiente al referido en el calendario.

Cuando se pretenda hacer referencia a día calendario, así se consignará expresamente. De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente PLIEGO DE CONDICIONES se publica en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

[1] 1 Los interesados y proponentes deben documentarse con las guías y manuales para participar en un proceso de selección que se adelante por la plataforma de SECOP II.

1. RECOMENDACIONES INICIALES

a. Lea y analice cuidadosamente el contenido de los estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, anexos, formatos, formularios, adendas y demás documentos que soporten el presente proceso de contratación, para la correcta elaboración de la propuesta.

b. Verifique el cumplimiento de las normas generales y específicas que regulan la materia objeto del presente proceso de contratación.

c. Verifique que el representante legal de la persona jurídica proponente, el representante designado del consorcio o unión temporal o sus miembros no están incursos en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar de conformidad con lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.

d. Cerciórese que cumple y reúne las condiciones y requisitos señalados en el presente pliego de condiciones.

e. Acopie toda la información y documentación requerida, verificando la vigencia de aquella que la requiera.

f. Tenga presente la fecha, hora y página prevista en el cronograma para el cierre del presente proceso, EN NINGÚN CASO SE RECIBIRÁN PROPUESTAS FUERA DE LA FECHA Y HORA PREVISTA.

g. Formule por escrito toda consulta y cárguela al portal de contratación SECOP II, según lo indicado en el aviso de convocatoria y en el cronograma del proceso a nombre del **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED**.

h. Tenga en cuenta que, por la sola presentación de la propuesta, la Entidad podrá verificar toda la información que en ella suministren los proponentes.

i. Diligencie en su totalidad, suscriba y entregue junto con la propuesta todos y cada uno de los anexos, formatos y formularios requeridos en el presente proceso de contratación.

j. La presentación de la propuesta, por parte del oferente, constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones técnicas, formatos y demás documentos; que recibió las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que este pliego de condiciones es completo, compatible y adecuado para identificar el alcance del servicio requerido por el COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED.

k. y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.

I. Absténgase de utilizar el logo de la Entidad en la documentación que haga parte de la propuesta, en atención a que el mismo es de uso privativo de la misma.

INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente se compromete a cumplir las condiciones requeridas en el presente proceso y manifiesta que estudió el pliego de condiciones y los documentos anexos al presente proceso de contratación, adendas y aclaraciones sobre las observaciones formuladas, que conoce la naturaleza del contrato, su objeto, costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente y que, además, se acoge a los dictados de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y demás normas complementarias.

Cada uno de los documentos que hacen parte del proceso de contratación deberá ser interpretado de forma integral. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este pliego de condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad.

En consecuencia, el COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL no será responsable por errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente, que puedan incidir en la elaboración de su oferta y que no hayan sido consultados a la entidad dentro de los plazos establecidos. Cuando en el pliego de condiciones o el contrato se haga referencia a días, se entenderá que se trata de días hábiles

CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DOCUMENTOS DEL PROCESO

En cumplimiento de lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 527 de 1999, y con el fin de facilitar y agilizar la comunicación interactiva con los proponentes durante el proceso de selección, COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL publicará toda la información relativa al Proceso de Selección en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II. En este sitio se deberán consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso.

VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5. del Decreto 1082 de 2015, se convoca a las veedurías ciudadanas, a las diferentes asociaciones cívicas, comunitarias, de profesionales, benéficas o de utilidad común, gremiales, universidades y centros especializados de investigación, para que realicen control social al presente proceso de selección y, de considerarlo procedente, formulen las recomendaciones escritas que estimen necesarias para buscar la eficiencia institucional, señalándoles que pueden intervenir en todas las audiencias que se realicen dentro del proceso de selección. Así mismo los órganos de control correspondientes podrán ejercer la vigilancia y control al proceso.

COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES

Toda comunicación que se genere y que esté relacionada con el presente proceso de selección, deberá ser enviada a través de la plataforma SECOP II, utilizando las siguientes secciones: i. "Mensajes" y ii. "Observaciones a los Documentos del Proceso".

Las notificaciones de los actos administrativos realizadas dentro del proceso de selección a través de la plataforma electrónica del SECOP II, son válidos y tienen valor probatorio de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y con el Código General del Proceso[2]

En cuanto a las comunicaciones o solicitudes que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el INPEC otorgara respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

DISPONIBILIDAD Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DEMÁS DOCUMENTOS

El Pliego de Condiciones y demás documentos que se expidan en el desarrollo del proceso, podrán ser consultados gratuitamente y descargados de internet en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II - https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index?SkinName=CCE.

Dicho sitio constituye el mecanismo de comunicación interactiva entre los proponentes y el COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL; los mensajes de datos por él transmitidos para este proceso tienen carácter oficial para el mismo. Se podrán publicar documentos escaneados o los archivos magnéticos idénticos sin firma, teniendo en cuenta la disponibilidad del servicio de escáner y la urgencia de publicación del documento.

Constituye obligación de los proponentes consultar de manera permanente el Proceso en la Plataforma del SECOP II. No será admisible como excusa, el desconocimiento o desinformación por la no consulta en el sitio web mencionado.

CRONOGRAMA DEL PROCESO

El cronograma dispuesto para el presente proceso será el que se registra en la plataforma transaccional SECOP II.

Las fechas consignadas en la plataforma se entienden como estimadas; así mismo de acuerdo lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.2.3.1. del Decreto 1082 de 2015.

ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Las fechas indicadas en el cronograma descrito en la plataforma del SECOP II, podrán variar de acuerdo con las condiciones previstas en el presente proceso o por decisión de la entidad. En caso de prórroga de los plazos, el COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN-PEDREGAL expedirá una Adenda que será publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II.

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL

[2] Circular 22 del 22 de febrero de 2017 expedida por Colombia Compra Eficiente

publica en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, un aviso de convocatoria del proceso de selección, en el que se indica el nombre, dirección de la Entidad Estatal y teléfono en donde la Entidad atenderá a los interesados del proceso y donde los proponentes deben presentar los documentos que se requieran en la plataforma del SECOP II en desarrollo del proceso de contratación, el objeto del contrato a celebrar, identificando las cantidades a requerir, la modalidad de selección, el plazo estimado del contrato, fecha límite en el cual los interesados deben presentar oferta y el lugar y forma de presentación de la misma, el valor estimado del contrato y manifestar expresamente que la Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal, mención de si la contratación esta cobijada por un acuerdo comercial, mención de si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipymes o de precalificación, enumeración y breve descripción de las condiciones para participar en el proceso de Contratación, el cronograma y la forma como los interesados pueden consultar los documentos del proceso.

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, CONSULTA Y OBSERVACIONES AL MISMO

El Proyecto de Pliego de Condiciones, se encuentra en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II, el cual está compuesto por:

• El Pliego Electrónico SECOP II: Integrado por las siguientes secciones: Información general, Configuración, Cuestionario, Evaluación, Documentos del Proceso y Documentos de la oferta), y

• El Anexo Complementario, formatos y demás anexos del mismo.

Dichos documentos estarán a disposición para los interesados, por el término de cinco (5) días hábiles, para que los posibles oferentes formulen sus observaciones, a través del mecanismo dispuesto para ello en la plataforma del SECOP II.

RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES FORMULADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

EL INPEC dará respuesta a las observaciones y aclaraciones presentadas al Pliego de Condiciones, por medio de la plataforma SECOP II.

Como resultado de las aclaraciones y observaciones realizadas, y en el evento en que la entidad lo considere pertinente, se elaborarán las modificaciones en el Pliego de Condiciones.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa)

De acuerdo con los artículos 2.2.1.2.4.2.2. adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal limitará la convocatoria a las Mipyme nacionales con mínimo un (1) año de existencia cuando las siguientes condiciones:

1. El valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y

2. La entidad estatal haya recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme nacionales para limitar la convocatoria a Mipyme. La entidad estatal podrá recibir hasta el día hábil anterior a la publicación del acto administrativo de apertura del proceso.

La Mipyme que soliciten la limitación deberán acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021.

Nota: Teniendo en cuenta las solicitudes allegadas en la etapa de proyecto de pliego y conforme al cronograma se limitará o no a la convocatoria a Mipyme del proceso.

NOTA: Teniendo en cuenta el Presupuesto Oficial Estimado para la presente contratación, NO SUPERA el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.2. Del Decreto 1082 de 2015 establecido en ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000) es posible limitarla a Mipymes

PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL ACTO QUE DISPONE LA APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

La apertura del proceso se ordenará mediante expedición del acto administrativo motivado que se publicará con el Pliego de Condiciones Definitivo para su consulta en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II. En este podrán incluirse los temas planteados en las observaciones recibidas por los interesados al mencionado Pliego.

APERTURA DEL PROCESO

La apertura del proceso se llevará a cabo el día señalado en el cronograma del proceso de selección establecido en la plataforma del SECOP II, a partir de la cual, se declara abierto el proceso y los proponentes presentarán sus propuestas, hasta antes del día y hora establecida para el cierre del proceso.

LOS RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO, LA FORMA DE MITIGARLOS Y LA ASIGNACIÓN DEL RIESGO ENTRE LAS PARTES CONTRATANTES

El INPEC, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el literal (a) del numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación elaborado por Colombia Compra Eficiente, evaluó y asignó los riesgos de la presente contratación, los cuales se relacionan en el Estudio Previo.

OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES ADICIONALES DE LOS OFERENTES SOBRE EL ALCANCE Y CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

A partir de la apertura del proceso y de conformidad con el término establecido en el Cronograma, cualquier interesado podrá solicitar aclaraciones adicionales, las cuales serán resueltas por parte del COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL dentro del término previsto para tal efecto, atendiendo la fecha límite para la expedición de Adendas, si a ello hubiere lugar.

Las solicitudes de aclaración deberán ser remitidas a través de la sección “OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO” y según el procedimiento previsto en la Plataforma del SECOP II. El COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN-PEDREGAL responderá las solicitudes formuladas, a través de dicha plataforma. El envío de observaciones

se deshabilita para los proveedores una vez se cumpla la fecha límite establecida por la Entidad en el cronograma del proceso.

Ninguna aclaración verbal podrá afectar los términos y condiciones del Pliego de Condiciones. Las consultas, observaciones o cualquier tipo de correspondencia relacionada con el presente proceso deberán ser enviadas a través de SECOP II.

Sólo será tenida en cuenta en este proceso de selección, la información que la entidad, suministre a través de la plataforma del SECOP II.

Las consultas u observaciones que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el INPEC dará respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

El COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN-PEDREGAL, de conformidad con el cronograma del presente proceso de selección dispuesto en la plataforma del SECOP II y acorde con lo establecido en el numeral 5 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 89 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015, podrá modificar y prorrogar el plazo del proceso antes de su vencimiento, de oficio o a petición de parte, o cuando la Entidad lo considere conveniente.

La petición de prórroga se formulará a través de la sección “OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO” de la Plataforma del SECOP II.

Cualquier modificación al pliego de condiciones o prórroga del plazo del Proceso de Contratación se llevará a cabo mediante adendas numeradas, las cuales serán parte integral del mismo.

En todo caso solo se podrán expedir adendas hasta la fecha límite establecida en el cronograma del presente pliego de condiciones, esto es, 1 día hábil antes de la fecha del cierre del proceso.

Las Adendas que se generen serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II de lunes a viernes de 7:00 a.m., a 7:00 p.m., de conformidad con artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015 y serán de obligatorio cumplimiento para la preparación de las propuestas.

Las adendas se entenderán comunicadas por el hecho de su publicación en la plataforma del SECOP II, de conformidad con lo dispuesto en las normas legales vigentes sobre la materia, para lo cual se reitera la obligación de todos los proponentes, durante todo el proceso, de consultar permanentemente dicha Plataforma.

Todas las adendas y avisos que publique el INPEC en relación con el pliego de condiciones formarán parte integrante del mismo y serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

CIERRE DEL PROCESO, LUGAR Y FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS PROPUESTAS.

El presente proceso de contratación se adelantará en su integridad en línea, a través de la plataforma SECOP II; por lo anterior, los proponentes deberán registrarse como proveedores en dicha plataforma para la presentación de la respectiva oferta.

De las ofertas presentadas en la plataforma SECOP II se generará una "LISTA DE OFERENTES" en la cual se registrará la lista de los proveedores que participaron en el Proceso de Contratación.

Vencido el término para la entrega de ofertas se efectuará la apertura de los sobres de acuerdo al procedimiento previsto en la plataforma del SECOP II.

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma antes del cierre del proceso, el INPEC seguirá el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente en la Guía de Indisponibilidad del SECOP II[3] para presentar ofertas.

COMITÉ VERIFICADOR Y PLAZO PARA EFECTUAR LA VERIFICACION

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015, el COMPLEJO PENITENCARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN- PEDREGAL designará un Comité Verificador, conformado por servidores públicos o por particulares contratados para el efecto.

Dicho comité deberá realizar su labor de verificación de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a la ley y a las reglas contenidas en el pliego de condiciones. Por lo tanto, deberá verificar los requisitos habilitantes exigidos en el pliego.

VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Comité Verificador designado por el INPEC, preparará el informe de verificación de las propuestas dentro del plazo establecido en el cronograma. Dentro del mismo, y con el fin de realizar la verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas, el INPEC podrá solicitar a los proponentes a través de la sección "MENSAJES" de la Plataforma SECOP II, las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser entregados por los proponentes hasta antes del inicio del mecanismo de la subasta, entendiendo que el mismo inicia a partir de la hora y fecha en las que se determinó la apertura del sobre económico.

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad hasta el plazo anteriormente señalado.

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes NO PODRÁN acreditar circunstancias ocurridas con POSTERIORIDAD AL CIERRE DEL PROCESO.

El plazo para la verificación de las propuestas podrá ser modificado cuando la entidad lo considere conveniente, para lo cual se expedirá una adenda acorde con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

No se considerará ajustada al PLIEGO DE CONDICIONES la oferta que no reúna las condiciones exigidas para participar en este proceso de selección.

2. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO

[3] https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

2.1. Cuadro Resumen

OBJETO	**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.**
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato que se suscriba con ocasión de la presente Contratación será de 260 días a partir de la firma del acta de inicio del contrato (sin pasar del 15 de diciembre de 2025), lo que deberá ocurrir dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la firma del contrato y previa la aprobación de la Garantía por parte de la Oficina de Contratos del COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED, en cumplimiento el Artículo 2.2.1.2.3.1.1. Del Decreto 1082 de 2015.
PRESUPUESTO OFICIAL	El presupuesto para el año 2025 es soportado mediante la Resolución 000003 del 02 de enero de 2025, mediante la cual asignó y se tiene disponibles la suma de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.794),** para asumir los compromisos respecto de 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 respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal emitido No.825 por valor de **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.794),**
FORMA DE PAGO	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: • Copia de la (s) remisión (es) entrega (s) al Establecimiento • Copia del Acta de recibo a satisfacción del responsable de Atención y Tratamiento • Presentación en debida forma de la factura. • Relación de elementos entregados con los valores correspondientes. • Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato. • Informe de supervisión el cual debe estar suscrito por el supervisor del contrato. • Certificación expedida 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. El pago se realizará, previa presentación de la factura, y cumplimiento de todos los requisitos de ley, al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF aprobación del Programa Anual Mensualizado de Caja - PAC por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional, a la expedición de la obligación y a la orden de pago en el SIIF. El pago será tramitado por el supervisor del contrato ante el área de Gestión Corporativa del COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED. Las facturas serán canceladas por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de su radicación. 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. Si el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario recibe la factura dentro de los cinco (5) últimos días hábiles del mes, se tramitarán para efectos de pago, el primer día hábil del mes siguiente. NOTA: La entidad podrá aumentar la cantidad de los elementos adquiridos dadas las necesidades, hasta agotar el valor total del presupuesto oficial. Se realizar tipo bolsa, de acuerdo a las necesidades que presente el área de proyecto productivos Casino se procederá aumentar las cantidades en el sistema hasta agotar presupuesto.
LUGAR DE ENTREGA	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.
MODALIDAD DE SELECCIÓN	De acuerdo a lo estipulado por la ley, la modalidad de selección que corresponde independiente de la cuantía en razón al objeto a contratar es la SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA, conforme a lo establecido en el literal a) numeral 2º del Artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y de la Parte II, título I Capítulo II Sección I, Subsección II Selección Abreviada artículo 2.2.1.2.1.2.1 Artículo 2.2.1.2.1.2.2 articulo Artículo 2.2.1.2.1.2.3 y Artículo 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015.
PARTICIPANTES	Podrán participar todas las personas naturales, jurídicas nacionales o extranjeras, así como aquellas que conforman Consorcios o Temporales o Promesa de Sociedad Futura, con capacidad legal, de conformidad con las disposiciones legales colombianas.
LIMITACIÓN A MIPYMES	Teniendo en cuenta el Presupuesto Oficial Estimado para la presente contratación, NO SUPERA el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.2. Del Decreto 1082 de 2015 establecido en ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000) es posible limitarla a Mipymes

APLICACIÓN DE ACUERDOS COMERCIALES	El presente proceso de contratación no está cobijado por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente por el Estado Colombiano.

2.2 Cronología del Proceso de acuerdo a los estipulado en la ley

En este aspecto el oferente deberá verificar detalladamente las fechas establecidas en el pliego electrónico creado por la entidad para desarrollar el procedimiento de selección abreviada mediante subasta inversa. El cronograma se establecerá con base en el SECOP II y deberá ser verificado en dicha plataforma.

ACTUACIÓN	LUGAR, FECHA Y HORA	
Aviso de Convocatoria Pública	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha:** 06 de febrero de 2025	
Publicación de Proyecto de Pliego de Condiciones, Estudios y Documentos Previos	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha:** 06 de febrero de 2025	
Observaciones al Proyecto de Pliegos de Condiciones	**Desde:** 06 de febrero de 2025	**Hasta:** 13 de febrero de 2025 17:00 horas
Respuesta a Observaciones al Proyecto de Pliegos de Condiciones	14 de febrero de 2025	
Termino para limitar convocatoria a Mipyme (Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias imitadas a Mipyme Decreto Único 1082 de 2015)	14 de febrero de 2025	
Resolución de Apertura y Publicación de Pliegos de	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha:** 17 de febrero de 2025-15:00 horas	

ACTUACIÓN	LUGAR, FECHA Y HORA	
Condiciones Definitivos		
Observaciones a los Pliegos de Condiciones Definitivos	**Desde: :** 17 de febrero de 2025	**Hasta:** 24 de febrero de 2025
Respuesta a Observaciones los Pliegos de Condiciones Definitivos	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha:** 25 de febrero de 2025	
Fecha Límite para expedir Adendas	**Hasta:** 26 de febrero de 2025	
Diligencia de Cierre del Proceso	**Lugar:** Portal Único de Contratación Estatal – SECOP II **Fecha:** 27 de febrero de 2025 **Hora: 12:00** horas	
Verificación de Requisitos Habilitantes y Evaluación de las Propuestas	Al día hábil siguiente a la Diligencia de Cierre del Proceso. **Fecha:** 28 de febrero de 2025	
Publicación del Informe de Verificación y Evaluación para Observaciones y Subsanación	**Fecha:** 03 de marzo de 2025	
Traslado del Informe de Verificación y Evaluación de las Propuestas y recibo de observaciones	**Desde:** 03 de marzo de 2025	**Hasta:** 10 de marzo de 2025
Publicación Evaluación	**Fecha:** 11 de marzo de 2025	

ACTUACIÓN	LUGAR, FECHA Y HORA
Definitiva Respuesta Observación	
Audiencia Pública de Subasta y Adjudicación del Proceso	**Fecha:** 12 de marzo de 2025 **Hora: 09:00** horas **Lugar:** Auditorio COPED MEDELLIN, KM 6 Antigua vía al mar finca la teresita Medellín- Antioquia (remitir correo electrónico a mas tardar el 11 de marzo de 2025 a las 18:00 horas, a compras.rmpedregal@inpec.gov.co, relacionando el nombres y numero de identificación de los asistentes a la audiencia, para el trámite del respectivo permiso de ingreso, toda vez que el auditorio está ubicado en la parte interna del ERON, solo se permite el ingreso de agenda, lápiz, y calculadora. NO se permite el ingreso de elementos móviles de comunicación ni elementos electrónicos (PC, LAPTOP, IPODS, ETC)
Suscripción del Contrato y Registro	**Fecha:** 14 de marzo de 2025. Dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la firmeza del acto administrativo de adjudicación.

NOTA: De ser necesaria la modificación del cronograma anterior, esta se efectuará de conformidad con lo establecido en los artículos 89 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015 el cual establece que la "La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas del vencimiento del plazo para presentar ofertas".

2.3 Control Social

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993, la Ley 850 de 2003 y el numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5 Decreto 1082 de 2015, se convoca públicamente a las veedurías ciudadanas, entes de control y ciudadanía en general que estén interesados en realizar el control social al presente proceso de contratación, con el fin de que formulen, de considerarlo procedente, las recomendaciones escritas que consideren necesarias para buscar la eficiencia y transparencia institucional, señalándoles que puedan intervenir en todas las audiencias que se realicen dentro del proceso de selección.

CAPÍTULO 1

INFORMACIÓN Y ASPECTOS GENERALES

1. OBJETO

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

1.1 Alcance del Objeto

En desarrollo del objeto contractual el contratista deberá cumplir, entre otras, las siguientes obligaciones:

a) Entregar los elementos a que se refiere el objeto del contrato con las especificaciones técnicas establecidas en este Estudio Previo.
b) Entregar los elementos objeto del proceso contractual en el término establecido en el numeral plazo de ejecución del contrato.
c) Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.
d) Sostener durante la ejecución del contrato, los precios ofrecidos en su propuesta económica.
e) Remplazar los productos entregados en mal estado, cajas o bolsas abiertas, deterioro, etc.
f) Cada paca de elementos debe estar empacada en bolsa plásticas, trasparentes
g) La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el COPED MEDELLIN por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.
h) Los productos deberán ser entregados con fecha de vencimiento superior a un año (en caso de aplicar), contado a partir de la fecha de entrega por parte del contratista en cada Establecimiento de Reclusión. Además, el Contratista en su propuesta acepta el cambio de los productos ya vencidos.
i) El no cumplimiento del plazo de ejecución del contrato implicará la cesión y anulación del mismo.

OBSERVACIONES Y REQUISITOS A TENER EN CUENTA POR EL OFERENTE:

a) El oferente deberá entregar antes del cierre del proceso, una MUESTRA FÍSICA del elemento solicitado en las especificaciones técnicas, debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones, color y calidad de sus materiales,
b) Una vez el presente proceso de selección sea adjudicado, las muestras de los Proponentes no favorecidos serán devueltas dentro de los diez (10) días siguientes a la adjudicación. Si al transcurrir este tiempo los proponentes no han solicitado la devolución de las muestras se procederá a la destrucción del mismo.
c) El oferente al que le sea adjudicado el contrato deberá traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra.
d) Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen. La Dirección del 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.(en caso de aplicar)

e) Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y se debe anexar por cada uno de los productos ofertados (para los productos que aplique).
f) Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en el ANEXO 3 del presente estudio previo de acuerdo a lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015.
g) Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato y el Almacenista del establecimiento y será en horario de 07:00 a 13:00 horas de lunes a jueves.
h) Sera 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.
i) 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 en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales quedan a cargo del contratista.
j) 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 contratista deberá realizar los cambios solicitados.
k) La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente será de ciento cincuenta (150) días y en todo caso se debe sostener hasta la entrega total de los productos.
l) En el evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, está deberá ser reflejada en la factura de venta.

El presente proceso se adjudicará por la totalidad de los bienes y/o servicios mencionados anteriormente. Cuando se presenten propuestas parciales, la propuesta incurrirá en causal de rechazo.

2. Clasificación UNSPSC

Para participar en el presente proceso de selección, la persona natural o jurídica debe estar inscrita en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de conformidad con el Sistema de Clasificación de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (Clasificación UNSPSC), en al menos DOS (02) de los siguientes códigos mínimo hasta el tercer nivel (clase).

Segmento	Familias	Clase	Producto
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5012] PESCADOS Y MARISCOS	[501215] PESCADO	[50121537-**PESCADO CONGELADO**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[501115] CARNES Y AVES DE CORRAL	[50111520-**POLLO CON ADITIVOS** **50111515- POLLO SIN ADITIVOS**

Segmento	Familias	Clase	Producto
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[501120] CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS	[50112004-**CARNE SIN ADITIVOS 50112005 CARNE PROCESADA CON ADITIVOS 50112008- CERDO PROCESADO SIN ADITIVOS**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5015] ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	[501516] ACEITES Y GRASAS ANIMALES COMESTIBLES	[50151604- ACEITES ANIMAL COMESTIBLE
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5019] ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	[501928] EMPANDAS Y QUICHES Y PASTELES	[50192801-**PASTELES DE SAL FRESCOS**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[501317] PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA	[50131704-**LECHE EN POLVO,** [50131706-**LACTOSA,** [50131701-**PRODUCTOS LECHE O PRODUCTOS FRESCOS** 50131802**- QUESO**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[501316] HUEVOS Y SUSTITUTOS	[50131609-**HUEVOS EN CASCARA DE GALLINA,**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5017] CONDIMEMENTOS Y CONSERVANTES	[501718] SALSAS Y CONDIMENTOS PARA UNTAR	[50171831 SALSAS PARA COCINAR
[52] ARTICULOS DOMESTICOS, SUMINISTROS Y PRODUCTOS	[5215] UTENCILIOS DE COCINA	[521515] UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES DOMESTICOS	52151501 UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES 52151502 PLATOS DESECHABLES 52151506 CONTENEDOR DESECHABLE

2.1 Especificaciones técnicas

A-05-01-01-000-001 PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA					
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**	**ESPECIFICACIONES TECNICAS**	**CANTIDAD**	**CODIGO UNSPSC**
1	ARVEJA DESGRANADA	KILOGRAMOS	Características generales: de color verde sus semillas, de contextura firme, tierna y fresca. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con evidencia de residuos químicos, pérdida de calidad microbiológica con signos de descomposición o pudrición, con características diferentes a las solicitadas, presencia de plaga.	1	50405401
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	1	50405301

			•listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), sin pelar o peso inferior al solicitado.		
3	CEBOLLA JUNCA	KILOGRAMOS	características generales: es un producto en forma alargada, blanca en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse limpio, entero, raíz sin tierra y tallo con cáscara. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas	1	50405301

			(agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.		
4	PAPA CAPIRA	KILOGRAMOS	Características generales: tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme de café claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. peso promedio de la unidad es de 200 a 250 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica, limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color característico, con presencia de sustancia extraña, con daño mecánico, grietas, germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado. cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado	1	50405702
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	1	50607025

			cuatro días posteriores a la entrega, conservando las características solicitadas de maduración. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido, baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas		
6	AJO ENTERO	KILOGRAMOS	Características generales: es una hortaliza cuyo bulbo se emplea en la cocina. es de olor y sabor fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante. forma redondeada que se compone de 6 a 12 dientes, cada uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada película de color blanco, seco y duro al tacto. peso de cabeza de ajo entre 40 y 60 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr niveles máximos de contaminantes: 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	50403803

			requisitos legales: normatividad nacional requerida para el producto a contratar. • resolución 2906 de 2007: límites máximos de residuos de plaguicidas -lrm- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes. • resolución 683 de 2012: por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. • resolución 4143 de 2012: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastomérico y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. • resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. • resolución 4506 de 2013: por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos) o peso inferior al solicitado.		
7	TOMATE CHONTO	KILOGRAMOS	Características generales: forma redonda, color verde claro brillante a rojo intenso cuando alcanza su grado de madurez, firme al tacto, peso compacto, limpio y peciolo sano. el producto debe entregarse separado según su grado de maduración, verde, pintón o maduro, de acuerdo a lo solicitado en el pedido. el tomate maduro, debe permitir su consumo hasta dos días posteriores a la entrega. peso promedio de la unidad es de 150 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr	1	50406500

			•estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas, limpias y en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada u opaca. peso inferior al solicitado. con daño mecánico: ruptura de la corteza o se evidencie deshidratada, cuando se entrega producto de varias variedades y diferente.		
8	YUCA	KILOGRAMOS	características generales: producto con cáscara, dura, lechosa, color café y con presencia leve de tierra, crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 1.000 a 2.000 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno transparente, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el 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	1	50407200

			alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, con presencia excesiva de tierra, con evidencia de daño mecánico y/o microbiológico: blando o baboso, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado.		
9	AUYAMA	KILOGRAMOS	Características generales:La Auyama Frutos redondeados, de piel de color verde oscuro y pulpa de color naranja. deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	1	50402500
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	1	50402500

			•nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
11	MAZORCA	KILOGRAMOS	Características generales: La Mazorca deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. 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.	1	50402500

			el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
12	CILANTRO	KILOGRAMOS	Características generales: es un producto en forma alargada, verde claro en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme, libre de suciedad y humedad. olor fresco a hierba. el producto debe entregarse limpio, entero y raíz sin tierra. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.	1	50404106
13	LIMON TAHITI	KILOGRAMOS	Características generales: producto de forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde	1	50304100

			intenso o amarillo según el grado de maduración, jugoso. peso de unidad entre 120 y 130 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: aflotoxinas b1, b2, g1, g2 4.0 pg/kg plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada, peso inferior al solicitado.		
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	1	50402304

			deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
15	AGUACATE FUERTE	KILOGRAMOS	Características generales: Aguacates que deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	1	50401700
16	PIMENTON	KILOGRAMOS	Características generales: Pimentón enteros, con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme - desarrollados y maduros - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del	1	50405612

			vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
17	PAPA CRIOLLA	KILOGRAMOS	Características generales:tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme amarillo claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. Diametro del tubérculo de 25 a 50mm La papa criolla deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	1	50405706
A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS					
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**CANTIDAD**	

<table>
<tr>
<td>1</td>
<td>POLLO ENTERO CRUDO</td>
<td>200 A 2200 KILOGRAMO</td>
<td>DESCRIPCION FISICA: Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado; INGREDIENTES: Carne de pollo, agua, proteína de origen vegetal (ligante), sal y fosfatos;CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: Color: Carne rosa pálida y piel blanca, Olor: Característico a pollo, sin olores extraños ó de descomposición.,Sabor: N.A.,Textura: Firme al tacto.,Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extraños;VIDA ÚTIL : Doce (12) meses en estricta congelación
<table>
<tr><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</th></tr>
<tr><th>Requisitos microbiológicos del pollo beneficiado. Resolución 402 de 2002</th><th>RANGO DE ACEPTACIÓN</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Según estándar de desempeño</td></tr>
<tr><td>Campylobacter spp</td><td>Según estándar de desempeño</td></tr>
</table>
<table>
<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>
</table>
TABLA NUTRICIONAL Y SELLOS
<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>
<td>1</td>
<td>50112010</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>MUSLO DE POLLO CRUDO</td>
<td>BOLSA X KILOGRAMO</td>
<td>Muslos de pollo obtenidos a partir del despresado de pollo en canal provenientes de granjas de engorde aptas sanitariamente para el consumo humano, vida util 12 meses;Descongelar en el refrigerador o en agua fría a temperatura no mayor a 24°C para su consumo, una vez descongelado no volver a congelar.Este producto requiere cocción. DECLARACIÓN DE ALERGENOS: Este producto es almacenado en una planta que almacena también pescados y mariscos, pero en diferentes cuartos fríos vida util 12 meses en congelacion</td>
<td>1</td>
<td>50112010</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td rowspan="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 rowspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (NTC 3644-2)</td><td>Textura</td><td>Firme a la presión mecánica</td></tr>
<tr><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 rowspan="6">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (NTC 3644-2)</td><td>Formol</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>PARÁMETROS</td><td>LÍMITES MÁXIMOS</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>E. Coli (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Estafilococo coagulasa positiva (UFC/g)</td><td>≤ 500 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Clostridium sulfito reductor (UFC/g)</td><td>≤ 1100 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Listeria Monocytogenes/ 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>Salmonella/25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>PECHUGA DE POLLO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Parte del pollo que comprende una base ósea formada por el esternón y su respectiva masa muscular; COMPOSICIÓN: Carne de pollo con hueso con o sin piel, con adición de salmuera
<table>
<tr><td rowspan="5">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICA (Res. 402/2002)</td><td>Estaphylococcus coagulasa positivo /g</td><td>MAX 1000</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>MAX 1100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor/g</td><td>MAX 1000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli.</td><td>MAX 1100</td></tr>
<tr><td>Determinación de Campylobacter jejuni (Una vez al año)</td><td>AUSENTE</td></tr>
<tr><td rowspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Res. 402/2002)</td><td>Determinación de Salmonella en 25 g.</td><td>AUSENTE</td></tr>
<tr><td>HUMEDAD MAXIMA</td><td>72%</td></tr>
<tr><td>PROTEINA MINIMA</td><td>16%</td></tr>
<tr><td>FOSFORO MAXIMA</td><td>0.3%</td></tr>
</table>
</td><td>1</td><td>50112010</td></tr>
<tr><td>4</td><td>CHORIZO DE CERDO</td><td>UNIDAD 250GR</td><td>DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta; INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo; INGREDIENTES SECUNDARIOS : Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteína</td><td>1</td><td>50112005</td></tr>
</table>

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

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

Medidas y peso del producto
Alto: 11 cm
Ancho: 10 cm
Profundidad: 4 cm
Peso: 300 g</td><td>1</td><td>50112005</td></tr>
<tr><td>6</td><td>CHORIZO DE TERNERA</td><td>PAQUETE X 10 UNIDADES</td><td>DESCRIPCION FISICO DEL PRODUCTO: Producto cárnico procesado embutido fabricado a partir de carne seleccionada de res y cerdo, libre de afecciones o contaminantes, fresca y conforme con la normatividad vigente aplicable a esta; INGREDIENTES PRINCIPALES: Carne de Cerdo y carne de res; INGREDIENTES SECUNDARIOS : Grasa animal (cerdo), agua, cebolla rama, proteína vegetal,almidón de yuca de soya, condimento sabor ahumado (sal, harina de maíz, regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio, ajo, cebolla, azúcar, proteína vegetal hidrolizada de soya), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (acetato de sodio, nisina, reguladores de acidez), antioxidante (eritorbato de sodio, sal regulador de acidez) tripolifosfato de sodio, conservante (nitrito de sodio), Cebolla de rama, sal común, ascorbatos, fosfatos, sal, ajo y embutido en tripa natural de cerdo VIDA UTIL 42 días</td><td>1</td><td>50112005</td></tr>
</table>

					
7	SALCHICHA MANGUERA	BOLSA X KILOGRAMO	DESCRIPCIÓN: Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne de animales de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas.INGREDIENTES PRINCIPALES:Ingredientes: Carne de pollo mecánicamente deshuesada, Agua, Cuero de Cerdo, Harina de trigo, Almidón, Proteína vegetal (*soya), Condimento [(Sal, Azúcar, Especias naturales, Acentuador de sabor (glutamato monosódico), sabores artificiales, Antioxidante (Eritorbato de Sodio), Sabor natural (Humo), Extracto de especias naturales, (pimienta, cebolla), colorante natural (caramelo), acidulante (ácido cítrico)], conservante (nitrito de Sodio), Regulador de acidez (Polifosfato de Sodio) y Color Artificial (Eritrosina).Contiene Gluten y Soya; Información nutricional (100 g): Calorías 176 kcal, Grasa total 9,4 g, Grasa saturada 2,1 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 14 g, Azúcares totales 0,1 g, Azúcares añadidos0,1 g, Proteína 8,7 g, Sodio 871 mg, Hierro 0,72 mg.Información nutricional (porción): tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox 13 porciones. Calorias 71, Grasa total 3,8 g, Grasa saturada 0,8 g, Grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 5,7 g, Azùcares totales 0,1 g, Azùcares añadidos 0,1 g, Proteina 3,5 g, Sodio 348 mg, Hierro 0,29 mg.No es fuente significativa de Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina D, Calcio y Zinc; CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR: Característico a salchicha COLOR: Rosa; SABOR Característico a salchicha; CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Temperatura de refrigeración entre 0 y 4°C; VIDA UTIL 40 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque, VIDA UTIL 40 días a partir de la fecha de producción. La fecha de vencimiento la indica el empaque . **CARACTERISITICAS MICROBIOLOGICAS** REQUISITO / VALOR REFERENCIADO Recuento de Aerobios Mesófilos: Max 100000 ufc/g Recuento de coliformes totales: Max 500 ufc/g Recuento de Escherichia coli: < 10 ufc/g Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o UFC/ml): < 100 ufc/g Detección de Salmonella en 25g: AUSENCIA/25g Detección de Listeria monocytogenes en 25g: AUSENCIA/25g Recuento de Esporas Clostridium Perfringes (UFC/g o UFC/ml): Max 100 ufc/g	1	50112005
8	PUNTA ESPALDILLA	BOLSA X KILOGRAMO	Está ubicada en el cuarto delantero del bovino, en la región abdominal,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener hematomas y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos;	1	50112004

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Rojo purpura, puede contener cobertura de tonalidad beige; propia del marmóreo de la carne, Olor: Característico a carne fresca de la especie bovina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 16 días en refrigeración a granel. 190 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 460 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli no O157 (STEC).</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>71.6</td></tr>
<tr><td>Calorias(Kcal)</td><td>139</td></tr>
<tr><td>Calorias(KJ)</td><td>582</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>21.8</td></tr>
<tr><td>Lipidos (gr)</td><td>5.7</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>1.2</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>CHULETA DE CERDO</td>
<td>BOLSA X KILOGRAMO</td>
<td>Corte perteneciente al cuarto posterior de la canal o pierna trasera, incluye hueso,CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición,Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015.Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación, Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, VIDA UTIL CONSERVACION 12 días en refrigeración a granel. 200 días en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC Conservar en congelación -18º C o menos.</td>
<td>1</td>
<td>50112008</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</th></tr>
<tr><td></td><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></td><td>Calorias(Kcal)</td><td>131</td></tr>
<tr><td></td><td>Calorias(KJ)</td><td>551</td></tr>
<tr><td></td><td>Proteína (gr)</td><td>20.5</td></tr>
<tr><td></td><td>Lipidos (gr)</td><td>5.4</td></tr>
<tr><td></td><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td></td><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td></td><td>Cenizas (mg)</td><td>1.1</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>PIERNA DE CERDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Corte blando de forma ovalada, ubicada en cuarto Posterior del cerdo, en la región de la pierna, Color: Piel rosa pálido; CONDICIONES GENERALES: Los recortes no deben contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Piel rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa, CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS, Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles VIDA UTIL CONSERVACION 12 días en refrigeración a granel. 200 días en congelación a granel. 26 días empaque al vacío en refrigeración. 600 días empaque al vacío en congelación Conservar en refrigeración hasta máximo 7ºC Conservar en congelación -18° 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 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></td><td>Calorias(Kcal)</td><td>131</td></tr>
<tr><td></td><td>Calorias(KJ)</td><td>551</td></tr>
<tr><td></td><td>Proteína (gr)</td><td>20.5</td></tr>
<tr><td></td><td>Lipidos (gr)</td><td>5.4</td></tr>
<tr><td></td><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0.2</td></tr>
<tr><td></td><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td></td><td>Cenizas (mg)</td><td>1.1</td></tr>
</table>
</td><td>1</td><td>50112008</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</td><td>1</td><td>50112004</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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.
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli no O157 (STEC).</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="8">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>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><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="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><td>50112004</td></tr>
<tr><td>13</td><td>TOCINO CARNUDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN GENERAL: Es la porción de la canal del cerdo que recubre las costillas exactamente el abdomen con piel; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe</td><td>1</td><td>50112008</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>10.8</td></tr>
<tr><td>Calorías(Kcal)</td><td>784</td></tr>
<tr><td>Calorías(KJ)</td><td>3224</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>2.9</td></tr>
<tr><td>Lípidos (gr)</td><td>85.8</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>0.4</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>COSTILLA DE CERDO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>DESCRIPCIÓN GENERAL: Carne fresca correspondiente en la canal porcina a la región comprendida por tejido osteo-muscular, graso y conjuntivo de la zona costal; CONDICIONES GENERALES: La pieza no debe contener pelos, hematomas, petequias y debe estar libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos; CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Color: Tonalidad beige, puede contener trazas de carne color rosa pálido, Olor: Característico a la especie porcina, sin presencia de olores extraños, ni de descomposición, Textura: Consistencia firme al tacto, suave y no exudativa; CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Los productos deben cumplir con los lineamientos establecidos en la resolución 2690 de 2015. Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles,VIDA UTIL CONSERVACION: 11 días en refrigeración a granel, 90 días en congelación a granel. Conservar en refrigeración hasta máximo 7 ºC, Conservar en congelación -18º C o menos
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADOS</th></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli O:157:H7</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td>E. coli STEC NO 0157</td><td>Presencia/Ausencia</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS</td></tr>
<tr><td rowspan="9">VALOR NUTRICIONAL (100g) (sacado de la tabla de composición de los alimentos Colombianos TCAC 2018)</td><td>Humedad (gr)</td><td>59.4</td></tr>
<tr><td>Calorías(Kcal)</td><td>277</td></tr>
<tr><td>Calorías(KJ)</td><td>1150</td></tr>
<tr><td>Proteína (gr)</td><td>18.7</td></tr>
<tr><td>Lípidos (gr)</td><td>22.5</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra (gr)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (mg)</td><td>0.9</td></tr>
</table></td><td>1</td><td>50112004</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</td><td>1</td><td>50121537</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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><td>CARACTERISTICAS</td><td>VARIABLE</td><td>RESULTADO</td></tr>
<tr><td rowspan="2">FISICOQUIMICAS</td><td>Proteina</td><td>16 grs</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>5% hasta 72%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">ORGANOELEPTICAS</td><td>Color</td><td>rojo brillante</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Caracteristico</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Caracteristico</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Firme y elastica al tacto</td></tr>
<tr><td>CONSUMIDORES POTENCIALES Y FORMA DE CONSUMO</td><td colspan="2">Apto para toda la poblacion, es de consumo directo despues de someter a temperaturas superiores a 70°C</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>ALAS Y BOMBONES DE POLLO</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>BOMBONES Y ANTEBRAZOS DE POLLO PRECOCIDOS ADOBADOS BBQ; BOMBONES Y ANTREBRAZOS DE POLLO, CONSERVECE CONGELADO A -18c O MENOS
<table>
<tr><td colspan="3">Información Nutricional
Tamaño de porción: 2 unidades (80 g)
Número de porciones por envase: 6 Aprox.</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g
182 kcal</td><td>Por porción
147 kcal</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>10 g</td><td>8 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>1.9 g</td><td>1.5 g</td></tr>
<tr><td>Grasa monoinsaturada</td><td>3 g</td><td>2.4 g</td></tr>
<tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>3.5 g</td><td>2.8 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohitrados totales</td><td>3.1 g</td><td>2.5 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>2.1 g</td><td>1.7 g</td></tr>
<tr><td>Fibra soluble</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Fibra insoluble</td><td>2.1 g</td><td>1.7 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>1 g</td><td>0.8 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1 g</td><td>0.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21 g</td><td>17 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>426 mg</td><td>341 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>26 µg ER</td><td>21 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>1.4mg</td><td>1.1 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>32 mg</td><td>26 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>1.7 mg</td><td>1.4 mg</td></tr>
</table></td><td>1</td><td>50111520</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.</td><td>1</td><td>50111516</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>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></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>EMPANADA CHILENA</td>
<td>BOLSA X 10 UNIDADES</td>
<td>Masa semi hojaldrada cruda con forma de media luna , homogénea, de textura blanda, rellena con ingredientes que aportarán su sabor característico y mediante el cual serán identificadas bajo el termino de sabor, INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B, vitamina B2, ácido fólico), Queso tipo mozarela (Leche fresca entera, acidulante (ácido cítrico), sal yodada y cuajo, salchicha(carne de res, carne de cerdo, agua, tocino de cerdo, almidón de papa, trigo y/o yuca (agente aglutinante), proteína de soya (emulsionante), sal, conservante(acetato de sodio, citrato de sodio y nisina), sabor natural (humo),sabor artificial (pollo), fosfato de sodio(emulsificante),caramelo (color natural), pimienta, glutamato monosodico (acentuador de sabor), eritorbato de sodio (antioxidante),paprika, nitrito de sodio (conservante)), hojaldre (Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitina de Soya), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (a mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno)), margarina Mezcla de aceites vegetales (refinados e interesterificados), agua, sal (Cloruro de sodio), emulsificantes (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos, lecitina de Soya, Polisorbato, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (Sorbato de potasio y/o Benzoato de Sodio), saborizantes idénticos a los naturales (sabor mantequilla), sinergista (ácido cítrico),antioxidante (TBHQ), colorante (Betacaroteno),azúcar, sal, conservante (propianato de calcio), polvo de hornear, esencia de mantequilla (artificial), Contiene gluten, lactosa y soya, Vida útil de 90 días; debe ser almacenado a temperaturas de congelación. -18 °C</td>
<td>1</td>
<td>50192801</td>
</tr>
</table>

					
19	EMPANADA PAPA Y CARNE	BOLSA X 10 UNIDADES	INGREDIENTES Papa capirra, agua, maíz crudo, carne de res, cebolla junca, sal yodada, proteína texturizada de soya (Harina de Soya desengrasada), caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato mono sódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural, colorante natural (cúrcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), saborizante cárnico (sabor natural (extracto de levadura y proteína vegetal hidrolizada de soya y maíz)), comino molido, adobo de res (premezcla de extracto de especias), conservante (sorbato de potasio), condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), cúrcuma).TIPO DE MASA con sal, DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio, VIDA UTIL 90 días a partir de la fecha de elaboración, almacenado en condiciones óptimas de conservación, congelación a -18 °C,CARACTERÍSTICAS SENSORIALES , CARACTERÍSTICA ESPECIFICACIÓN :ASPECTO Media luna grande de color amarillo pálido, COLOR Amarillo pálido,OLOR Olor característico de la masa de maíz y la mezcla de condimentos ,SABOR Característico de la masa de maíz frita y el relleno de papa y carne condimentada **RESULTADO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTO** | ANÁLISIS | MÉTODO | ESPECIFICACIÓN | | * Recuento de Staphylococcus aureus UFC/g-mL | UNE EN ISO 6888-1:2000 | < 100 (m) - 1.000 (M) | | * Recuento de Bacillus cereus UFC/g-mL | UNE EN ISO 7932:2005 | < 100 (m) - 1.000 (M) | | * Detección de Salmonella en 25g | ISO 6579-1:2017 | AUSENCIA | *** Acreditado con la Norma ISO / IEC 17025: 2017 con número de certificado 21-LAB-023**	1	50192801
20	PASTEL DE POLLO Y PAPA	BOLSA X 10 UNIDADES	Agua, papa capira, maíz amarillo, carne de pollo, proteína de trigo texturizada (proteína de trigo; harina de trigo), cebolla junca, sal yodada, caldo concentrado de pollo (acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico), saborizantes idénticos al natural, colorante natural (cúrcuma), color caramelo (sulfito de amonio)), almidón agrio de yuca, , estabilizante (goma guar (SIN 412), goma xantán (SIN 415)), comino molido, condimento completo (colorante artificial (tartrazina color index 19140), colorante natural (achiote), cúrcuma), conservante (sorbato de potasio).TIPO DE MASA con sal ,DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS; Gluten, huevo, lactosa, soya, tartrazina, sulfitos y apio. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CARACTERÍSTICA, ESPECIFICACIÓN, ASPECTO Media esfera con orilla en su perímetro de color amarillo pálido, COLOR Amarillo pálido, OLOR Olor característico de la masa de maíz y la mezcla de condimentos, SABOR	1	50192801

			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** **ANÁLISIS** / **MÉTODO** / **ESPECIFICACIÓN** * Recuento de Staphylococcus aureus UFC/g-mL — UNE EN ISO 6888-1:2000 — < 100 (m) -1.000 (M) * Recuento de Bacillus cereus UFC/g-mL — UNE EN ISO 7932:2005 — < 100 (m) -1.000 (M) * Detección de Salmonella en 25g — ISO 6579-1:2017 — AUSENCIA *** Acreditado con la Norma ISO / IEC 17025: 2017 con número de certificado 21-LAB-023**		
21	PALITOS DE QUESO	BOLSA X 10 UNIDADES	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	1	50192801
22	PANZEROTTI	BOLSA X 20 UNIDADES	Masa Hojaldrada: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina industrial (aceite de palma y palmiste), sal, sabor artificial.RELLENO [Queso tipo mozzarella (leche entera pasteurizada, sal, cuajo y cultivos lácticos), Tocineta [(Tocino carne, agua, humo líquido (sabor natural), sal, azúcar, nitrito de sodio (agente de retención de color 80 mg/kg)), Maiz precocido (Maiz, agua, azucar)], PRODUCTOS HOJALDRADOS PANZEROTTIS VARIEDADES: RANCHERO; HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES; CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO; CON CAÑÓN Y QUESO. PASTEL CHILENO VARIEDADES: RANCHERO; HAWAIANO; CON TOCINETA, MAICITOS Y QUESO; CON JAMÓN Y QUESO; CON JAMONADA Y QUESO; CON POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES; CON CHORIZO Y QUESO (ANTIOQUEÑO); CON TOCINETA RANCHERO (TOCI-RANCHERO); CON CARNE, QUESO Y VERDURAS (LAZAGÑA); CON POLLO Y TOCINETA; CON AREQUIPE Y QUESO; CON QUESO Y JALAPEÑO; CON QUESO Y TOCINETA; CON MAICITO Y QUESO; CON	1	50192801

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td>BUTIFARRA 50 G</td><td>BOLSA X 20 UNIDADES</td><td>Producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa natural de
cerdo, elaborado a base de carne y grasa de origen animal, adicionado de sal,
especias, sustancias permitidas, embutido en colágeno. De sabor picante,
manteniendo el color pálido característico.
Ingredientes
CMD (carne mecánicamente deshuesada), almidón, carne de res, carne de cerdo,
agua, proteína cárnica de cerdo, proteína vegetal de soya, condimento (sal, fécula
de maíz, oleorresinas y aceites esenciales de especias), potencializador de sabor
(glutamato monosódico), regulador de acidez (fosfatos, lactatos y acetato de sodio),
antioxidante (ácido ascórbico), sabor natural (humo liquido).
<table><tr><th colspan="5">2. ESPECIFICACIONES</th></tr><tr><td rowspan="4">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>Textura:</td><td colspan="3">Consistente</td></tr><tr><td rowspan="6">Características Fisicoquímicas</td><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>Proteína no cárnica</td><td>%</td><td>%máx. 6</td><td>Fórmula</td></tr><tr><td colspan="5">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>1</td><td>50112005</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>PARAMETRO MICROBIOLOGICO</th><th>UNIDADES</th><th>RESULTADO</th><th>VALOR DE REFERENCIA</th><th>METODO</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 MASOFILOS AEROBIOS (UFC/G./ML)*</td><td>UFC/g ó 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/GSOML)</td><td>U.F.C/g o U.F.C/mL</td><td><100</td><td><100</td><td>Microval 2008 LR14 - Comcact Dry XSA</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 03 1998 trazable a AOAC Official Methods 972.46 edicion 15</td><td>Recuento en placa</td></tr></table></td><td>1</td><td>50112005</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</td><td>1</td><td>50151604</td></tr>
</table>

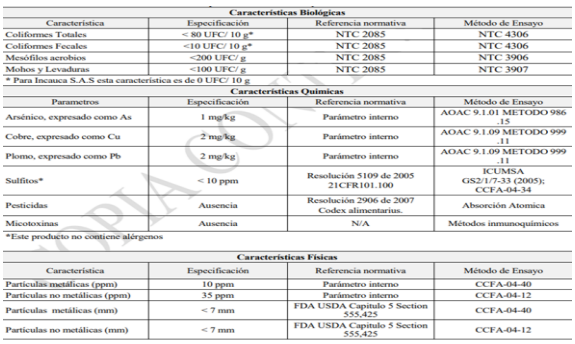
			trans, agua, sal, emulsificantes (mezcla de monoglicéridos destilados, ésteres de poliglicerol y/o polisorbato y/o lecitina de girasol), conservantes (Sorbato de potasio y/o benzoato de sodio), regulador de pH (Acido cítrico), saborizante-aroma idéntico al natural (Mantequilla), antioxidante (TBHQ), colorante idéntico al natural (Betacaroteno). CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS ESPECIFICACIONES / RANGO / MÉTODO Humedad, en % — 39% - 41% — Desecador Infrarrojo Contenido Graso, en % — 59% - 61% — Cálculo Índice de Peróxidos (meq O_2/Kg) — En fábrica 1,0; Fuera de fábrica 5,0 — NTC 236 Acidez, como ácido Oleico, en % — 0% - 0,3% — NTC 218 Cloruro de sodio (NaCl % m/m) — Máximo 3,5 — GTC 3 - Parte 1 Punto de Fusión, capilar en °C — 38 - 40 — NTC 213 Contenido de sólidos grasos por RMN, en % — N20°C 31 - 35; N30°C 13 - 17; N35°C 8 - 12 — NTC 4078		
26	ACEITE PARA ALTA FRITURA	BIDON X 20 LITROS	Aceite extraído de la parte carnosa del fruto o nuez del Elaies Guineensis y variedades. Producto degomado, blanqueado, refinado y perfectamente desodorizado. COMPOSICIÓNES 100% Puro de palma. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Olor: Inodoro Sabor: Característico Aspecto: Liquido viscoso Color: Lovilond celda 5. 1⁄4 ROJO 2.4 AMARILLO 23 AZUL 0.00 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE CALIDAD DETERMINACIÓN PARAMETROS NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA ANALISIS VALOR MAXIMO NORMA TECNICA Acidez,como acido palmítico (%ffa) 0,070 Max. AOCS Ca 5a-40 Valor De Peróxidos (mq 02/1000g*) 0.650 Max. AOCS Cd 8-53 Humedad y Materia Volátil (%) 0,040 Max. AOCS Ca 2c-25 Valor De Yodo (g/100g) 59.130 AOCS Cd 1d-92 SABOR Y OLOR Neutro Sensorial Prueba de Punto De nube (8°c/min) Punto De Fusion (°c) 40.00 17,000 AOCS Cc 1-62 AOCS Cc 3-25 Punto de Humo 220 grados centígrados SISTEMA DE ENVASADO: Se utilizan garrafas x 20 litros de polipropileno 11H01A; de color: amarillo y transparente.	1	50151604
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)	1	50131704

			CONTENIDO DE VITAMINAS EN 25 GRAMOS DE LECHE ENTERA: VITAMINA A 1000 UI VITAMINA D 80 UI COMPONETE ALERGENICOS CONTIENE CASEINA Y LACTOSA COMO COMPONETE NATURAL DE LA LECHE, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS REQUISITOS: MATERIA GRASA MIN 26,0 MAX 33,0 HUMEDAD MAX 4,0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO MIN 0,9 MAX 1,3 PROTEINA 24,5 LACTOSA MIN 34,0 MAX 44,0 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: RECUENDO DE MICROORGANISMOS MESÓFILOS 3-1000-10000 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES 3 <3 11-1 RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS 3 100 500 1 CARACTERISTICAS ESPECIALES METALES PESADOS PLOMO PPM <0,02 ANFLATOXINAS M1 PPB <0,5 PRESENTACIÓN SACO DE 25 KG BULTO DE PAPEL KRAFT X 25 KG VITA UTIL 12 MESES INFORMACIÓN NUTRICIONAL GRASAS TOTALES 7 G COLESTEROL 30 MG SODIO 100 MG CARBOHIDRATOS TOTAL 10 G VITAMINAS A D C CALCIO Y HIERRO		
2	QUESO CUAJADA	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	EMPACADO AL VACIO; PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR. COMPOSICIÓN: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE (CLORURO DE SODIO), CUAJO. ELABORADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA, ADICIONADO CON CUAJO Y CLORURO DE SODIO	1	50131802
3	QUESO INDUSTRIAL	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	EMPACADO AL VACIO; QUESO FRESCO. PRODUCTO PASTEURIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUES DE SU FABRICACION ESTA LISTO PARA SU CONSUMO. SE CLASIFICA EN QUESO FRESCO SEMIDURO, GRASO. INGREDIENTES: LECHE ENTERA PASTEURIZADA, CLORRURO DE SODIO, ESTABILIZANTES: CLORURO DE CALCIO, CUAJO. CARACTERISTICAS SENSORIALES: AROMA. LACTEO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO. SABOR. SALADO CARACTERISTICO DEL PRODUCTO.COLOR: BLANCO.	1	50131802
4	QUESO TIPO MOZARELLA TAJADO	BLOQUE X 2,5 KILOGRAMO	Queso fresco tajado, semiduro, graso, tipo mozzarella. Producto fresco, no madurado de pasta hilada, elaborado a partir de la coagulación de leche higienizada por acción del cuajo. Ingredientes: Leche higienizada de vaca, Suero Ácido, Producto Alimenticio Salino 40% menos Sodio (Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, Anticompactante (dióxido de silicio y/o carbonato de magnesio) y Sabores Naturales (salado) y conservante (sorbato de potasio), Cuajo. Contiene leche. Presentación comercial: Bloque entero: 480, 1200, 2400 y 2500 gramos. Presentación en lonchas: 180, 240, 380, 480, 950, 1900 y 2400 gramos.	1	50131802

			4. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO **REQUISITOS** / **Máximo** / **Mínimo** **Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo** / 59 / 45 **Humedad % m/m máximo** / 55 / 41 **5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO** **REQUISITOS** / **m** / **M** NMP coliformes /g*1 / <100 / - Hongos y levaduras/g*1 / 100 / 500 Estafilococos coagulasa positivos/g*2 / 1000 / 3000 Salmonella / 25g*2 / 0 / - Búsqueda de Listeria Monocytogenes/25g / Ausente *1 Exámenes de rutina *2 Exámenes especiales **6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO** **CARACTERÍSTICA** / **ESPECIFICACIÓN** / **MÉTODO** Sabor / Característico del queso / Gusto Color / Blanco amarilloso / Visual Olor / Característico del queso / Olfativo Textura / Suave, semiduro y compacto / Tacto		
5	QUESO SALADO COSTEÑO	BLOQUE X 2 KILOGRAMO	QUESO FRESCO , GRASO, SEMIDURO , TIPO QUESO COSTEÑO; Composición Del Producto En Orden Decreciente: Leche, Sal, Cuajo; Tipo De Envase: Bolsas De Polietileno De Densidad Media; Condiciones De Conservación: Refrigeración De 2 A 5 °C, vida util estimada 30 dias	1	50131802
6	CREMA DE LECHE	BOLSA X 1100 ML	CREMA DE LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA , INGREDIENTES CREMA DE LECHE ENTERA, EMULSIFICANTE (CARRAGENINA) PRESENTACION 110 ML	1	50131701
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	50131701
8	LECHE CONDENSADA	BOLSA X 1000 ML	ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO A PARTIR DE LECHE A LA QUE SE LA HA EVAPORADO AGUA Y AGREGADO AZÚCAR, LO QUE RESULTA ES UN PRODUCTO ESPESO. SE PUEDE USAR COMO ACOMPAÑANTE PARA POSTRES YA SEA EN GELATINA, HELADOS Y/O GALLETAS O PASA BOCAS. INGREDIENTES LECHE, AZÚCAR. RIESGO FISICO Y/O QUIMICO FÍSICOS: NO PRESENTA RIESGOS FÍSICOS (PRODUCTO LIBRE DE ELEMENTOS U OBJETOS	1	50131701

			EXTRAÑOS). QUÍMICOS: NO PRESENTA RIESGOS QUÍMICOS (MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN USADOS, SON GRADO ALIMENTICIO CARACTERITICAS MICROBIOLOGICAS PERFIL MICROBIOLOGICO (RES - 11488/84) ANÁLISIS MÉTODO ESPECIFICACIÓN RECUENTO DE AEROBIOS MESOFÍLOS UFC/G - < 10000 RECUENTOS DE COLIFORMES UFC/G - < 3 RECUENTOS DE COLIFORMES FECALES UFC/G- < 3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR: CREMA CLARO BRILLANTE, OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO.SABOR: DULCE Y LÁCTEO CARACTERÍSTICO.TEXTURA: LIQUIDO ESPESO.PRESENTACION POR UNIDAD DE 1000 GRAMOS VIDA ÚTIL 6 MESES		
9	HUEVO AAA	CARTÓN X 30 UNIDADES	EL HUEVO DE GALLINA ES EL PRODUCTO DE FIGURA OVOIDE, PROVENIENTE DE LA OVOPOSICIÓN DE LA GALLINA (GALLUS GALLUS DOMESTICUS), CONSTITUIDA POR LA CÁSCARA, MEMBRANAS, CÁMARA DE AIRE, CLARA, CHALAZAS, YEMA Y GERMEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: CÁSCARA: CUBIERTA EXTERIOR DEL HUEVO, QUE SIRVE PARA PROTEGER A LAS SUSTANCIAS NUTRITIVAS CONTENIDAS EN EL MISMO. CLARA O ALBUMEN: SOLUCIÓN VISCOSA (COLOIDAL) QUE RODEA A LA YEMA, LA CUAL SE ENCUENTRA CONTENIDA DENTRO DE LAS MEMBRANAS DE LA CÁSCARA. YEMA: PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO DE FORMA ESFEROIDE CUYO COLOR ES CARACTERÍSTICO, TEXTURA VISCOSA Y ESTÁ SEPARADA DE LA CLARA POR LA MEMBRANA VITELINA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: ASPECTO: FORMA OVOIDAL, CÁSCARA LIMPIA Y ENTERA (SIN GRIETAS O FISURAS APRECIABLES A SIMPLE VISTA). COLOR: CARACTERÍSTICO DE LA LÍNEA GENÉTICA. OLOR: CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO, AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA: CASCARA LISA. SABOR: CARACTERÍSTICO A HUEVO DE GALLINA. CLASIFICACIÓN: EL HUEVO DE GALLINA FRESCO SE CLASIFICA EN CATEGORÍAS SEGÚN EL PESO, COMO SE INDICA EN LA TABLA DE PESOS PARA HUEVOS FRESCOS, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC 1240, QUE SE MUESTRA A CONTINUACIÓN: AAA 67,0 A 77,9.	1	50131609
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	1	50221101

			cual se le ha eliminado la cáscara, el germen y las capas de aleurona que componen el salvado. Se le conoce también como arroz elaborado, blanco o pulido. es arroz elaborado, Tipo I, grado 4 (Designación bajo Norma Técnica Colombiana NTC No. 671). La fortificación es realizada por un proceso e aspersión;COMPOSICIÓN Ingrediente % (p/p) Arroz blanco 99,9959% Zinc 0,00359% Vitamina B6 0,00046% Ácido Fólico (Vitamina B9) 0,00009% Vitamina B12 0,0000015% CARACTERÍSTICAS :Formato simplificado según la Resolución 0333 de 2011, para la presentación comercial por 500 g. Para determinar el tamaño de la porción se dividió el contenido del empaque (500g), por el tamaño de la porción recomendada que son 65 g. Esto equivale a 8 porciones. Esta operación se hace con cada una de las referencias. Este producto se considera fortificado de cuerdo con la Resolución 0333 de 2011, ya que comparado con el arroz tradicional éste producto se ha adicionado con 15% del Valor de Referencia Diario de Zinc, Vitamina B6, Ácido Fólico y Vitamina B12.  **Información Nutricional** Tamaño por porción 1/4 taza (65g) Porciones por envase 8 **Cantidad por porción** **Calorías** 230 Valor Diario* **Grasa Total** 0 g 0% **Colesterol** 0 mg 0% **Sodio** 35 mg 1% **Carbohidrato Total** 51g 17% Fibra Dietaria 2g 10% **Proteína** 5g 10% Zinc 15% Vitamina B6 15% Ácido Fólico 15% Vitamina B12 15% No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías		
2	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA X 500 GRAMOS	DESCRIPCIÓN:Comprende los granos de procedencia nacional.Variedad frijol Cargamanto Rojo común. Corresponde a frijol tipo 1 grado 2 con tamaño, forma y color característicos. Se permite la presencia de:Granos dañados 2%Granos abiertos 1%Granos partidos 1% Variedades de Contraste 2%Variedades No Contraste 5%Impurezas máximo 1%Humedad máxima del 15%.Norma que cumple NTC 871. Frijol para consumo humano; VIDA ÚTIL 6 meses bajo condiciones de temperatura ambiente;COLOR: Rojo MoteadoCARACTERÍSTICAS OLOR: Característico al producto, sin malos oloresSABOR: Característico al producto, sin malos oloresTEXTURA: Característica del producto COMPOSICIÓN Frijol Cargamanto rojo variedad de los géneros Phaseolus spp. y Vigna	1	50401800

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	50171902
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	50171902
5	AZÚCAR REFINADA	BULTO X 50 KILOGRAMO	Sacaroza Purificada Y Cristalizada(Sucrosa) Extraida De La Caña De Azucar Mediante Procesos Industriales; vida util: 02 añ{os a partir de su fabricacion, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas 	1	50161509
6	SAL	BULTO X 25 KILOGRAMO	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua; VIDA ÚTIL 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.	1	50171551

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción mínima para: sal para consumo humano
<table>
<tr><td colspan="5">Caracteristicas Fisicoquímicas</td></tr>
<tr><td rowspan="2">DESCRIPCIÓN</td><td colspan="2">ESPECIFICACIÓN</td><td rowspan="2">UNIDADES</td><td rowspan="2">TÉCNICA DE ENSAYO</td><td rowspan="2">FRECUENCIA DE MONITOREO</td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Cloruros</td><td>99</td><td></td><td>% m/m NaCl</td><td>Potenciómetrico</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Yoduro</td><td>50</td><td>100</td><td>mg I-/kg</td><td>Ión Selectivo</td><td>Por lote de producción por turno</td></tr>
<tr><td>Fluoruro</td><td>180</td><td>220</td><td>mg F-/kg</td><td>Ión Selectivo</td><td>Por lote de producción por turno</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>0</td><td>1000</td><td>mg Ca++/kg</td><td>Absorción Atómica</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Magnesio</td><td>0</td><td>800</td><td>mg Mg++/kg</td><td>Absorción Atómica</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>0</td><td>0,2</td><td>% m/m</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Otros insolubles en agua</td><td>0</td><td>1600</td><td>mg/kg</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Anticompactante (E-535)</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>Fe(CN)6 mg/kg</td><td>Espectrofotometría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Sulfatos</td><td>0</td><td>2800</td><td>mg SO4-/kg</td><td>Espectrofotometría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-18</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-20</td><td>80</td><td>0</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-25</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-30</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-60</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-70</td><td>0</td><td>20</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>Por lote de producción compuesto semanal</td></tr>
<tr><td>Granulometría M-80</td><td>N/A</td><td>N/A</td><td>% m/m pasa</td><td>Gravimetría</td><td>N/A</td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>PANELA REDONDA</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>Panela redonda de 500 gramos. ingredientes: jugo de caña panelera. dimensiones por unidad en milimetros: 140x60x140. vida util 12 meses.</td><td>1</td><td>50161509</td></tr>
<tr><td>8</td><td>HARINA DE TRIGO</td><td>BULTO X 50 KILOGRAMO</td><td>Harina de trigo fortificada para panificación, polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo (triticum Aestivum) al cual se le adicionan aditivos suplementarios tales como alfamilasa fungal, acido ascorbico, azodicarbinamida y complejos enzimaticos autorizados, para mejorar sus caracteristicas panaderas. Ingredientes: VITAMINA B1 (mg/KG) VITAMINA B2 (mg/KG), NIACINA (mg/Kg) HIERRO (mg/Kg) ACIDO FOLICO (mg/Kg)
<table>
<tr><td rowspan="6">7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td colspan="2">MICROORGANISMO</td><td>VALOR DE REFERENCIA NTC 267</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de aerobios mesofilos UFC/g</td><td>200.000-300.000</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Escherichia coli UFC/g</td><td>< 10</td></tr>
<tr><td colspan="2">Detección de salmonella /25g</td><td>Ausencia</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3.000-5.000</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Bacillus cereus UFC/g</td><td>500-1.000</td></tr>
<tr><td rowspan="8">8. COMPOSICIÓN QUÍMICA</td><td>PARAMETRO</td><td>VALOR DE REFERENCIA</td><td>METODO</td></tr>
<tr><td>HUMEDAD % en fracción en masa, expresada en %.</td><td>Máx. 14.5</td><td>Secado a 130ºC – NTC 529</td></tr>
<tr><td>CENIZAS, en fracción de masa en base seca, expresada en %</td><td>Máx. 1.0</td><td>Incineración a 900ºC NTC 3806</td></tr>
<tr><td>PROTEINA (NX5,7), en fracción de masa en base seca, expresada en %</td><td>Min 7.0</td><td>Kjeldahl. ISO 1871</td></tr>
<tr><td>GLUTEN HÚMEDO (%)</td><td>Min 20.0</td><td>NTC 5749, Determinación del gluten húmedo</td></tr>
<tr><td>GLUTEN SECO (%)</td><td>Mínimo 7.0</td><td>NTC 5749, Determinación del gluten seco.</td></tr>
<tr><td>FALLING NUMBER (s)</td><td>250-450</td><td>NTC 5126, Determinación del numero de caida según Hagberg – Perten.</td></tr>
<tr><td>GRANULOMETRÍA (%) (malla 212 µ)</td><td>Debe pasar min 98 (tamiz 212 µ)</td><td>NTC 267</td></tr>
</table></td><td>1</td><td>50221002</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</td><td>1</td><td>50171902</td></tr>
</table>

			empaque original, su vida útil es de 2 años; REQUISITOSLas pastas alimenticias deben ser elaboradas en condiciones sanitarias apropiadas, debenestar exentas de insectos o restos de éstos; de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y de cualquier otra sustancia nociva o tóxica		
10	VINAGRE LIQUIDO	ENVASE X 3000 ML	Producto elaborado a partir de ácido acético natural concentrado y su concentración final es de 2.9% ;composicion: Agua y acido acetico natural grado alimento al 99,85%; caracteristicas organolepticas:Olor:caracteristicos,Sabor: picante; Color; transparente,Apecto: liquido	1	50171707
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	50403800
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	50170000
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 % max.SABOR: ligeramente amargoOLOR: Caracteristico , pigmentado	1	50170000
14	SALSA DE TOMATE	STICK PACK X 100 UNI	Salsa de tomate, composicion: agua, azucar,m pasta de tomate, acidulantes(vinagre, acido citrico), espesante	1	50171831

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>(almidon modificado de maiz), sal, estabilizante (carboximetilcelulosa) especias naturales, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color caramelo, colorante artificial (rojo #40) extractos de especial naturales , contiene apio. Presentación: Salsa de tomate paquete * 100 unidades- 8 gramos

<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO DE ENSAYO</th></tr>
<tr><td>APARIENCIA</td><td>Producto semiviscoso homogéneo.</td><td>TCA-68</td></tr>
<tr><td>COLOR</td><td>Rojo.</td><td>TCA-69</td></tr>
<tr><td>OLOR</td><td>Característico a tomate.</td><td>TCA-70</td></tr>
<tr><td>SABOR</td><td>Ligeramente ácido y a tomate.</td><td>TCA-71</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</th></tr>
<tr><th>DESCRIPCIÓN</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO DE ENSAYO</th></tr>
<tr><td>Rto de Aerobios Mesófilos</td><td>Máx. 500 UFC/g.</td><td>T-CA-47</td></tr>
<tr><td>Rto Coliformes Totales</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-60</td></tr>
<tr><td>Rto de E. coli</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-60</td></tr>
<tr><td>Rto de Mohos y Levaduras</td><td>Máx. 50 UFC/g.</td><td>T-CA-51</td></tr>
<tr><td>Recuento de Esporas Clostridium sulfito reductor</td><td>Menor de 10 UFC/g.</td><td>T-CA-54</td></tr>
</table></td><td></td><td></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><td>50171831</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><td>50171831</td></tr>
<tr><td>17</td><td>SALSA ROSADA</td><td>STICK PACK X 100 UNI</td><td>Salsa rosada clásica pero inigualable combinación suave y cremosa de salsa de tomate, mayonesa y hierbas ideal para ser usada como aderezo, acompañante de snacks, pollos o mariscos y como base para múltiples preparaciones. Salsa rosada ideal para restaurantes. Ingredientes: Agua, aceite vegetal, azúcar, espesantes (almidones modificados), pasta de tomate, sal, *huevo, acidulantes (ácido acético, ácido cítrico), vino, estabilizantes (goma xanthan, carboximetilcelulosa), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias naturales, extracto de especias naturales, acentuador de sabor (glutamato monosódico), color caramelo, antioxidante (ácido ascórbico), proteína vegetal (*soya), colorantes artificiales (rojo # 40, FD&C amarillo #5), colorante natural (betacaroteno). Contiene tartrazina, mostaza. Presentacion Salsa rosada paquete * 100 unidades- 8 gramos</td><td>1</td><td>50171831</td></tr>
<tr><td>18</td><td>SALSA MAYONESA</td><td>BOLSA X 3350 GRAMOS</td><td>Mayonesa baja en grasas y calorias.
<table>
<tr><td>COMPOSICION</td><td>Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante), ácidosórbico(conservante), agua(diluyente) aceite vegetal de maiz 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, limón) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.</td></tr>
<tr><td>COMPONENTES ALERGENICOS</td><td>Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.</td></tr>
</table></td><td>1</td><td>50171831</td></tr>
</table>

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	50171831
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	50171831
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	50171831
22	POLVO DE HORNEAR	BOLSA X KILOGRAMO	LISTADO DE INGREDIENTES:Leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fosfato monocálcico), harina de arroz.USOS PREVISTO Y APLICACIONES Para productos de panadería y repostería. Hasta los 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 g a 60 g por cada kg de harina. A más de 1000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 5 g a 30 g por cada kg de harina.VIDA ÚTIL Un (1) año siguiente a la fecha de producción; CARACTERISTICAS SENSORIALES:Color Blanco. Olor Característico Apariencia Polvo fino. Sabor Ligeramente alcalino.	1	50181709
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	50193102
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	50365600
25	PAPA RIPIO	BOLSA X KILOGRAMO	Papa ripio, frita, con sabor natural, con corte cabello de angel.	1	50192109
26	SALSA DE MAYONESA	STICK PACK X 100 UNI	Mayonesa baja en grasas y calorias.	1	50171831

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>COMPOSICION</td><td>Ingredientes: Almidón (Almidón modificado (espesante), azúcar(edulcorante), sal (saborizante),ácidosórbico(conservante),agua(diluyente)aceitevegetaldemaízy/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, limón) monoglutamato, EDTA(secuestrante), betacaroteno Ccolorante natural), antioxidantes TBHQ y BHT.</td></tr>
<tr><td>COMPONENTES ALERGENICOS</td><td>Yema de huevo , aceite de soya. Puede contener trazas de harina de mostaza.</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td>SALSA NEGRA</td><td>GALON X 3800 ML</td><td>Es especial como base para fondos, adobos, bases y marinar carnes por sus tonos ácidos y sabor condimentado.</td><td>1</td><td>50171831</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>°Brix</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><td>50171831</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.
<table>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>
<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></tr>
</table></td><td>1</td><td>50365600</td></tr>
<tr><td>30</td><td>COCO DESHIDRATADO</td><td>BOLSA X KILOGRAMO</td><td>Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Características físico químicas: Humedad 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.</td><td>1</td><td>50365600</td></tr>
</table>

			Características sensoriales: Organolépticas Color: Blanco, característico. Olor: suave. Textura: Tiras y/o Granulo *Características Microbiológicas:* Recuento de microorganismos mesófilos<10.000 ufc/g. Coliformes totales <10 ufc/g Hongos y levaduras <300 ufc/g		
31	BASE DE CARNE	BOLSA X KILOGRAMO	Base para carne condimento	1	50171831
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	52151502
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	52151502
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	52151502
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	52151502
36	CONTENEDOR ICOPOR 12 OZ	BOLSA X 500 UNIDADES	Plato espumado Alto 8.1 cm, Diámetro 10.4 CM	1	52151502
37	MOLDE LASAÑA	BOLSA X 500 UNIDADES	Molde de aluminio de 16 oz, moldes de aluminio que permiten un calentamiento rápido. Desechables 100% reciclables, perfectos para congelar y hornear. Dimensiones, largo: 15.2 cm, ancho: 12.7 cm, alto: 5.1 cm, capacidad: 16 oz color: aluminio, empaque, peso 3.1 kg	1	52151502
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	52151502
39	GUANTES PLASTICOS	PAQUETE X 100 UNIDADES	Guante Plástico Utilizado Para La Manipulación De Alimentos X 100 Unidades	1	52151502
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	1	52151502

			película no debe ser expuesta a temperaturas por encima de 40°c (104°f) si está en contacto con alimentos		
41	SET CUBIERTOS	CAJA X 500 UNIDADES	Sets De Cubiertos # 6 Cuchilo, Cuchara Y Tenedor, Color Blanco	1	52151502
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	52151502
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	52151502
44	BOLSA TRANSPARENTE 7X10	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 7 pulgadas ancho por 10 pulgadas de alto	1	52151502
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	52151502
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	52151502
47	BOLSA TINA	PAQUETE X 100 UNIDADES	Bolsa transparente en polipropileno. Medidas de 12 pulgadas ancho por 18 pulgadas de alto	1	52151502
48	CONTENEDOR ICOPOR 32 OZ	PAQUETE X 500 UNIDAD	Plato espumado Alto 15.2 cm, Diámetro 12.2 CM	1	52151502
49	BANDEJA ESPUMADA N°1	PAQUETE X 500 UNIDAD	Plato espumado Alto 13.0 Cm, Ancho 13.0 Cm	1	52151502
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	52151502
51	PORTA COMIDA ESPUMADO C1	PAQUETE X 500 UNIDAD	Plato espumado Ancho 15cm x Largo 15cm x 8cm Alto (aprox)	1	52151502

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.
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

Nota 8: aportar muestra física

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.

3 MODALIDAD DE SELECCIÓN

3.1 Modalidad de Selección del Proceso y su Justificación de la Modalidad de Selección y sus Fundamentos Jurídicos

De acuerdo a lo estipulado por la ley, la modalidad de selección que corresponde independiente de la cuantía en razón al objeto a contratar es la SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA, conforme a lo establecido en el literal a) numeral 2º del Artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 y por los ARTÍCULOS 2.2.1.2.1.2.1. Pliegos de condiciones, Artículo 2.2.1.2.1.2.2 Procedimiento para la subasta inversa, Artículo 2.2.1.2.1.2.3. Información de los participantes en la subasta inversa, Articulo 2.2.1.2.1 .2.4. Terminación de la subasta y adjudicación, Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. Limitación a mipyme nacional domiciliada en el departamento o municipios donde será ejecutado el futuro contrato, (en este caso departamento de Antioquia) del decreto 1082 del 2015.

4.1. IMPUESTOS TASAS Y CONTRIBUCIONES

En lo correspondiente a los impuestos, se comunica lo siguiente:

PROCESO	IVA	RETENCIONES	GRAVAMENES
CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS TALES COMO CARNES, LACTEOS, VERDURAS Y VIVERES CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO	La adquisición de bienes relacionados en el presente proceso, deben ser facturados **SIN IVA**, ya que dicho rubro SE ENCUENTRA contenido en lo establecido en el Art. 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos	Retención en la fuente: **A título de renta:** **"**Compras generales (declarantes) por un valor mayor o igual a $1.345..000 una tarifa de 2.5% Compras generales (No declarantes) por un valor mayor o igual a $1.345.000una tarifa de 3.5%	Retención 4 x 1000 estampilla Jaime Isaza Cadavid Retención 4 x 1000 estampilla Universidad Digital de Antioquia

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	nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia del Derecho".	**Industria y Comercio:** Retención en la fuente ICA por compras. **Rete IVA** (Dichas retenciones aplican dependiendo de las Responsabilidades del proveedor entre otras)	

4.2 RESPALDO PRESUPUESTAL

Para atender el costo del contrato a celebrarse, se cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 825 de fecha 08/01/2025 UNIDAD/ SUBUNIDAD EJECUTORA 12-08-00-537 el COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED, Fuente Propios, Recurso 26 situación CSF recursos del Rubro Posición Catalogo A GASTOS **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 COMO MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO COMO CASIRICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLÍN PEDREGAL, CONTRATACIÓN PÚBLICA POR SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE LA MODALIDAD DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL** por un valor de hasta **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.794),** expedido por la Jefe de Presupuesto del COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

EL Valor estimado para el presente proceso es por la suma CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($453.899.794), para asumir los compromisos respecto de lo adquirido en la cuenta GASTOS 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 **NOTA:** Este proceso queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000.

6. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del contrato que se suscriba con ocasión de la presente Contratación será de 260 días a partir de la firma del acta de inicio del contrato (sin pasar del 15 de diciembre de 2025), lo

que deberá ocurrir dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la firma del contrato y previa la aprobación de la Garantía por parte de la Oficina de Contratos del COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED, en cumplimiento el Artículo 2.2.1.2.3.1.1. Del Decreto 1082 de 2015

7. LUGAR DE EJECUCION, ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACION 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.

8. FORMA DE PAGO

El Contratista deberá demostrar que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones al Sistema Integral de Seguridad Social, Riesgos Profesionales y aportes Parafiscales: Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA.

La factura electrónica emitida por la empresa en cumplimiento al Decreto 2242 de 2015, Resoluciones y sus modificaciones será cancelada por la entidad, dentro de los sesenta (60) días calendario siguiente a la fecha de radicación de la cuenta de cobro o factura, la cual deberá cumplir con lo establecido en el artículo 615 y 617 del estatuto tributario, previa aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa y disponibilidad del PAC.

El pago antes señalado se realizará con sujeción al PAC y a la ubicación de fondos en la Tesorería del INPEC, de tal manera que el Instituto no asume responsabilidad alguna por la demora que pueda presentarse en dichos pagos y, por lo tanto, el CONTRATISTA cumplirá con sus obligaciones y no podrá aducir como justificación alguna para su no realización demora en el pago.

El Instituto hará las retenciones a que haya lugar en el pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Los servicios se prestarán y pagarán hasta la concurrencia de los recursos que por este contrato se apropien.

En caso de terminación anticipada, sólo habrá lugar al pago de los servicios efectivamente prestados, liquidados en forma proporcional al tiempo durante el cual se ejecuten las obligaciones contractuales.

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

1. Presentación en debida forma de la factura electrónica.
2. Informe parcial de supervisión
3. Certificado de cumplimiento a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
4. Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, done certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales Parafiscales.

9. GARANTÍAS DEL CONTRATO

Para determinar el porcentaje de cubrimiento del riesgo, se debe remitir a los artículos 2.2.1.2.3.1.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015).

Una vez firmado el respectivo contrato, constituir Garantía Única 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.

Conforme con el análisis de riesgo analizado el contratista se compromete y obliga a constituir a favor del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario –INPEC, de acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, con los siguientes cubrimientos y suficiencias:

Para cada grupo la póliza debe cubrir:

a) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: La garantía Su valor será equivalente al veinte por ciento (20%) del monto total del contrato, con vigencia igual a la duración del mismo y seis (06) meses más **(**Artículo 2.2.1.2.3.1.12. del Decreto 1082 de 2015)

b) CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: Por el veinte (20 %) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.16. del Decreto 1082 de 2015. Suficiencia de la garantía de calidad de bienes.)

El contratista ampliará los plazos iníciales 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 DE MEDELLIN “PEDREGAL”- COPED
EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera 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 las sanciones que se impongan

10. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTO DE INTERESES

No podrán participar en el presente proceso de selección, quienes se encuentren incursos dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, o en conflicto de intereses para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8º de la Ley 80 de 1993[4], el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011[5], artículo 31 de la Ley 1778 de 2016[6], y demás normas concordantes.

[4] *Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Publica*

[5] *Por la cual se dicta normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y efectividad del control de la gestión pública.*

[6] *Por la cual se dicta normas sobre la responsabilidad de las personas jurídicas por actos de corrupción transnacional y se dicta otras disposiciones en materia de lucha contra la corrupción*

El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta (FORMATO N°1), bajo gravedad de juramento, que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, ninguno de sus integrantes podrá estar incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado, según lo establecido en la Constitución Política y en la Ley.

El INPEC realizará la verificación de los antecedentes disciplinarios, fiscales, de Policía y medidas correctivas CNPC, respecto de las empresas y representantes legales, de los socios y miembros de Consorcios y Uniones Temporales que presenten propuestas al interior del Proceso de selección. (Numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 y Ley 610 de 2000).

11. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y en atención al MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN expedido por Colombia Compra Eficiente, se realizó el análisis de los acuerdos comerciales que aplican al presente proceso de contratación, como se establece en el Pliego de Condiciones Electrónico cuyo análisis se encuentra consagrado en el Estudio Previo.

ACUERDOS COMERCIALES		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del Proceso de Contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	Sí	No	No	No
	México	Sí	No	No	No
	Perú	Sí	No	No	No
Canadá		Sí	No	No	No
Chile		Sí	No	No	No
Corea		Sí	No	No	No
Costa Rica		Sí	No	No	No
Estados AELC		Sí	No	No	No
Estados Unidos		Sí	No	No	No
México		No	No	No	No
Triángulo Norte	El Salvador	No	No	No	No
	Guatemala	No	No	No	No
	Honduras	No	No	No	No
Unión Europea		No	No	No	No
Comunidad Andina		No	No	No	No

12. MULTAS Y SANCIONES

Multa. Se aplicará multa diaria sucesivas del 1% valor total de contrato, hasta por 10 días calendario, para amparar la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.

Cláusula Penal Pecuniaria. Se aplicará por el 30% del valor total del contrato ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

13. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Además de los derechos y deberes señalados en el artículo 5 de la ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones:

a) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto del contrato a celebrar y con su alcance.

b) Los productos suministrados deberán estar en perfecto estado de conservación física, organoléptica y química al momento de la entrega. se incluye la devolución de los artículos dañados o que estén próximos a su vencimiento, en igual sentido el contratista se compromete a cambiar los productos que estén en fecha vencidos por unos con fecha apta para el suministro al personal interno.

c) 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

d) Presentar factura de venta a nombre de LA **COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DEMEDELLIN PEDREGAL** con **NIT 811.010.134-3**, ubicada en la kilometro 6 antigua via al mar. Medellín-Antioquia, con el lleno de los requisitos para efectos tributarios y pago de la misma.
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) Responder por los hechos que le sean imputables y que pudieren causar la pérdida o deterioro de los productos vendidos.
g) Asumir los costos que fueren necesarios para colocar los productos en disposición de entrega en el sitio pactado.
h) Indemnizar los perjuicios que cause la mora en la entrega de los productos o el incumplimiento total o parcial de lo pactado, pudiendo el INPEC perseverar en el cumplimiento de éste, o declarar la caducidad.
i) Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad y atender sus requerimientos.
j) Informar oportunamente al supervisor del proceso cualquier situación que puede afectar la correcta ejecución del mismo.
k) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución objeto de la invitación pública.
l) Cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato
m) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.

n) Efectuar el pago de los aportes de sus empleados al Sistema General de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos profesionales, así como a las Cajas de Compensación Familiar, SENA, I.C.B.F de acuerdo con los porcentajes establecidos por las leyes que rigen la materia y teniendo en cuenta el valor mensualizado del contrato (Inciso 2 artículo 41 Ley 80 de 1993; artículo 50 Ley 789 de 2002). Por lo tanto, deberá aportar la constancia de los pagos a los sistemas precitados ante el funcionario encargado de ejercer la supervisión del contrato para la verificación del cumplimiento de la presente obligación.
o) Las demás obligaciones que se consignen en las obligaciones del contrato.

14. TÉRMINOS DE LA SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA DEL CONTRATO

La supervisión del contrato estará a cargo de Dg. GARCIA FERNANDEZ CAMILO Responsable del área del proyecto productivo denominado Expendio del COPED MEDELLIN INPEC en coordinación con el encargado de habilidades productivas, en caso de ser necesario, o quien con posterioridad designe el Ordenador del Gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, presentando los informes de supervisión una vez tramitada la factura del mes correspondiente, para lo cual deberá observar las siguientes obligaciones:

1. Conocer todos y cada uno de los documentos pre-contractuales (estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, adendas y demás documentos soporte del proceso de contratación), el contrato el objeto, alcance del objeto, características técnicas, obligaciones generales y específicas a cargo del contratista, plazo de ejecución, entregas (si a ello hubiera lugar), forma de pago (anticipo, pagos mensuales, productos, etc.).
2. Antes de iniciar la ejecución del contrato, el supervisor debe verificar el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización.
3. Realizar el adecuado seguimiento al cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas contractuales dentro del plazo de ejecución.
4. Solicitar los informes que se requieran, en desarrollo del contrato, con el fin de verificar el adecuado cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales.
5. Si de la revisión de los informes presentados por el contratista se derivan dudas o inconsistencias, deberá solicitar las aclaraciones, precisiones, correcciones y ajustes a que haya lugar.
6. Expedir el certificado de cumplimiento una vez realizadas las aclaraciones, precisiones, correcciones y ajustes a que haya lugar al informe presentado por el Contratista de acuerdo a la periodicidad establecida en el contrato.
7. Verificar el cumplimiento frente al pago de obligaciones en materia de seguridad social y parafiscales a que haya lugar, de conformidad con lo establecido en la Ley 100 de 1993, artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.
8. Tramitar de manera oportuna los requerimientos de las modificaciones contractuales a que haya lugar, en atención a las necesidades del Instituto, para lo cual emitirá de manera expresa el concepto.
9. Requerir de manera expresa al contratista, cuando se evidencie el incumplimiento de las obligaciones contractuales y remitir copia de lo actuado a la Subdirección de Gestión Contractual.
10. Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual, todas las actas y acuerdos a los cuales se llegue con el contratista para el adecuado cumplimiento del contrato, (en ningún caso los acuerdos se considerarán modificaciones a las condiciones iníciales del contrato).

11. En el evento en que el contratista continúe con el deficiente cumplimiento del contrato y no atienda los requerimientos realizados por el supervisor, éste deberá solicitar por escrito a la Subdirección de Gestión Contractual apoyo jurídico, con el fin de que se tomen las acciones a que haya lugar.
12. Informar a la Subdirección de Gestión Contractual los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato.
13. Remitir de manera inmediata al Grupo de Contratación de la Subdirección de Gestión Contractual los originales de todos los documentos generados durante el desarrollo del contrato.
14. A la terminación del Contrato, se debe presentar en proyecto de acta de liquidación del contrato al área de Gestión Corporativa del COPED para que dé el apoyo pertinente (junto con informes y el Kardex del pago del Contrato).

15. Las demás que por su naturaleza, esencia y disposición legal sean necesarias para el buen desarrollo del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO. El incumplimiento del supervisor a sus funciones, constituirá falta gravísima de acuerdo a lo señalado en el Parágrafo 1° del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Si se requiere el cambio de supervisor se le notificará al CONTRATISTA, para lo cual solo bastará con elevarlo por escrito, anexarlo al expediente del contrato y comunicarlo al contratista. El saliente supervisor deberá elaborar informe DETALLADO del estado en que se encuentre la ejecución del Contrato y realizar acta de empalme con el nuevo supervisor.

15. RENUENCIA DEL ADJUDICATARIO A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Si el proponente adjudicatario no firma el contrato dentro del término señalado en el cronograma del presente proceso de selección, el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"-COPED** podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del plazo para su suscripción, al Oferente con el segundo mejor precio final, siempre y cuando su oferta sea igualmente favorable para la entidad, conforme con el Inciso 2 Numeral 12 del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

CAPITULO II
REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

1.1 Requisitos Habilitantes

1.1.1 Requisitos de Orden Jurídico

1.1.1.1 Poder

Cuando el PROPONENTE actúe a través de un representante o apoderado debe acreditar mediante documento con presentación personal en notaria, en el cual se afirme que su representante o

apoderado está expresamente facultado para adelantar todos los trámites pertinentes a la etapa precontractual del presente proceso.

1.1.1.2 Carta de Presentación de la Propuesta

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo denominado "*Carta de Presentación de la Propuesta*" y será suscrito por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, deberá venir suscrito por el Representante Legal debidamente facultado en los términos de Ley; si la propuesta es presentada por consorcios o uniones temporales, el citado Anexo debe ser suscrito por el Representante designado.

1.1.1.3 Existencia y Representación Legal

1.1.1.4 Personas Jurídicas de Naturaleza Privada

1.1.1.5 Certificado de Existencia y Representación Legal, Objeto Social y Duración

El proponente deberá acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del Certificado original expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, donde se acredite que está constituida con por lo seis meses (6) de anterioridad al cierre del presente proceso y en el que conste que su objeto social está relacionado con el objeto de la presente contratación, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso.

Igualmente, deberá acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones estatutarias se deberá presentar adicionalmente copia del Acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

En caso de que la propuesta fuere presentada por el Representante Legal Suplente, si los estatutos lo requieren deberá anexar certificación de la ausencia temporal o definitiva del Representante Legal Principal.

NOTA: En el evento de Consorcios, Uniones Temporales y demás Formas Asociativas, cada uno de los integrantes de los mismas deberá presentar Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matrícula Mercantil, conforme con su naturaleza jurídica, acreditando todas las exigencias del presente numeral.

Si el proponente es persona jurídica, consorcio o unión temporal, deben acreditar que su duración no será inferior al plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más.

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal o Apoderado, según el caso.

1.1.1.6 Objeto Social

El objeto social del proponente, o de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio, o de una unión temporal, le debe permitir presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el objeto del Contrato materia del presente Proceso de Selección.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

1.1.1.6.1 Personas Naturales

Si el proponente es una persona natural deberá presentar fotocopia de su documento de identificación y el Registro Mercantil, en el caso que aplique, expedido por la Cámara de Comercio en el que conste su actividad comercial y que en general sea suficiente para poder ejecutar el objeto del presente proceso de selección. Este certificado debe haber sido expedido dentro de los Treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

1.1.1.6.2 Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública

Para los efectos previstos en este numeral, se considerarán Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas sociedades constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan domicilio principal en Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución, y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátese de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la Ley. Para el efecto, mencionarán los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la Ley para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

2. Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

3. Acreditar la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

1.1.1.6.3 Personas Jurídicas Extranjeras

Las personas jurídicas de origen extranjero, tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales, se someterán en todo caso a la legislación colombiana.

Las personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, deben cumplir con lo señalado en los artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de personas extranjeras jurídicas sin sucursal en Colombia, estas deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la empresa a través de su propuesta.

- Acreditar la duración de la persona jurídica la cual debe extenderse por lo menos, por el plazo de ejecución del contrato, el plazo previsto para su liquidación y un (1) año más, contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

- Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación. Las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida conforme a las normas de control migratorio vigente.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, acreditar la experiencia probable y acreditada exigida en el presente proceso, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

En todos los casos los documentos anteriores deberán sujetarse al cumplimiento de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de los documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

Dicho apoderado podrá ser el mismo en el caso de proponentes plurales extranjeros que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes del consorcio o unión temporal.

Los documentos otorgados en el exterior para ser considerados como idóneos para su validez y oponibilidad en Colombia deben cumplir con los siguientes requisitos:

Apostilla del Documento**:** En el evento, en que el país en donde fue expedido haga parte del Convenio de la Haya de 1961 sobre la supresión de la exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros, en los términos señalados en la Ley 455 de 1998 y en el Decreto 106 de 2001. Podrá presentar fotocopia simple y legible hasta antes de la Adjudicación.

NOTA: El oferente deberá dar cumplimiento a lo anterior, sin perjuicio a lo establecido en el artículo 52 del Decreto 019 de 2012, que establece: "A más tardar el primero de julio de 2012, los trámites de apostillaje, dentro del territorio nacional y en el extranjero, se podrán solicitar mediante el uso de correo postal, sin que se requiera la presentación personal del solicitante. El Gobierno Nacional reglamentará el procedimiento y el uso de medios electrónicos."

Consularización o Legalización: En el caso que el documento sea expedido en un país no signatario del Convenio antes indicado, dichos documentos para que puedan obrar como prueba deberán cumplir con lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil modificados por el artículo 1 numerales 118 y 119 del Decreto 2282 de 1989 y las demás normas concordantes vigentes.

Reciprocidad**:** A efectos de lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 20 de la Ley 80 de 1993 y el parágrafo del artículo 1º de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto-ley 019 de 2otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

Que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o que, en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

La acreditación del trato nacional otorgado a estos bienes y servicios se deberá acreditar con la presentación de una certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá los siguientes aspectos: (I) Lugar y fecha de expedición de la certificación; (II) Número y fecha del Tratado; (III) Objeto del Tratado; (IV) Vigencia del Tratado, y (V) Proceso de selección al cual va dirigido.

En su defecto y en ausencia de negociación de trato nacional, la certificación deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad. En el último caso, el Ministerio de Relaciones Exteriores solicitará la publicación en el SECOP II de las certificaciones referidas y de mantener dicha información actualizada coordinadamente con la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente. Aspecto que la Entidad se reserva a verificar.

1.1.1.7 Documento Constitutivo de Consorcio o Unión Temporal.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar tal circunstancia mediante documento que acredite la conformación del Consorcio o la Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deben nombrar la persona que para todos los efectos los representará y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, su responsabilidad y duración, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del INPEC.

Señalar la duración de la constitución que no deberá ser inferior a la duración del contrato, el tiempo establecido para su liquidación y un (1) año más.

Establecer claramente la participación porcentual de cada uno de los integrantes tanto del Consorcio como de la Unión Temporal. La omisión de este señalamiento, hará que el INPEC tome la propuesta presentada con una participación de sus integrantes del 100% del Consorcio para todos los efectos legales.

Una vez el Contrato sea adjudicado al Consorcio o Unión Temporal, y dentro de los Dos (2) días hábiles siguientes a la notificación o comunicación de la Resolución de adjudicación, se deberá aportar el RUT del Consorcio o Unión Temporal.

5.1.1.6 Certificación de Cumplimiento de Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social

El proponente debe presentar certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por Representante Legal, en donde se acredite el cumplimiento en el pago de los aportes a sus empleados, en los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Las personas naturales sin personal vinculado laboralmente deberán expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral.

Para el caso en que el Proponente tenga un acuerdo de pago vigente, debe certificar que se encuentra al día con los pagos acordados en el mismo a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal cada uno de sus miembros deben presentar de manera independiente la anterior certificación.

En caso que el presente proceso sea adjudicado a una persona natural, esta debe acreditar los documentos que certifiquen estar al día en el pago al Sistema de Seguridad Social y Régimen Parafiscal, según corresponda, a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

NOTA 1. Lo previsto en este numeral no aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia.

NOTA 2. Se debe Anexar la fotocopia de la Cédula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Antecedentes Profesionales Vigente en el caso de que la certificación sea firmada por un Revisor Fiscal.

5.1.1.7 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Con el fin de verificar las condiciones de los proponentes, todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, deberán estar inscritos, clasificados y calificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

El proponente debe presentar con su propuesta el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 19 de 2012, el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso y expedido dentro de los TREINTA (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal o Promesa de Sociedad Futura que vayan a proveer los bienes objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas, deben encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con lo anterior, cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que el acto de inscripción correspondiente de la nueva información quede en firme.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro.

NOTA: Si se presenta por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá estar clasificado, de acuerdo con la actividad que se compromete a ejecutar conforme a la clasificación dada en el presente pliego, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

5.1.1.8 Identificación Tributaria

El oferente nacional indicará su Identificación Tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre

las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

NOTA: No aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.9 Verificación de Boletín Responsables Fiscales

La Dirección del COPED MEDELLIN del INPEC, consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la persona jurídica así como de su representante legal, al fin de determinar si el proponente es o no hábil para contratar.

NOTA: No aplica para personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.10 Verificación de Antecedentes Disciplinarios

La Dirección del COPED MEDELLIN del INPEC, consultará el Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la propuesta.

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.11 Inhabilidad por Incumplimiento Reiterado (Art. 90 L. 1474 de 2011)

De conformidad con el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2.2.1.1.1.5.7 del Decreto 1082 de 2015 para la acreditación de este factor, se tendrá en cuenta las multas impuestas que se encuentren registradas en el Certificado de Registro Único de Proponentes y las conocidas por la entidad a través de un medio idóneo que hayan sido impuestas en una misma vigencia fiscal, conforme a las siguientes reglas:

Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante la misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Nota 1: En caso de propuestas conjuntas las anteriores reglas aplicarán para todos y cada uno de sus integrantes de manera individual.

Nota2: Esta inhabilidad se aplicará en situaciones consolidadas después de entrada en vigencia de la Ley 1474 de 2011. Por lo tanto, si el oferente se encuentra en la situación consagrada en el artículo 90, incurrirá en causal de rechazo de la propuesta.

5.1.1.12 Multas, Sanciones e Incumplimientos

El oferente deberá diligenciar el Anexo denominado "Acreditación del Cumplimiento de Contratos anteriores" en el cual se relacionen las multas, sanciones e incumplimientos que en los últimos cinco (5) años hubiese tenido.

En caso de ofertas presentadas en consorcio o unión temporal, los representantes legales de cada uno de los miembros persona jurídica deberán diligenciar y suscribir el mismo anexo.

5.1.2.1 Seriedad del Ofrecimiento

El Proponente deberá constituir una Garantía de Seriedad de la Oferta expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente constituida y establecida en Colombia, debidamente autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera, a favor de el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED** con el NIT. 811.010.134-3, mediante uno de los mecanismos de cobertura de los riesgos a que hace referencia el Artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015 (Póliza de seguro, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía).

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de la misma, tal como establece el parágrafo 3 del artículo 5 de la ley 1882 de 2018.

5.1.2.1.1 Beneficiario, Monto y Vigencia

Se deberá constituir a favor de la **COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE MEDELLIN "PEDREGAL "-COPED con NIT 811.010.134-3**, en pesos colombianos, por un valor equivalente al DIEZ (10%) POR CIENTO del valor total del presupuesto oficial estimado con una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, término que se considera de validez de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. En todo caso, su vigencia deberá extenderse hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

La garantía deberá señalar de manera expresa los siguientes eventos de conformidad con lo dispuesto en el numeral artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos de condiciones para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando el término de esas prórrogas no exceda los tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

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 el documento 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.

El proponente, por el acto de ofertar, acepta que el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED** le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad, cuando haya lugar a ello.

Si el proponente es persona natural y tiene establecimiento de comercio, el tomador deber ser la persona natural y no su establecimiento de comercio.

La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad contratante al momento de la evaluación de las propuestas

LA NO PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO EN FORMA SIMULTÁNEA CON LA OFERTA, SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DE ESTA ÚLTIMA.

5.1.2 Requisitos de Orden Financiero

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el Instituto analizó los estándares correspondientes al sector económico relacionado con la actividad del sector económico a contratar. En el entendido que el análisis financiero debe hacerse en forma integral y con base en el propósito para la cual se está realizando; la entidad considera que una capacidad financiera razonable minimiza el riesgo en el cumplimiento de la ejecución del contrato producto del proceso y que garantiza pluralidad de oferentes al proceso. La capacidad financiera debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza y el valor del contrato.

Los Estados Financieros a tener en cuenta para verificar la capacidad financiera del presente proceso, serán con fecha de corte a 31 de diciembre de 2023, los cuales serán verificados en el RUP vigente y en firme a la fecha de cierre del proceso.

La capacidad financiera se verificará teniendo en cuenta la información contenida en el Registro Único de proponentes – RUP actualizada a 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.

NOTA: De conformidad con el decreto 579 del 31 de mayo de 2021 *""Por el cual se sustituyen los parágrafos transitorios del artículo 2.2.1.1.1.5.2., el parágrafo transitorio 1 del artículo 2.2.1.1.1.5.6., así como el parágrafo transitorio del artículo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, para que los proponentes acrediten el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos 3 años, con el fin de contribuir a la reactivación económica"*
"Artículo 1. *Sustitución de los parágrafos transitorios del artículo 2.2.1.1.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional. Sustitúyanse los*

parágrafos transitorios del artículo 2.2.1.1.1.5.2. de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 1 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, los cuales quedarán así:

"PARÁGRAFO TRANSITORIO 1: A partir del 1 de junio de 2021, para efectos de la inscripción en el Registro Único de Proponentes, el interesado reportará la información contable de que tratan los numerales 1.3 Y 2.3 de este artículo, correspondiente a los últimos tres (3) años fiscales anteriores al respectivo acto. En aquel/os eventos en que el proponente no tenga la antigüedad suficiente para aportar la información financiera correspondiente a los tres (3) años descritos en el inciso anterior, podrá acreditar dicha información desde su primer cierre fiscal. El proponente con inscripción activa y vigente que no tenga la información de la capacidad financiera y organizacional de los años 2018 y/o 2019 inscrita en el Registro Único de Proponentes, durante el mes de junio de 2021, podrá reportar por única vez, mediante una DECRETO NÚMERO 579 DE 2021 Hoja 3 de 4 Continuación Decreto "Por el cual se sustituyen los parágrafos transitorios del art(culo 2.2. 1. 1. 1.5.2., el parágrafo transitorio 1 del artIculo 2.2.1.1.1.5.6., asl como el parágrafo transitorio del art(culo 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, para que los proponentes acrediten el mejor indicador financiero y organizacional de los últimos 3 años, con el fin de contribuir a la reactivación económica" solicitud de actualización, únicamente la información contable correspondiente a estos años, sin costo alguno.

El proponente que tenga o haya tenido inscrita en la cámara de comercio la información de la capacidad financiera y organizacional de los años 2022 y/o 2023, no deberá presentar la información que repose en la respectiva cámara de comercio, la cual conservará la firmeza para efectos de su certificación.

En el evento de **NO** encontrarse el Registro Único de Proponentes RUP de algún participante dentro del proceso con los requerimientos del Decreto 1082 de 2015, deberá aportar los siguientes documentos: Estados Financieros a 31 de Diciembre de 2023 (Balance General, Estado de Resultados, Notas a los Estados Financieros), Certificación a los Estados Financieros expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en los casos en que este último aplique, Dictamen de los Estados Financieros, fotocopias de las tarjetas profesionales, Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Contador Público y del Revisor Fiscal con no más de tres (3) meses de su expedición y Certificación expedida por el Representante Legal, Contador Público y Revisor Fiscal, en donde se detallen cada uno de los indicadores

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

Cuando se trate de un (1) proponente persona natural extranjera sin domicilio en el país o de persona jurídica extranjera que no tenga establecida sucursal en Colombia, deberá cumplir con las condiciones exigidas anteriormente, en pesos colombianos ($).

Este aspecto no otorgara puntaje, pero habilitara o deshabilitara la propuesta. Se evaluará con CUMPLE O NO CUMPLE.

INDICADORES FINANCIEROS

CAPACIDAD FINANCIERA	MARGEN REQUERIDO
LIQUIDEZ	Mínimo 1.4
ENDEUDAMIENTO	Máximo 60
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mínimo 70

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	MARGEN REQUERIDO
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	MINIMO 10
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	MINIMO 10

Los proponentes que **NO** tengan gastos de interés y cuya utilidad operacional sea positiva, quedan habilitados respecto del indicador de cobertura de interés.
Los proponentes que presenten una utilidad operativo negativa o igual a cero (0) **NO** cumplirán con el indicador solicitado.
Los proponentes que presenten una utilidad operativa negativa **NO** cumplirán con los indicadores solicitados al mostrar rendimientos negativos.

CALCULO DE 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.
.

En lo correspondiente al IVA, se comunica lo siguiente:

5.1.3 Requisitos de Orden Técnico

Las condiciones técnicas mínimas que habilitan a los posibles oferentes, se encuentran señaladas en el Anexo 3 denominado “Especificaciones Técnicas”. Que serán verificados con la muestra física aportada.

5.1.3.2. Experiencia del Proponente

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso, carnes rojas, blancas, grasas, lácteos y molinería o similares, la cual será verificada en máximo cinco (05) certificaciones, antes del cierre de la presente contratación, que sumadas sus cuantías sean igual o superior al 80% del presupuesto oficial estimado. Cuando el proponente presente más certificaciones de las solicitadas, cumplan o no con los requisitos, se verificarán únicamente las primeras tres (3) relacionadas en el anexo de EXPERIENCIA. El oferente deberá verificar en el pliego de condiciones el numeral "5.1.3.2 Experiencia del Proponente" y verificar todo lo requerido, Se deberá de igual manera diligenciar el Formato ANEXO 2 de la Experiencia del Proponente y ANEXO 11 Certificación de Experiencia en el RUP.

El valor estimado del contrato, expresado en salarios mínimos mensuales legales vigentes, es el siguiente

ITEM	AÑO	PERIODO	SMMLV	PRESUPUESTO ASIGNADO	SMMLV
1	2025	Enero 01 a Diciembre 31 de 2025	**$1.423.500**	**$453.899.794**	318.86

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

PERÍODO	SMMLV
Enero 1 de 2011 a Diciembre 31 de 2011	$ 535.600.00
Enero 1 de 2012 a Diciembre 31 de 2012	$ 566.700.00
Enero 1 de 2013 a Diciembre 31 de 2013	$ 589.500.00
Enero 1 de 2014 a Diciembre 31 de 2014	$ 616.000,00
Enero 1 de 2015 a Diciembre 31 de 2015	$ 644.350,00
Enero 1 de 2016 a Diciembre 31 de 2016	$ 689.455,00
Enero 1 de 2017 a Diciembre 31 de 2017	$ 737.717,00
Enero 1 de 2018 a Diciembre 31 de 2018	$ 781.242,00
Enero 1 de 2019 a Diciembre 31 de 2019	$ 828.116,00

Enero 1 de 2020 a Diciembre 31 de 2020	$ 877.803,00
Enero 1 de 2021 a Diciembre 31 de 2021	$908.526,00
Enero 1 de 2022 a Diciembre 31 de 2022	$1.000.000,00
Enero 1 de 2023 a Diciembre 31 de 2023	$1.160.000,00
Enero 1 de 2024 a Diciembre 31 de 2024	$1.300.000,00
Enero 1 de 2025 a Diciembre 31 de 2025	$1.423.500,00

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar en el Registro Único de Proponentes experiencia propia y específica la cual será verificada en máximo **CINCO (05)** contratos ejecutados y terminados antes del cierre de la presente contratación que sumadas sus cuantías sean igual o superior a una vez el presupuesto oficial para la totalidad de los ítems, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, como se describió en el cuadro anterior por CÓDIGOS, y cuyo objeto esté relacionado con la adquisición de carnes rojas, blancas, grasas, lácteos, molinería o similares.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia total será la suma de la experiencia de cada uno de sus integrantes.

Para acreditar la experiencia, deberá adjuntar debidamente diligenciado el Anexo No. 2 *"Experiencia"* el cual debe ser allegado junto con la propuesta en el cual se relacionen los contratos que pretende hacer valer dentro del proceso.

Por lo anterior, se exige una experiencia mínima de acuerdo al cuadro anterior, acreditado en el RUP en mínimo DOS (2) códigos según la siguiente descripción hasta el tercer nivel (clase):

Segmento	Familias	Clase	Producto
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5012] PESCADOS Y MARISCOS	[501215] PESCADO	[50121537-**PESCADO CONGELADO**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[501115] CARNES Y AVES DE CORRAL	[50111520-**POLLO CON ADITIVOS 50111515- POLLO SIN ADITIVOS**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5011] PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	[501120] CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS	[50112004-**CARNE SIN ADITIVOS 50112005 CARNE PROCESADA CON ADITIVOS 50112008- CERDO PROCESADO SIN ADITIVOS**
[50] ALIMENTOS,	[5015]	[501516] ACEITES Y GRASAS	[50151604- ACEITES ANIMAL COMESTIBLE

Segmento	Familias	Clase	Producto
BEBIDAS Y TABACO	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	ANIMALES COMESTIBLES	
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5019] ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	[501928] EMPANDAS Y QUICHES Y PASTELES	[50192801-**PASTELES DE SAL FRESCOS**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[501317] PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA	[50131704-**LECHE EN POLVO,** [50131706-**LACTOSA,** [50131701-**PRODUCTOS LECHE O PRODUCTOS FRESCOS** 50131802**- QUESO**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5013] PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS	[501316] HUEVOS Y SUSTITUTOS	[50131609-**HUEVOS EN CASCARA DE GALLINA,**
[50] ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	[5017] CONDIMEMENTOS Y CONSERVANTES	[501718] SALSAS Y CONDIMENTOS PARA UNTAR	[50171831 SALSAS PARA COCINAR
[52] ARTICULOS DOMESTICOS, SUMINISTROS Y PRODUCTOS	[5215] UTENCILIOS DE COCINA	[521515] UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES DOMESTICOS	52151501 UTENCILIOS DE COCINA DESECHABLES 52151502 PLATOS DESECHABLES 52151506 CONTENEDOR DESECHABLE

El oferente deberá demostrar experiencia por el **80%** o más del valor del presupuesto total designado.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal o por cualquier otra forma de asociación, todos los miembros que las componen, deben acreditar experiencia so pena de rechazo técnico de la oferta. La experiencia corresponderá a la sumatoria de las experiencias de todos los miembros que la integran, de acuerdo a su porcentaje de participación en el documento de conformación.

En consecuencia, del análisis efectuado se tiene que estas estipulaciones no limitan la libre concurrencia y garantizan la idoneidad requerida por la Entidad.

En caso que la información suministrada en el RUP no sea suficiente para la verificación el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED**, se reserva el derecho de solicitar certificaciones para aclarar la experiencia acreditada en el RUP. Para que las certificaciones

que acrediten la experiencia del oferente sean consideradas válidas, éstas deberán contener como mínimo, la siguiente información y requisitos

A.-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 de la persona autorizada para expedirla.
h) Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal, cuando la experiencia que se pretenda certificar corresponda a un contrato ejecutado en alguna de esas modalidades de asociación; en este evento solo se tendrá en cuenta la participación del oferente
fecha, firma y cargo del funcionario que expide la certificación.
i) constancia de recibo o satisfacción por el contratante o que de la certificación se infiera el cumplimiento o ejecución del contrato

Se entiende cumplido el requisito técnico mínimo de 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.

Las certificaciones sobre experiencia, seriedad y cumplimiento del proponente, deben ser expedidas únicamente por el contratante y suscritas por las personas competentes o autorizadas para ello.

En caso de presentarse certificaciones por contratos adicionales, estos se evaluarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. Para el efecto, la certificación deberá contener como mínimo el valor del contrato adicional y la fecha de su celebración.

En los casos en que las certificaciones incluyan valores en moneda extranjera, estos serán convertidos a pesos colombianos a la Tasa Representativa del Mercado vigente a la fecha de suscripción del contrato materia de la certificación, la cual debe estar especificada en la oferta; además deberá hacerse la conversión conforme con lo previsto en la tabla de SMMLV indicada en el presente numeral.

B.- Requisitos

Las certificaciones sobre experiencia, seriedad y cumplimiento del proponente, deben ser expedidas únicamente por el contratante y suscritas por las personas competentes o autorizadas para ello.

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenido en cuenta el valor de acuerdo al porcentaje de participación.

En caso de presentarse certificaciones por contratos adicionales, estos se evaluarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. Para el efecto, la certificación deberá contener como mínimo el valor del contrato adicional y la fecha de su celebración.

Se aceptan certificaciones dirigidas a otra entidad, siempre y cuando del contenido de éstas, se pueda certificar el cumplimiento de los requisitos que se exigen en el pliego de condiciones.

El **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED** se reserva el derecho de verificar la autenticidad de las certificaciones aportadas o de solicitar los respectivos contratos o documentos que la soporten.

En los casos en que se haya suscrito más de un (1) contrato con una misma Entidad, se deben relacionar por separado los datos de cada contrato. Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje Tratándose de consorcios o unión temporal, este requisito puede ser cumplido por cualquiera de sus integrantes. (si dentro de sus integrantes hay una MIPYME, esta debe aportar a la experiencia como mínimo un 50% del total requerido)

El incumplimiento de la Experiencia mínima requerida generará EL RECHAZO de la propuesta.

Para efectos de la verificación de la experiencia, el proponente deberá diligenciar la información solicitada en el anexo correspondiente del pliego de condiciones.

Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje.

5.1.4 Criterios de evaluación

A. Especificaciones Técnicas obligatorias por Ítem (s) / Condiciones mínimas excluyentes; Actividades Específicas

Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS** y las **ACTIVIDADES ESPECIFICAS** definidos en la ficha técnica. El Proponente que no cumpla con estas condiciones no será habilitado para participar en la Subasta Inversa.

Para acreditar el cumplimiento de las condiciones mínimas excluyentes el proponente deberá diligenciar el Anexo No. 3 Especificaciones Técnicas.

B. Precio

La oferta más favorable para el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED**, es la que presente el menor precio una vez terminada la Subasta Inversa. Para la subasta inversa el valor estimado del contrato será hasta la suma **CUATROCIENTOS SESENTA MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 460.299.794), EXCLUIDO IVA**

NOTA: Este proceso queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000.

El oferente no podrá superar el valor del presupuesto, so pena de rechazo de la oferta.

C. Margen Mínimo

La Dirección del complejo pedregal del INPEC, define como Margen Mínimo de diferencia entre lances de precio el **DOS POR CIENTO (2%),** en consecuencia, solo serán válidos los lances que observando el margen mínimo que mejoren el precio de arranque o el menor precio de la ronda anterior según el caso.

Por cada ronda el oferente no podrá presentar un lance igual o inferior al inmediatamente anterior, so pena que el mismo sea considerado como no válido, situación que implica que no podrá seguir participando en los lances.

D. Periodicidad de lances

Durante la subasta inversa, se harán lances cada 5 minutos, y los oferentes tendrán un minuto para hacer cada lance. Solo se harán lances cuando el lance anterior haya sido válido.

Los proponentes que no presentaron un lance válido no podrán seguir presentando lances durante la subasta y se tomará como su oferta definitiva la última válida.

La Dirección del complejo pedregal, adjudicará el contrato al proponente que ofrezca la mejor puja el cual no debe constituir un precio artificialmente bajo.

E. Criterios de desempate

En caso de existir empate se adjudica el contrato al proponente que presentó la menor propuesta inicial.

De persistir el empate:

1. Se prefiere la oferta de proponente nacional, respecto de la oferta presentada por proponente extranjero.

2. Se prefiere al proponente que acredite personal con limitaciones, en los términos del presente pliego de condiciones a que refiere la Ley 361 de 1997.

Se resuelve el empate por medio de sorteo con balotas, con el siguiente procedimiento:

En la balotera se introducen igual número de balotas por número de oferentes empatados, numeradas consecutivamente, empezando por el uno (1). Se adjudica el proceso al proponente que una vez girada la balotera saque la balota marcada con el número uno (1).

C. Oferta con valor artificialmente bajo

Dentro de la evaluación de la oferta económica la entidad verificara que los proponentes no ofrezcan precios artificialmente bajos, dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, según el cual, si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal, el valor del precio obtenido al final de la subasta inversa parece artificialmente bajo, la Entidad debe requerir al oferente para que explique las razones que sustenten el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador o quien haga la evaluación de las propuestas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

En caso de que se rechace la oferta, la entidad podrá optar de manera motivada por adjudicar el contrato a quien haya ofertado el segundo mejor precio dentro de una postura valida tal y como se haya reportado en la plataforma durante el evento de la subasta.

Procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta, que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta.

NOTA: LOS ERRORES E IMPRECISIONES COMETIDOS POR EL OFERENTE AL MOMENTO DE POSTULACIÓN DE LA OFERTA, NO SERÁN EXCUSABLES ANTE LA DIRECCIÓN DEL COMPLEJO PEDREGAL DEL INPEC, CADA OFERTA QUE SE PRESENTE, VINCULA LEGÍTIMAMENTE AL OFERENTE Y LO OBLIGA AL CUMPLIMIENTO DE LO OFERTADO.

F. Declaratoria de Desierto del Proceso de Contratación

El Instituto declarará desierto el presente proceso cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa legal que impida la selección objetiva.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las ofertas deberán ser presentadas en la plataforma SECOP II de acuerdo a los establecido en los manuales para el manejo y publicación de ofertas, es responsabilidad del oferente verificar el tramite establecido por Colombia Compra Eficiente para aportar su oferta, realizar subsanación y realizar la respectiva subasta inversa, por lo anterior el oferente deberá verificar cuidadosamente las indicaciones de Colombia Compra Eficiente para el desarrollo de esta modalidad de contratación.

NOTA DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO: Antes de la fecha y hora estipuladas para el cierre del proceso, el oferente deberá allegar a la Oficina de Gestión Corporativa del Complejo pedregal ubicada en Medellín Antioquia, kilometro 6 antigua via al mar, finca la teresita, **MUESTRA FÍSICA DE CADA UNO DE LOS ITEM SOLICITADOS**, la muestra deberá estar debidamente marcada con los datos del oferente y contenida en empaque trasparente (bolsa).

Horario de atención lunes a viernes de 8:00 am a 12:00 m y de 1:00 pm a 4:00 pm.

Únicamente se tendrán como propuestas válidamente presentadas aquellas que se carguen en el SECOP II en la cronología del proceso a más tardar en el día y hora indicada. Será responsabilidad exclusiva de los proponentes realizar las provisiones necesarias para la entrega oportuna de sus propuestas, para lo cual deberán tener en cuenta las medidas necesarias para evitar inconvenientes en la presentación de su oferta en el SECOP II.

Las propuestas y todos los documentos que las acompañen deben entregarse electrónicamente en el SECOP II y sólo hasta cuando se venza el término para su entrega se pueden abrir en acto público, de lo cual se dejará constancia en el acta respectiva del SECOP II para examinar de manera general su contenido.

El procedimiento de audiencia pública de subasta se desarrollará de manera PRESENCIAL en las instalaciones (AUDITORIO) del COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"-COPED ubicado en el kilometro 6 antigua via al mar- Medellín –Antioquia

5.1.5 CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Son causales para el rechazo de la propuesta, las siguientes:

1. Cuando no se presente la Carta de Presentación de la Propuesta (Anexo N° 1) debidamente diligenciada y suscrita por el proponente persona natural o por el representante legal de la persona jurídica, representante del consorcio o unión temporal proponente o por el apoderado constituido para el efecto, o cuando éste no se encuentre debidamente autorizado para presentar la oferta de acuerdo con los estatutos sociales o con el acuerdo de integración del consorcio o unión temporal.

2. Cuando el proponente no presente la propuesta económica, cuando modifique o condicione el contenido del anexo respectivo o no lo suscriba.

3. Cuando no se cumpla con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.

4. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones.

5. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.

6. Cuando el proponente no presente la garantía de seriedad de la propuesta.

7. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento por parte del compelo pedregal COPED, de cualquier condición o modalidad impuesta por el proponente.

8. Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por autoridad competente.

9. Cuando la propuesta sea presentada en un idioma diferente al castellano, que impida la comparación objetiva de las ofertas.

10. Cuando la descripción de la oferta económica no coincida con la oferta técnica.

11. Cuando el valor de la propuesta económica supere el valor para el presente proceso de selección.

12. Cuando no haya sido presentada en la fecha, hora y lugar señalado en el plazo de presentación de propuestas (Cierre).

13. Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal no permita ejecutar el objeto de la contratación.

14. La no presentación del poder otorgado de conformidad con la Ley y los Estatutos, cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado.

15. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo proponente en el presente proceso de selección (Por sí o por interpuesta persona o en consorcio o unión temporal), o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.

16. Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, concordante con la Ley 1150 de 2007 y articulo 90 de la Ley 1474 de 2011, y demás disposiciones constitucionales o legales vigentes.

17. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error y/o engaño al INPEC, con base en el numeral 7 del Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.

18. Cuando el proponente no se encuentre inscrito en el Registro Único de Proponentes (RUP) de acuerdo con lo establecido el Artículo 6 de Ley 1150 de 2007.

19. Cuando la inscripción del proponte en el RUP no se encuentre en firme con anterioridad a la fecha establecida para el cierre del proceso.

20. Cuando el proponente no cumpla con los indicadores financieros establecidos en el pliego.

21. Cuando se compruebe la existencia de embargos o medidas cautelares proferidas por autoridad competente, en contra del oferente y en el caso de proponentes plurales de cualquiera de sus integrantes.

22. Cuando se presenten ofertas con precios artificialmente bajos, según lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015 y sin justificación satisfactoria.

23. Cuando el oferente no demuestre la experiencia acreditada o específica, conforme lo solicitado en el presente pliego de condiciones.

24. Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones, y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en el pliego, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, según lo establecido en el artículo 5 de la ley 1882 de 2018.

25. Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).

26. Cuando se haya incurrido en las inhabilidades contempladas en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes.

27. Cuando la presentación de oferta por parte de un proponente plural no ha sido conformado en la plataforma SECOP II, los documentos o comunicaciones realizadas por un proveedor utilizando un procedimiento distinto a lo previsto en los documentos del proceso, y de acuerdo a las condiciones previstas en las Guías de uso del SECOP II, no constituyen oferta

28. Cualquier otra causal contemplada en la ley.

NOTA: En observancia de lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, la Entidad podrá solicitar a los proponentes los documentos referentes a la futura contratación que no constituyan los factores de escogencia establecidos en este Pliego de Condiciones hasta el término establecido por la entidad, igualmente para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

G. Declaratoria de Desierto del Proceso de Contratación

El Instituto declarará desierto el presente proceso cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa legal que impida la selección objetiva.
El Instituto no proporcionará información a terceros sobre el contenido de las propuestas recibidas antes del cierre del proceso contractual. Para tal efecto, las propuestas y todos los documentos que las acompañen deben entregarse en sobres cerrados a la entidad y sólo hasta cuando se venza el término para su entrega se pueden abrir en acto público, de lo cual se dejará constancia en el acta de cierre para examinar de manera general su contenido.

La entidad dejará constancia en el acta de cierre de las propuestas que no se entreguen en las condiciones indicadas en el inciso anterior, así como, si alguna de ellas hubiera sido abierta con anterioridad al cierre.

CAPITULO III
ASPECTOS GENERALES Y PROCEDIMIENTO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

(SECOP II)

3. ADJUDICACIÓN O DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN

3.1 Adjudicación del Proceso de Contratación

La Entidad en cumplimiento a los Principios de publicidad, transparencia y selección objetiva y de conformidad con lo establecido el artículo 273 de la Constitución Política de Colombia y lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 1150 de 2007, el acto de adjudicación se publicará en la página del SECOP II al proponente que haya ofrecido el precio más bajo.

3.1.1 Reglas de la audiencia

La audiencia se desarrollará teniendo en cuenta los lineamientos del pliego de condiciones definitivo, por lo anterior los oferentes deberán bajo su responsabilidad verificar el procedimiento para realizar ofertas (lances) con la periodicidad y el margen mínimo de mejora establecido previamente por la entidad.

El procedimiento de audiencia pública de subasta se desarrollará de manera **PRESENCIAL** en las instalaciones del complejo pedregal (auditorio) ubicada en el kilometro 6 antigua via al mar - Medellín

Con el objeto de adjudicar el presente proceso de contratación, se realizará una Audiencia Pública de Adjudicación en la fecha estipulada en el cronograma de los Pliegos de Condiciones, de acuerdo con lo estipulado por el Artículo 9 de la Ley 1150 de 2007, en la que se observarán los siguientes parámetros:

a. Los oferentes podrán pronunciarse sobre las respuestas dadas por la entidad a las observaciones presentadas respecto de los informes de evaluación.

b. Se concederá el uso de la palabra por una única vez al oferente que así lo solicite, con el objeto de replicar las observaciones que sobre la evaluación de su oferta se hayan presentado por los intervinientes.

NOTA: En ningún caso, esta posibilidad implica una nueva oportunidad para mejorar o modificar la oferta.

Para el desarrollo de dicha audiencia se observarán las siguientes reglas:

a. En la fecha y hora señaladas, los representantes legales de los oferentes debidamente acreditados o en su defecto los apoderados legalmente constituidos deberán hacer presencia en la Entidad y así mismo exhibir los documentos que acrediten su condición.

- Representantes Legales del Oferente: En el evento en que se trate del Represéntate Legal del oferente que esté inscrito en el Certificado de Existencia y Representación deberá exhibir su documento de identidad, si existen limitaciones en cuanto a su representación, deberá aportar el documento del órgano social competente con fecha anterior a la fecha de la audiencia donde esté facultado para intervenir en nombre del oferente.

- Apoderado: En el caso de tratarse de un apoderado, este deberá aportar el poder legalmente constituido por quien tenga la facultad de representación del oferente y donde conste expresamente que se encuentra facultado para intervenir y tomar decisiones de postura en la audiencia, así como su documento de identidad.

  La verificación de las anteriores calidades estará a cargo del Comité Jurídico, para lo cual los oferentes deberán colocar a disposición del mismo los documentos según sea el caso.

b. Durante la audiencia los asistentes deberán observar una conducta respetuosa hacia los servidores públicos y los demás presentes. Quien preside la audiencia podrá tomar las medidas necesarias para preservar el orden y correcto desarrollo de la misma, pudiendo excluir de ella, a quien con su comportamiento altere su normal curso.
c. Se instalará la audiencia, la cual será presidida por el ordenador del gasto o su delegado.
d. Se dará la palabra a los oferentes, quienes podrán intervenir de acuerdo al orden de llegada a la audiencia, de acuerdo con el registro de asistencia por un tiempo máximo de 5 minutos.
e. En caso de presentarse pronunciamientos que a juicio de la entidad requieran de análisis y cuya solución podría incidir en el sentido de la decisión a adoptar, la audiencia podrá ser suspendida por el término necesario para la verificación de los asuntos debatidos y la comprobación de lo alegado.

Terminadas las intervenciones de los asistentes a la audiencia, se procederá a adoptar la decisión que corresponda y se notificará a los presentes de conformidad con el Artículo 9 de la Ley 1150 de 2007

1.1 Desarrollo de la subasta –

1.1.1 **procedimiento para la subasta inversa presencial**

De conformidad con lo señalado en los artículos 2.2.1.2.1.2.2 y 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, la entidad realizará la diligencia de Subasta Inversa Electrónica, realizando lances a través de la plataforma SECOP II. Nota: Subsidiariamente en caso de que la plataforma presente indisponibilidad total o parcial para el ambiente del proveedor (cuya responsabilidad no sea imputable al proponente) antes del inicio del evento, la Entidad procederá a reprogramarla. Nota 1: En caso de que se haya dado inicio al evento y la plataforma presente indisponibilidad, la Entidad procederá a su suspensión la cual será notificada a los proponentes por mensaje público enviado por la Entidad.
.

2. Apertura de la propuesta económica electrónica

La entidad procederá a abrir los sobres electrónicos en el sistema SECOP II que contienen la propuesta inicial de precio de los proponentes habilitados antes de la diligencia de subasta para que los evaluadores verifiquen dichas propuestas y determinen el precio de arranque.

4. Características generales de la subasta

Para que se pueda realizar la subasta, es decir para que se puedan realizar lances, se requiere que resulten habilitados por lo menos dos (2) proponentes por cada uno de ellos.

Se entiende por participante hábil aquel cuya propuesta permita ser evaluada en los términos previstos en este documento y cumpla con los requisitos exigidos.

En caso de que sólo se haya presentado un proponente o que sólo uno haya sido habilitado, el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED** puede adjudicarle el contrato siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial, no se trate de una oferta con valor artificialmente bajo.

Para efectos del presente proceso de selección la Entidad considera que el descuento mínimo será del **DOS POR CIENTO (2.0%)**, sobre el valor de la oferta inicialmente presentada.

5. Audiencia pública de subasta inversa presencial.

Es necesario precisar que el plazo para subsanar la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes señalado en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, está comprendido entre el período de publicidad del informe de evaluación preliminar y hasta la fecha y hora definida por la Entidad en el Cronograma del presente proceso de selección, razón por la cual, debe entenderse que una vez vencida la fecha y hora límite señalada para el efecto, NO SE ACEPTARÁ subsanación alguna.

Los lances en la subasta **deben respetar el margen mínimo establecido** en este documento, de lo contario este lance se catalogará como NO VÁLIDO.

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, Complejo Pedregal COPED del INPEC, desarrollará la audiencia pública de subasta inversa presencial en el auditorio del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad de Medellín-Pedregal COPED ubicado en el kilometro 6 antigua via al mar- Medellín, en la fecha establecida en el cronograma del presente proceso, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

a) El COPED PEDREGAL asignará a cada uno de los proponentes habilitados para participar en la audiencia de subasta inversa presencial, una contraseña con la cual se identificará a lo largo del mismo. Dicha contraseña será entregada antes del inicio de la audiencia de subasta inversa presencial.

b) Antes de iniciar la audiencia de subasta inversa presencial, la entidad distribuirá entre los proponentes habilitados para participar en ella, los respectivos sobres y formularios para la presentación de los lances de mejora de oferta. En tales formularios los proponentes únicamente podrán consignar el porcentaje ofertado, o en su defecto, la expresión clara e inequívoca de que no hará ningún lance de mejora de precio.

c) Luego de lo establecido en el numeral anterior, la Entidad, procederá a dar apertura a los sobres contentivos de las ofertas iníciales y comunicará a los participantes en la audiencia, cuál fue la mejor puja económica de ellas.

d) Agotada la etapa anterior, la Entidad, les otorgará a los proponentes un término común de cinco (5) minutos para que procedan a hacer un lance que mejore la oferta inicial.

e) Se tendrán en cuenta los márgenes mínimos de mejora de ofertas, por debajo de los cuales los lances no serán aceptables. Solo serán válidos los lances que, observando el margen mínimo mejoren la oferta de arranque o el menor lance de la ronda anterior, según el caso.

f) Vencido este término, la Entidad por medio del funcionario designado para el efecto, recogerá los sobres cerrados de todos los proponentes y registrará y ordenará en forma descendente los lances de mejora de precio y dará a conocer únicamente la mejor propuesta.

g) Los proponentes que no presentaron un lance válido no podrán seguir presentando lances durante la subasta y se tomará como su oferta definitiva la última válida.

h) El Instituto, adjudicará el contrato al proponente que ofrezca la mejor puja. El menor precio ofertado no debe sobrepasar el margen de mejora de precio contenido en este pliego de condiciones y no debe constituir un precio artificialmente bajo

i) Una vez adjudicado el contrato, la Entidad hará público el resultado del certamen, en la cual se incluirá la identidad de cada uno de los proponentes. Dicha adjudicación se formalizará mediante acto administrativo motivado en Audiencia Pública.

j) La Audiencia de Subasta Inversa Presencial, solo se convoca para efectos de recibir las pujas de los proponentes que resulten habilitados para participar en la misma, no para resolver dudas, preguntas o inquietudes, ni para resolver observaciones de los proponentes que no hayan resultado habilitados, toda vez que las mismas, de conformidad con lo establecido en este pliego de condiciones, serán resueltas antes de la celebración de dicha audiencia.

k) Teniendo en cuenta que la Audiencia de subasta inversa presencial es pública, podrán asistir a ella las personas que lo consideren conveniente, pero deberán someterse al reglamento, y por ende, no podrán participar en la puja y solo asistirán en forma pasiva. (para tal efecto deben remitir al correo compras.rmpedregal@inpec.gov.co los datos completos de nombres e identificación, para el respectivo tramite de ingreso, toda vez que el auditorio del COPED está ubicado en la parte interna del PENAL en el cual existen unas restricciones especificas en cuanto normas de seguridad y control.)

l) En atención al principio de transparencia, a la audiencia pública de adjudicación no se permite el ingreso de celulares, tabletas, computadores o cualquier otro aparato que permita comunicación electrónica.

Para esta audiencia solamente los representantes de los proponentes o sus apoderados debidamente constituidos mediante poder otorgado representarán al proponente.

5.1 CRITERIOS DE DESEMPATE

Se entenderá que hay empate entre dos o más propuestas, cuando presenten un número idéntico en el menor valor ofrecido, entre todos los oferentes que participan en una misma etapa de lances.

En el caso en que dos (2) o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieren arrojado un mismo resultado, se aplicarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 “Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia”, así:

a. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
b. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
c. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
d. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.
e. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
f. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
g. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
h. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
i. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
j. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación

mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
k. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
l. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente: RANDOM.

Nota 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Nota 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

Nota 3. Para el criterio de desempate número 2, las expresiones “participe o participen”, “debe entenderse -a menos que el reglamento disponga lo contrario- como tomar parte en la sociedad o proponente plural, de acuerdo con el aporte en dinero o trabajo, (…) no basta con que una mujer cabeza de familia o víctima de violencia intrafamiliar esté vinculada laboralmente o prestando un servicio, para asumir que está <>. (…) En consecuencia, no basta con que uno de los integrantes del consorcio o unión temporal tenga en su planta de personal a mujeres que reúnan dicha condición, sino que se debe demostrar la participación de las mismas, según el certificado de existencia y representación -tratándose de personas jurídicas- o del documento de constitución de proponente plural.3 Para la acreditación de mujer cabeza de familia, tal condición se deberá acreditar mediante declaración ante notario y para mujer víctima de violencia intrafamiliar con la providencia que establezca la medida de protección expedida por un comisario de familia, juez civil municipal o promiscuo municipal o autoridad indígena o la Fiscalía General de la Nación.

Nota 4. Para la acreditación del criterio de desempate número 3, el proponente singular o los integrantes de los proponentes plurales deberán presentar certificado vigente expedido por la oficina del Ministerio de Trabajo de la respectiva zona, en el que conste que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997.

Nota 5. Para el criterio de desempate número 4, la expresión “personas mayores” de debe entender que la norma se refiere al <>, de acuerdo con la definición que señala el artículo 3 de la Ley 1251 de 2008, como “(…) aquella persona que cuenta con sesenta (60) años o más”. Para la acreditación de este criterio de desempate, sin perjuicio de que el reglamento que expida el Gobierno Nacional determine un medio de acreditación especial, el proponente singular y los integrantes del proponente plural deberá aportar certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando estén obligados a tener revisor fiscal, de la vinculación laboral en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, así como copia de los correspondientes contratos de trabajo y copia de las cédulas de ciudadanía.

Nota 6. Para la acreditación del criterio de desempate número 5, sin perjuicio de que el reglamento que expida el Gobierno Nacional determine un medio de acreditación especial, el proponente singular

o plural deberá aportar certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando estén obligados a tener revisor fiscal, de la vinculación de por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas, junto con la copia de los contratos de trabajo y la certificación que expida el Ministerio del Interior, autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitanas, con fundamento en la certificación emitida por el Ministerio del Interior para los integrantes de estas poblaciones.

Nota 7. Para la acreditación y verificación del criterio de desempate número 6, se deberá aportar la certificación expedida por el Comité Operativo para la dejación de las armas-CODA de la Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN.

Nota 8. En los casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos, se tendrá lo que reglamente el Gobierno Nacional, de lo contrario se preferirá, el criterio de desempate que se haya originado y acreditado primero en el tiempo.

Nota 9. El método aleatorio para la aplicación del criterio de desempate No. 12, será el siguiente: Si en el trámite del presente proceso de contratación no es posible realizar este sorteo a través de balotera, se aplicará el siguiente método aleatorio, con la salvedad de que su carácter es excepcional, transitorio y procedente, únicamente, por el tiempo en que persista la emergencia sanitaria derivada de la pandemia COVID - 19, decretada por el Gobierno Nacional:

Uso de la herramienta LISTA ALEATORIA de la página web www.random.org (link https://www.random.org/lists/) listando los nombres de cada uno de los proponentes empatados y aplicando tres (3) veces la opción ALEATORIZAR y quien resulte seleccionado en la tercera oportunidad, será el ganador. Para efectos de garantizar la transparencia en la aplicación de este criterio de desempate, este sorteo se realizará a través de la herramienta Microsoft Teams y a los proponentes empatados se les compartirá la diligencia para que puedan seguir la aplicación en la página con la cual se realiza el sorteo, previa convocatoria a través del SECOP II. Así mismo se vinculará a un funcionario de la Oficina de Control Interno de la Entidad para que verifique la realización del mismo.

Si todos los proponentes empatados, por razones ajenas a la Entidad, no pueden conectarse a la herramienta Microsoft Teams, se verificará el sorteo con los que se conecten que, en todo caso, serán mínimo dos. Esta diligencia se grabará y publicada en la plataforma del SECOP II en el link del proceso.

Nota 10: La condición de Mipyme se acreditará con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en el cual conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.

Nota 11: Para los efectos previstos en este numeral se entiende que la experiencia acreditada en la oferta corresponde al cómputo total de la experiencia mínima habilitante y la experiencia adicional aportada objeto de ponderación, en los casos en que aplique.

Nota 12: Para efectos de los factores de desempate, únicamente serán tenidos en cuenta los formatos y certificaciones presentados HASTA la fecha de cierre, por lo cual en NINGÚN caso serán recibidos de manera posterior.

Nota 13: Los servicios originarios de países con los cuales Colombia tenga compromisos comerciales internacionales vigentes, en materia de trato nacional para compras estatales, o de aquellos países en los cuales a las ofertas de servicios colombianos se les concede el mismo tratamiento otorgado a sus servicios nacionales; deberán ser tratados en el marco de los criterios de desempate como si fueren servicios nacionales colombianos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Nota 14: Los documentos para acreditar condiciones especiales en caso de empate deberán ser presentados por el proponente con la presentación de la oferta, para que puedan ser tenidos en cuenta.

TERMINACION DEL CONTRATO

El contrato además de lo estipulado en Ley 80 de 1993, puede darse por terminado por las siguientes causas:

a. Mutuo acuerdo.
b. Expiración del término pactado.

ORIGINAL FIRMADO

JOSE GILBERTO MARTINEZ GUZMAN
Director Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad de Medellín Pedregal
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO- INPEC

Aprobó: Dg. Yeny Sanchez -
Revisó: Dg Yeny Sanchez - Dr. Jose Gilberto Martinez
Elaboró: Oscar Guzman.
Fecha de elaboración: 05/02/025

INPEC

ANEXO NO. 1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Ciudad

Señores
COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED
Medellín

Referencia: Presentación de Propuesta para el Proceso de SELECCIÓN ABREVIADA mediante SUBASTA INVERSA N° S.I 001 COPED 2025, cuyo objeto es: 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

Nombre)(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de *(Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma),* de conformidad con lo establecido *(En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás)*, me permito presentar, en nombre de *(Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa)*, propuesta seria y formal para participar en el proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. S.I 003 COPED 2025 , convocado por COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED, conforme a la información suministrada en los términos establecidos en los estudios previos, pliegos de condiciones, leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decretos Reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.
En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de los pliegos de condiciones y de sus anexos, así como el de cada una de las adendas realizadas al mismo.

2. De manera expresa acepto y me comprometo a prestar los servicios relacionados en los Anexos "Especificaciones Técnicas".

3. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.

4. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural) nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y las leyes.

5. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento me comprometo a que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural) ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta; de igual manera no permitirá que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre, para lo cual impartirá impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las Leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso y la relación contractual que podría derivarse de ella, lo anterior en cumplimiento de la Ley 1474 de 2011.

6. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural), se encuentra(n) incurso(s) en la causal de inhabilidad de que trata el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y del artículo 90 de la Ley 1474 de 2011.

7. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural), se encuentra(n) con embargos vigentes a la fecha de cierre del presente proceso.

8. Que el proponente, en este caso *(Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa)*, está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y fax son los siguientes*: (Información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; Si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente).*

9. Que nuestra propuesta cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los estudios previos, pliegos de condiciones y en la ley, y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta, en especial lo relacionado con las especificaciones técnicas y el alcance del objeto.

10. Que nos comprometemos a proveer al Instituto, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, los bienes y/o servicios ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por los pliegos de condiciones y sus anexos, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en los mismos y en las condiciones allegadas a esa entidad a través de la presente carta de presentación.

11. Reconocemos y aceptamos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los bienes y/o servicios que nos obligamos a entregar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes y/o servicios que se entregarán o se prestarán al Instituto, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de los Pliegos de Condiciones, Anexos, y Adendas que llegaren a suscribirse.

12. Manifestamos además que hemos realizado el examen completo y cuidadoso, y que hemos investigado plenamente, las condiciones del contrato que nos comprometemos a ejecutar, así como los riesgos que del mismo se derivan, y declaramos que se encuentra bajo nuestra responsabilidad y es nuestra especialidad técnica el conocimiento detallado de la tecnología y los equipos a los cuales aplicaremos nuestro trabajo, y en general, que conocemos todos los factores determinantes de los costos de ejecución del contrato a suscribir, los cuales se encuentran incluidos en los términos de nuestra propuesta.

13. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.

14. Reconocemos que ni el Instituto, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.

15. Reconocemos que ni los Pliegos de Condiciones del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de

nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.

16. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos del contrato que se nos ofrece, conforme al Anexo *"Minuta del Contrato"* de los Pliegos de Condiciones y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir el Instituto, por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de las adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección y contratación las que de antemano aceptamos.

17. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que el Instituto se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes o participantes en el proceso de selección y contratación impulsado, y al público en general *(Esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).*

18. Los suscritos *(Integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia)*, quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación *bajo (Forma o título bajo el cual se presenta la propuesta)*, declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la ley.

19. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la misma.

20. Que me obligo a suministrar a solicitud del INPEC cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.

21. Que la presente propuesta consta de XXXXXXX folios distribuidos en XXXXX*(Número de fólderes*

*en los que es presentada la propuesta)*fólderes.

22. Que recibiremos notificaciones en las áreas competentes del INPEC, o en la siguiente dirección: XXXXXXXXXXXXXXXXXX*(Dirección para notificaciones)*; Teléfono*(os)*: XXXXXXXX, correo electrónico XXXXXXX y Fax: XXXXXXXXXXXX.

23. Que en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. *(Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario)*.

24. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales *(artículo 60 Ley 610 de 2000)*.

25. Que nos comprometemos a diligenciar cada uno de los anexos del presente Pliego de Condiciones, debidamente suscritos para ser entregados con nuestra propuesta, con el lleno de los requisitos solicitados. *(Incurrirán en causal de rechazo la propuesta que no contenga los anexos, que dentro de la estructura del pliego sean establecidos como de obligatorio diligenciamiento, suscripción, aceptación, cumplimiento y entrega).*

26. Que de conformidad con lo establecido en el artículo 27 de la Ley 1121 de 2006, manifiesto bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente documento que el origen de los recursos de la empresa que represento ____ o el origen de mis recursos _____ es totalmente lícito y se encuentra excluido de la denominada lista Clinton. (marque con una equis según corresponda).

27. Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).

28. La presente propuesta tiene como tiempo de vigencia, conforme a lo establecido en los pliegos de condiciones.

29. Que cumplo con las normas de identificación tributaria o que demuestro aportando RUE RIT Y RUT

Cordialmente,

_____
Firma del Proponente
Nombre o Razón social del Proponente
Identificación (C.C. o nit):
Nombre del Representante Legal

ANEXO No. 2 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Formato del Certificado de Acreditación de experiencia, para cumplir con los requisitos habilitantes:

El oferente debe diligenciar el siguiente formato con el fin de ACREDITAR los indicadores que no se encuentran contenidos en el RUP, para la verificación de experiencia en cumplimiento de los requisitos habilitantes, así:

OFERENTE:					
CERTIFICADO DE CONTRATOS					
NOMBRE DEL CLIENTE					
NOMBRE DEL CONTRATISTA (OFERENTE, O MIEMBRO DEL OFERENTE					
¿El contratista es un proponente plural?			Porcentaje de participación		
Fecha de inicio		Fecha de terminación		Duración en meses	
Monto contratado (Incluido Adiciones)					
Objeto del contrato					
Persona de contacto para verificación					
Teléfono		Celular			
Dirección					
e-mail					

Firma : _____

Nombre :_____
Cargo :_____

Declaramos bajo la gravedad del Juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en el presente formato, de acreditación de experiencia es cierta.

Nota: El Oferente Acepta que el COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"-COPED, contacte al cliente para verificar la información contenida en el certificado

Nombre del Proponente

(Firma del representante legal del proponente persona Jurídica
Firma del representante del Consorcio o de la Unión Temporal
Firma del Proponente Persona Natural)
C.C.
Nit.

Dirección comercial del Proponente Teléfono – fax

Apoderado:

Nombre _____

Firma

C.C. _____

ANEXO No. 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los siguientes son los requerimientos técnicos obligatorios que el proponente deberá satisfacer:

ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	REQUISITO	CANT.

El oferente deberá marcar una equis (X) SI CUMPLE O NO CUMPLE con las especificaciones técnicas.

Las especificaciones anteriores son de carácter obligatorio (No modificar, no adicionar y no suprimir), por lo tanto, será causal de la propuesta que no ofrezca alguna de ellas, y no será habilitada para participar en la audiencia de subasta.

Este anexo debe estar firmado por el proponente

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.

Certifico que los elementos son de marca reconocida en el mercado nacional, excelente calidad, de alta demanda.

Este proceso se encuentra EXCLUIDO DEL IVA, Art 130 Ley 633 de 2000

Los precios que ofrezco se mantendrán vigentes durante la ejecución del contrato
.
Atentamente,
FIRMA DEL PROPONENTE: _____
NOMBRE: _____
C.C. o NIT: _____
NÚMERO DE TELÉFONO_____
NÚMERO DE FAX_____
CORREO ELECTRÓNICO_____

REPRESENTANTE LEGAL
Firma del Proponente y/o apoderado y/o distribuidor Y/o Comercializador
Nombre
C.C.:

ANEXO No. 6 ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES

DECLARACIÓN SOBRE MULTAS, SANCIONES E INCUMPLIMIENTOS DURANTE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS

I. PROPONENTE _____

Marque con una X la opción que corresponda:

Ha sido Multado: _____
Ha sido sancionado: _____
No ha sido Multado: ____
No ha sido sancionado: ___

En caso de haber sido multado y/o sancionado por alguna entidad pública o privada favor diligenciar el cuadro que se relaciona a continuación:

Objeto del Contrato	No. Cont	Entidad Contratante	Vr. Contrato en pesos $	Tipo			Fecha de la Multa/Sanción/Incumplimiento	Vr. De la Multa/Sanción/Incumplimiento en pesos $
				Multa	Sanción	Incumplimiento		

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA DEL PROPONENTE Y/O APODERADO Y/O DISTRIBUIDOR Y/O COMERCIALIZADOR
NOMBRE

INPEC

ANEXO No. 7 MATRIZ DE RIESGO

SOPORTE TÉCNICO QUE PERMITE LA ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	¿A quién se le	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento	Monitoreo y revisión	
											¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Contratación	Operaciones	Que los elementos suministrados por el contratista no cumplan con las especificaciones técnicas señaladas	No se realice la entrega de los elementos en los términos y condiciones solicitados durante el proceso.	Medio	Contratista	Realizar especificaciones técnicas, estudio previo y análisis del sector de acuerdo a los criterios requeridos para la adquisición de bolsas.	Bajo	Análisis del Sector y Estudio Previo	Etapa precontractual.
2	Específico	Externo	Selección	Operacional	Que no se presenten oferentes al proceso de contratación.	Declaratoria de desierto del proceso	Alto	Contratante	Planeación, disponibilidad de recursos y estricto estudio de mercado y del sector	Medio	Análisis del Sector	Etapa precontractual.
3	Especifico	Interno	Ejecución	Operacionales	Incumplimiento de los tiempos establecidos de entrega según cronograma del proceso.	Insatisfacción por parte de los funcionarios de la entidad y mal clima laboral	Medio	Contratista	Actividades de supervisión, controles periódicos, informes.	Bajo	Informes de seguimiento a la operación y cumplimiento de las obligaciones de las partes.	Ejecución del contrato

4	Especifico	Interno	Selección	Operacionales	Falta de capacidad de la Entidad Estatal para promover y adelantar la selección del contratista, incluyendo el riesgo de seleccionar aquel que no cumpla con la totalidad de los requisitos	Suscribir un contrato con una persona natural o jurídica no Idónea para ejecutar el contrato.	Medio	Contratante	Contar con personal calificado que realice minuciosamente las evaluaciones financieras, jurídicas y técnicas	Bajo	Realizar una buena revisión y evaluación de los requisitos solicitados en el Pliego de Condiciones	En el momento de evaluación del proceso
5	General	Interno	Ejecución	Financieros	Mora o incumplimiento en los pagos por parte de la Entidad Contratante	Quejas de orden Reputacional	Alto	Contratante	Declarar la supervisión del contrato en la etapa contractual, describir clara y concretamente las condiciones de pago desde el inicio del proceso	Bajo	En compromiso con el contratante, velar por el cumplimiento de las condiciones fijadas para la ejecución del contrato	Durante toda la ejecución del contrato
6	Especifico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante	Tiempo prolongado para la adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contratación en forma ágil	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y controlan	En el Estudio de mercado y proceso de contratación

					un tiempo determinado	hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas, trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes					do tiempos dentro del proceso de contratación	

ANEXO No. 8 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: (Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (domicilio de la persona firmante), identificado con (documento de Identificación de la persona firmante. y lugar de expedición), quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de

comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, los presentes PLIEGOS DE CONDICIONES, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED** adelanta un proceso de Licitación Pública para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED** para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de Licitación Pública aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1.1. EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

1.2. EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

1.3. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de Licitación Pública y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del INPEC ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios del INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.4. EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de Licitación Pública.

EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (Ciudad donde se firma el presente documento) a los (Día del mes en letras y números, días del mes de del año).

EL PROPONENTE:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del proponente o su representante)

ANEXO No. 9 MODELO DEL ACUERDO DE CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL
(Según sea el caso)

_____, identificado con la C.C. No.de ____, y vecino de , obrando en representación de la sociedad , domiciliada en la ciudad de _____ y _____, identificado con la C.C. No._____de _____, y vecino de , obrando en representación de la sociedad , _____domiciliada en la ciudad de_____, hemos decidido conformar una (Unión temporal o Consorcio) en los términos que estipula la Legislación y, especialmente lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, que se hace constar en las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA: La (Unión Temporal o Consorcio) se conforma con el propósito de presentar propuesta para la adjudicación, celebración y ejecución del contrato resultante ante el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED**, en relación con el Proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. _____ cuyo objeto es "_____".

CLÁUSULA SEGUNDA: La participación en la (Unión Temporal o Consorcio) que se acuerda, será del % para y del % para……En el caso de Uniones Temporales, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo a el **COMPLEJO PENITENCIARIO DE MEDELLIN "PEDREGAL"- COPED**

CLÁUSULA TERCERA: (Integrante) e (Integrante), responderán en forma solidaria y mancomunada por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado.

CLÁUSULA CUARTA: Se acuerda que (Integrante) y (Integrante), atenderán en forma conjunta todas las obligaciones y deberes asumidos en la respectiva propuesta en los diferentes aspectos allí contenidos, delegando la representación y respectiva coordinación de la (Unión Temporal o Consorcio) en cabeza de XXXXXXX, como representante legal de (Integrante) y de esta (Unión Temporal o Consorcio).

CLÁUSULA QUINTA: La duración de esta (Unión Temporal o Consorcio) se extenderá por todo el tiempo en que se generen obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, según lo preceptuado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA SEXTA: Las responsabilidades que se desprendan de esta (Unión Temporal o Consorcio) y sus efectos se regirán por las disposiciones previstas por la Ley 80 de 1993 para la (Unión Temporal o Consorcio).

En constancia de aceptación y compromiso, se firma el presente documento por los que en el intervienen, el día del mes de de 201X en la ciudad de

_____	_____
Nombre, identificación y sociedad que representa	Nombre, identificación y sociedad que representa

ANEXO No. 10 INFORMACIÓN REFERENTE A LA IDENTIFICACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACIÓN FINANCIERA – SIIF.

INPEC

Nombre / Razón Social:

Advertencias:

1. *El INPEC se abstendrá de suscribir contrato alguno con beneficiarios que aparezcan en el boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República, conforme lo establece el inciso tercero del Artículo 60 de la Ley 610 del 15 de agosto de 2000.*
2. *Para la presentación de Ofertas y/o para la celebración de contratos de cualquier naturaleza con el INPEC se requerirá del cumplimiento por parte del contratista, del pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje cuando a ello haya lugar, lo cual será acreditado mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, conforme lo establece el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.*

Documento de Id Institución: NIT C.C. **Número**

Ciudad: _____ **País:** _____

Dirección: _____ **Fax No.** _____

Teléfonos Nos. _____

Correo Electrónico: _____

Nombre del Representante Legal: _____

Identificación No. _____

Contactarse con :

Institución Financiera donde Posee Cuenta el Beneficiario:

Cuenta No.

Clase: **Corriente** ☐ **Ahorros** ☐

Información Tributaria.

Régimen Común ☐ **Régimen Simplificado** ☐

Clasificados Como:

Autorretenedor de Retefuente ☐ **Gran Contribuyente** ☐

Autorretenedor de IVA ☐ **Institución Sin Ánimo de Lucro** ☐

Autorretenedor de ICA ☐ **Responsable de IVA** ☐

Actividad Económica.

Industria ☐ **Código** ☐☐☐☐☐☐ **Comercio** ☐ **Código** ☐☐☐☐☐

Servicios ☐ **Código** ☐☐☐☐☐☐ **Financiera** ☐ **Código** ☐☐☐☐☐

NOTA: El formato debe ser diligenciado de manera legible en letra imprenta o a máquina.
Si desea registrar otras cuentas adicionales, puede hacerlo a continuación.

INSTITUCIÓN FINANCIERA	NÚMERO DE CUENTA	CLASE	
		CORRIENTE	AHORROS

Esta información será validada por el SIIF a través del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y el Banco de la República, por lo tanto, es importante que la información aquí consignada sea concreta, correcta y veraz, pues de ello dependerá que el abono en cuenta de las órdenes de pago tramitadas se efectúen en tiempo conforme lo estipule el contrato.

Relación de Bancos que valida el SIIF.

1. BANCO DE BOGOTÁ.
2. BANCO POPULAR.
3. BANCAFE.
4. BANCO SANTANDER.
5. BANCOLOMBIA.
6. ABN AMBRO BANK
7. CITIBANK
8. LLOYDS TSB BANK
9. BANCO SUDAMERIS COLOMBIA.
10. BANCO GANADERO.
11. BANCO DE CRÉDITO.
12. BANCO COLPATRIA RED MULTICOLOR.
13. BANCO UNIÓN COLOMBIANO.
14. BANCO DE OCCIDENTE.
15. STANDARD CHARTERED.
16. BANCO CENTRAL.
17. BANCO MERCANTIL DE COLOMBIA.
18. BANCO TEQUENDAMA.
19. BANCO CAJA SOCIAL.

20. BANCO SUPERIOR.
21. BANK BOSTON.
22. MEGABANCO.
23. BANCO DAVIVIENDA.
24. BANCO AGRARIO DE COLOMBIA.
25. C.A.V. LAS VILLAS.
26. C.A.V. GRANAHORRAR.
27. C.A.V. CONAVI.
28. C.A.V. COLMENA.

SUSCRIBIRÁN EL DOCUMENTO TODOS LOS INTEGRANTES DE LA PARTE PROPONENTE SI ES PLURAL (CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL), A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES LEGALES.

ANEXO 11. CERTIFICACION DE EXPERIENCIA EN EL RUP.

			CONTRATO						

NO.	ENTIDAD CONTRATANTE	CONTRATISTA	No. RUP	OBJETO	% DE PARTICIPACION	N. CONSECUTIVO RUP	FECHA DE INICIO CONTRATO	FECHA DE TERMINACIÓN CONTRATO	VALOR	VALOR EN SMLMV