INPEC

1565-PMSLEGU-TRATAMIENTO Y DESARROLLO

INPEC 14-01-2026 09:35
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0005794 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1565 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON HUMBERTO RUIZ MORA
DESTINO 1561 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / FREDDY CAMARGO ZORRILLA
ASUNTO SOLICITUD AUTORIZACIÓN DE ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO
OBS

2026IE0005794

TC (RA)
FREDDY CAMARGO ZORRILLA
Director de la PMSLEGU
Ciudad

Asunto: Autorización compra de materia prima para el proyecto productivo ASADERO.

Cordial saludo,

De manera atenta me dirijo a usted con el fin de informarle y solicitar su aprobación para la ejecución de la resolución N°000003 del 2 de enero de 2026, en la cual se asignan partidas presupuestales para la compra de productos con destino al proyecto productivo asadero de la PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS con posición de catálogo de gasto OTROS MINERALES **A-05-01-01-001-006** por un valor de **CUATROCIENTOS MIL PESOS ($400.000)**; con posición de catálogo de gasto CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurante y panadería) **A-05-01-01-002-001** por un valor de **CIENTO VEINTICUATRO MILLONES DOSCIENTOS SEIS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS ($124.206.491)**; con posición de catálogo de gasto PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS **A-05-01-01-002-002** por un valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($3.200.000)**; y con posición de catálogo de gasto PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, CONCENTRADOS) **A-05-01-01-002-003** por un valor de **SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($6.400.000)**; para un valor total de **CIENTO TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SEIS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS ($134.206.491)**.

.

Según lo establecido en el acuerdo No. 010 de 2004, y con el fin de dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por la Dirección General sobre las Actividades Productivas de cada Establecimiento se crea la necesidad de adquirir con un tercero la adquisición de materia prima para el proyecto productivo asadero; siguiendo la normativa para la realización de los procesos de contratación, la cual ordena realizar la publicación de los estudios previos, invitaciones y todo aquel documento que conlleva a la adquisición de bienes o servicios necesarios para el funcionamiento de la Penitenciaria de Media Seguridad la Esperanza de Guaduas y teniendo en cuenta que la Penitenciaria cuenta con un proyecto productivo de asadero el cual requiere de materias primas e insumos para poder cumplir con el objetivo de dicho proyecto.

A continuación, se relaciona lo requerido para este contrato.

INPEC

No	PRESENTACION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	Libra	Cebolla Cabezona, Blanca De Tamaño Grande.
2	Libra	Habichuela Por Libra
3	Libra	Limón Por Libras
4	Libra	Papa Pastusa, Para Salar, x Libras, Tamaño Grande Y Semiredonda.
5	Libra	Plátano Verde, x Lbs., Seleccionado, Tamaño Mediano.
6	Paquete X 100 un	Salsa De Tomate En Sobres 9 Gramos
7	Paquete X 100 un	Salsa Rosada En Sobres 9 Gramos
8	Kilo	Carne lomo de res (chatas) porcionada y empacada al vacío
9	Libra	Tomate Milano Pintón
10	Libra	Zanahoria x Libra
11	Unidad	Pollo fresco entero con un peso mínimo de 1.5 Kg, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa listo para hornear. 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 (facultativo), después de someterlo al procesamiento de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. (NTC-3644-2). Presentación comercial a Granel en bolsa polietileno de baja densidad o en canasta polietileno de alta densidad HA7260. Vida util:10 días almacenado a temperaturas de -2 a 4 °C para productos refrigerados almacenamiento a temperatura de -18°C para productos congelados.
12	Paquete X 20 Un	Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo Producto embutido en tripa de colágeno, empacado al vacío y termosellado, No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, pardeamientos o cambios de color, lechosidad, perdida de vacío, rotulado de fecha de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado. CARACTERISTICAS SENSORIALES: Color: color naranja o rosado claro Olor: Olor característico a chorizo Textura: picado medio grueso. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002: LMP Ausencia: Recuento de Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10. Empaque primario de colágeno natural y empaque secundario coextrusión multicapa impermeable a gases y vapor, para empaque al vacío y termosellado, El empaque debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 donde se establece los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos y a la Resolución 333 de 2011 donde se establece el etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos de consumo humano.
13	Unidad	Mojarra con un peso de 500 gr. Fresca, libre de agalla y escama.

14	Kilo	Pierna De Cerdo porcionada y empacada al vacío
15	Paquete X 6 un	Paquete de Pan para hamburguesa x 6 unidades x 480 gramos
16	Unidad	Carne para hamburguesa x 132 gramos
17	Libra	Queso tajado 500 gramos x 20 tajadas
18	Unidad	Salsa de tomate x 4350 gramos Ingredientes: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio). Color: rojo oscuro Olor: a tomate y a condimento Sabor: a tomate, especias y condimentos, levemente ácido Apariencia: producto homogéneo y pulposo Beneficios Instrucciones Abra el empaque y agregue a su platillo o preparación. Para mantener la calidad y frescura de sus platillos, una vez preparados consúmalos en su totalidad. MANEJO Y ALMACENAMIENTO: Mantener en un lugar seco y fresco. Manténgase refrigerado una vez abierto. No usar si el empaque está dañado. Conserve el ambiente, deposite el empaque vacío en la basura. Parámetros Fisicoquímicos: Sal como NaCl (%) mínimo 3,10 máximo 3,30; pH mínimo 3,70 máximo 3,80; Acidez (%) mínimo 1,50 máximo 1,60; Consistencia (cm/30 s) mínimo 3,50 máximo 4,50; °Brix mínimo 32,50 máximo 33,50. Parámetros microbiológicos: Salmonella cfu/25g UMA-0340; Escherichia Coli cfu/g UMA-0336; Aerobic plate Count cfu/g UMA-0318; Coliforms cfu/g ISO-4832; Yeasts and Moulds cfu/g UMA-0323; Lactobacilli cfu/g UMA-0324. Elaborado con más de 100 tomates por galón*
19	Unidad	Mostaza x 4150 gramos Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Color: amarillo intenso Olor: fuerte y penetrante a mostaza Sabor: ácido, salado y pungente, a mostaza Apariencia: producto viscoso sin grumos, firme y consistente Parámetros Fisicoquímicos : Acidez (%) mínimo 2,20 máximo 2,60; Sal como NaCl (%) mínimo 1,50 máximo 1,90; °Brix mínimo 16,00 máximo 20,00; pH mínimo 3,20 máximo 3,60; Consistencia (Plummet, directo cm) mínimo 3,80 máximo 5,20. Parámetros microbiológicos: Bacillus Cereus cfu/g ISO-7932: Listeria monocytogenes cfu/25g ISO-11290-1; Salmonella Absent/25g ISO-6579; Staphylococcus aureus cfu/g ISO-6888-1; Aerobic Plate Count cfu/g ISO-4833; Coliforms cfu/g IS-4832; Yeast and Moulds cfu/g ISO-21527-2; Lactobacilli cfu/g ISO-15214; Sulphite Red. Clos. Spores cfu/g ISO 15213-2003; Faecal Coliforms cfu/g 20004 (Co).
20	Unidad	Mayonesa x 3770 gramos INGREDIENTES: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo). CONTIENE HUEVO, MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. Color: ligeramente amarillo Olor: a mayonesa,

		ligeramente ácido Sabor: a esencia, ácido, ligeramente salado Apariencia: producto homogéneo, sin grumos o separación de aceites.
21	Paquete x 12 un	Pan para perro paquete x 12 unidades x 720 gramos Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de Harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en latas; después de un tiempo de crecimiento se le aplica el ajonjolí y es horneada. Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, ajonjolí, emulsificante (harina de soya, estearoil 2-lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fosfato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de Calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Características fisicoquímicas PH De 5 a 5,5 ; Humedad De 28 a 34 %, que Cumpla con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional. DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE: Harina de trigo, harina de soya y ajonjolí. Elaborado en equipos donde se procesa tartrazina, avena, huevo, harina integral, avena, harina de maíz, color caramelo y salvado. Producto empacado en bolsa de polietileno impresa en su exterior y sellada con cinta ata todo.
22	Paquete X 6 Un	Paquete x 6 unidades de Salchicha americana x 510 gramos Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo, Producto embutido en tripa artificial de diámetro aproximado de 3 centímetros, empacada en bolsa de polietileno. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, suelto en sus extremidades, rotulado de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado. No requiere empaque al vacío. CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: color característico a salchicha (color rosado). Olor: Olor característico a salchicha y/o ahumoTextura: picado fino de sabor a salchicha. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002: LMP Ausencia; Recuento de Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10.
23	Unidad	Papa cabello de ángel x1000 gr
24	Unidad	Salsa de piña x 3000 gramos
25	1000 ML	Aceite de cocina x 1000 ml
26	LIBRA	Arroz grano entero adicionado con vitamina B6 B12 y Ácido Fólico x libra
27	Display x 12 unidades 240 gramos	Adobo para condimentar pollo asado: Sal, especias puras (cebolla, ajo, comino, pimienta, paprika, coriandro, laurel, orégano, perejil, tomillo, albahaca, canela, clavo, anís), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, extracto de levadura, inosinato disódico, guanilato disódico), azúcar, colorantes artificiales (amarillo No.6, rojo ponceau, amarillo No.5, rojo 40 laca), antiaglutinante (dióxido de silicio), sabor natural y artificial (humo), sabores idénticos al natural (pollo, comino), mezcla de especias curry (mostaza), extracto de especia (nuez moscada)., Contiene

INPEC

		Tartrazina, mostaza y nuez, Aplicar máximo 40 g por kilo de producto.
28	BOLSA 1 KILO	Mezcla Para Apanar Broaster: Harina de trigo fortificada, leudante, bicarbonato de sodio), sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), extractos naturales (laurel y/o ajo y/o cebolla), especias naturales (orégano y/o laurel y/o nuez moscada y/o pimienta y/o ajo y/o cebolla) y colorante natural, (cúrcuma). puede contener trazas de gluten, soya, apio, nuez y mostaza.
29	BULTO X 50K	Sal De Consumo Humano Refinada X 50 Kilos
30	LIBRA	Condimento de color
31	LIBRA	Ajo en polvo x libra

Para solicitar los anteriores productos se tuvieron en cuenta las necesidades de los productos requeridos para ser comercializados en el proyecto productivo Asadero de la Penitenciaria de Media Seguridad la Esperanza de Guaduas Cundinamarca.

Atentamente,

LAURA CAROLINA CALDERON RODRIGUEZ
Responsable Atención y tratamiento

Vo.Bo

TC (RA) FREDDY CAMARGO ZORRILLA
Director de la PMSLEGU

Elaboró: NELSON HUMBERTO RUIZ MORA
Responsable Actividades Productivas
Fecha Elaboración: 14/01/2026