ESTUDIOS PREVIOS CONTRATACIÓN
MÍNIMA CUANTÍA

Bello - Antioquia, enero 26 de 2026

ESTUDIOS PREVIOS CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –PANADERÍA- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) – CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL.

TABLA DE CONTENIDO

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

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC- Bello con posición de catálogo de gasto y acorde con el certificado de disponibilidad presupuestal que fue emitido por dicha dependencia, se procede a realizar los siguientes estudios previos para la Adquisición de alimentos balanceados y suplementos alimenticios para la nutrición animal y el normal desarrollo del proyecto productivo de la panadería Bellavista de la CPMS Bello, bajo la modalidad de contratación de mínima cuantía correspondiente a la resolución 000003 del 02 de enero de 2026, bajo el rubro A-05-01-01-002-003 (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios).

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC – establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio independiente y autonomía administrativa, creado por el decreto Extraordinario 2160 de 1992, adscrito al Ministerio de Justicia y del Derecho, cumple funciones relacionadas con la ejecución de las penas privativas de la libertad y de la detención precautelativa, el tratamiento penitenciario, la dirección y coordinación de la vigilancia, seguridad y control.

La ley 65 de 1993 o Código Penitenciario y Carcelario asigna al Gobierno Nacional para que por conducto del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC se garantice la ejecución de las penas privativas de la libertad impuestas a través de una sentencia penal condenatoria, el control de las medidas de aseguramiento, del mecanismo de seguridad electrónica y de la ejecución del trabajo social no remunerado. La ley 65 de 1993 Es el Código que regula el cumplimiento de las medidas de aseguramiento, la ejecución de las penas privativas de la libertad personal y de las medidas de seguridad.

Con base en la Ley 489/98 Art. 3 la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia.

Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del proyecto productivo, el responsable de la panadería de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello – CPMSBEL, requiere la Adquisición de alimentos balanceados y suplementos alimenticios bajo la modalidad de contratación de mínima cuantía correspondiente a la resolución 000003 del 02 enero de 2026, bajo el rubro A-05-01-01-002-003 (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios).

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO:

2.1. OBJETO:

ADQUISICIÓN DE CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS; PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –PANADERÍA- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) –CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL.

2.2 ALCANCE DEL OBJETO:

Para el alcance del objeto, los insumos a adquirir deberán cumplir mínimamente con unas especificaciones técnicas (ver cuadro 1), el no cumplimiento de esta causará el rechazo de las posibles propuestas.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN:

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la menor cuantía de la Entidad.

3.1. JUSTIFICACIÓN DE FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA(S) OFERTA(S) MÁS FAVORABLE(S)

La primera parte de la evaluación consistirá en la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes por parte de las ofertas de las proponentes presentadas en la Plataforma del SECOP II, las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos mínimos establecidos en los términos de la invitación pública. En segundo lugar, las propuestas de los oferentes que de conformidad con los anteriores criterios resulten habilitados, serán ponderadas teniendo en cuenta los factores de selección objetiva establecidos en el pliego de condiciones para comparar las propuestas, los cuales obedecen estrictamente a criterios técnicos y económicos como factores evaluables, de conformidad con lo establecido por la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 0734 de 2012.

Teniendo en cuenta que se trata de un contrato para Adquisición de bienes y/o servicios de mínima cuantía, se tomará como factor de selección la propuesta que ofrezca el menor valor y que reúna los requisitos solicitados por la entidad para ser seleccionada por la oferta más ventajosa desde el punto de vista económico, de conformidad con lo establecido en el Decreto 2516 de 2011.

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS Y DE OBLIGATORIEDAD CUMPLIMIENTO:

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

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1 (Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía) del Decreto 1082 de 2015, para contratar la Adquisición de alimentos balanceados y suplementos alimenticios para la nutrición animal y el normal desarrollo del proyecto productivo de la panadería Bellavista de la CPMS Bello, bajo la modalidad de contratación de mínima cuantía correspondiente a la resolución 000003 del 02 enero de 2026, bajo el rubro A-05-01-01-002-003 (productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios), se deberán identificar estos insumos con el clasificador de bienes y servicios.

Estos materiales están codificados en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en las siguientes tablas:

Grupo	Segmento	Familias	Clase	Producto	Código
Materias primas	Material quimico	Colorantes	Tintes	Colorantes naturales	12171506
[e] producto de uso final	[50] Alimentos, bebidas y Tabaco	[11] Productos carnes y aves de corral	[20] Carnes procesadas y preparadas	[04] Carne, procesada sin aditivos	50112004
[e] producto de uso final	Alimentos, bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Cerdo procesado con aditivos	50112009
[e] producto de uso final	Alimentos, bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Pollo procesado con aditivos	50112010
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Leche en polvo	50131704
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	Productos lácteos y huevos	Queso	Queso procesado	50131802
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	aceites y grasas combustibles	grasas y aceites vegetales y comestible	aceites vegetales o de comestible	50151513
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	chocolates, azucares, y productos de confitería	chocolates, azucares, edulcorantes, productos	Azucares naturales o productos endulzantes	50161509
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Salsa y condimentos y productos para untar	Salsas o condimentos o cremas	50171830

Grupo	Segmento	Familias	Clase	Producto	Código
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Salsa y condimentos y productos para untar	Salsa para cocinar	50171831
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Salmuera y salsa y aceite	condimentos	50171902
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Salmuera y salsa y aceite	Conservas	50171904
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabaco	Productos para hornear	Suministros y mezclas para hornear	Suministros para hornear	50181709
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	alimentos preparados y conservantes	mermeladas y gelatinas y pastas de untar	Mermeladas o prservativos de fruttas	50192401
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	Productos cereales y legumbres	Harina y productos de molino	Harina vegetal	50221301
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	Productos cereales y legumbres	Harina y productos de molino	Almidon o harina comestible	50221303
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	Fruta fresca	Frutas nomint	Coco	50307008
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	Fruta en lata en frasco	Piñas en lata o frasco	Pina dorada en lata o frasco	50365602
[e] producto de uso final	Alimentos bebidas y tabacos	Vegetales en lata o frasco	Kimchis ddulces en lata o frasco	Atun ensalada	50467007

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Contratar la Adquisición de carnes, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas; productos lácteos y ovoproductos; productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón otros productos alimenticios para el proyecto productivo –panadería- de la cárcel y penitenciaria de media seguridad de bello (Antioquia) –cpmsbel-, con acomodo final a la población privada de la libertad –ppl**.**

A tener en cuenta que el valor del contrato se podrá adjudicar una vez obtenido el valor unitario de cada producto y con ello las cantidades serán establecidas por el supervisor hasta el valor total del contrato.

Si bien es cierto es un lote único se hace saber y se deja la constancia que el oferente al que se le adjudique el contrato este deberá facturar de forma separada conforme a cada rubro y el cual quedara detallado en la carta de aceptación con precio unitario, cantidad y precio total, para su respectiva facturación.

RUBROS:

1. PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA - A-05-01-01-002-003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios.

los siguientes son los requerimientos en cuanto a especificaciones técnicas que el proponente debe satisfacer:

Rubro: A-05-01-01-002-003- productos de molinería, almidones y productos derivados del almidon.

NO.	CODIGOS UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	50161509	AZÚCAR BULTO X 50 KILOS	AZÚCAR BLANCA, NOMBRE QUIMIICO SACAROSA ALFA-D-GLUCOPIRANÓSIL- 1-2 BETA-D-FRUCTOFURANOSIDO,NOMBRE COMÚN SACAROSA - AZÚCAR COMÚN, CARAMELO DE ROCA, SACCHARUM **FÓRMULA MOLECULAR** C_{12} H_{22} O_{11} **IDENTIFICACIÓN CAS** Nº CAS 57 - 50 - 1 (CAS: CHEMICAL ABSTRACTS SERVICE) COMPOSICIÓN SACAROSA: CARBOHIDRATO DE ORIGEN NATURAL COMPUESTO POR CARBONO, HIDRÓGENO Y OXÍGENO CON UNA POLARIZACIÓN MÍNIMO DE 99.6 % , CENIZAS MAX. 0.10 %, AZÚCARES INVERTIDOS MAX. 0.10% ORGANOLÉPTICAS ASPECTO CRISTALES BLANCOS GRANULACIÓN FLUIDA. **SABOR** DULCE CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS. **OLOR** OLOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS **ADITIVOS ALIMENTARIOS** EL AZÚCAR BLANCO NO CONTIENE ADITIVOS DIRECTOS O INDIRECTOS TALES COMO COLORANTES, PERSEVANTES CUYO USO AFECTE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. **CONTAMINANTES** EL AZÚCAR DE LA CAÑA SIN REFINAR ESTARÁ EXENTO DE METALES PESADOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD. **ALÉRGENOS** EN EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN DE MELADURA PARA LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR BLANCO, SE UTILIZA DIÓXIDO AZUFRE EN DOSIS ADECUADAS, QUE GARANTIZAN EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA NORMA DEL CODEX ALIMENTARIO CODEX STAN 212- 1999 (ENMIENDA 2001) , PARA OBTENER AZÚCAR CON CONTENIDO DE SULFITOS MENOR A 10 PPM	POR DEFINIR
2	12171506	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS COLOR AMARILLO HUEVO BOLSA X 500 GRAMOS	COLOR ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS. **COMPOSICIÓN** REGULADOR DE ACIDEZ (SULFATO DE SODIO, FOSFATO TRICÁLCICO (500PPM)), COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO NO.5 C.I. 19140 (240000 PPM), ROJO PONCEAU 4R C.I. 16255 (20000 PPM)), AZÚCAR, ESPESANTE (CARBOXIMETILCELULOSA DE SODIO), ANTIAGLUTINANTE (DIÓXIDO DE SILICIO). CONTIENE TARTRAZINA.USO PREVISTO Y APLICACIONES USE ESTE PRODUCTO HASTA ENCONTRAR EL COLOR DESEADO, NO EXCEDER DE 0.049% EN EL PRODUCTO FINAL PARA AJUSTARSE A LA RESOLUCIÓN 10593 DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA. **DESCRIPCIÓN DEL PROCESO** PESAJE DEL PRODUCTO. MEZCLA Y HOMOGENIZACIÓN.EMPACAR Y ALMACENAR EN LA PRESENTACIÓN COMERCIAL. **VIDA ÚTIL** TRES(3)AÑOS)SIGUIENTESA LA FECHADE PRODUCCIÓN .SENSORIALES COLOR (SLN ACUOSA 50 PPM) (20°C/25°C). AMARILLO SENSORIAL (VISUAL COMPARADO CON EL PATRÓN SEGÚN MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE COLOR). APARIENCIA POLVO FINO SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRÓN). FISICOQUIMICAS HUMEDAD (1 G, 135 °C) MÁXIMO 6 % IN-PQC-08 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y PERDIDAS POR SECADO DELTA E 0 – 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. DELTA L -2 A 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. DELTA A -2 A 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. DELTA B -2 A 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. PH (SLN EN AGUA DESTILADA AL 1%) (20°C/25°C) 6.50 A 8.50 IN-PQC-06 DETERMINACIÓN DE PH.	POR DEFINIR
3	12171506	ESENCIA DE MANTEQUILLA X 3800 ML GARRAFA PLASTICA	LÍQUIDO SEMI-VISCOSO OBTENIDO A PARTIR DE LA DILUCIÓN DE UN NÚCLEO DE AROMA DEFINIDO EN UN VEHÍCULO AJUSTADO A LAS NECESIDADES DE APLICACIÓN COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA AGUA, ALCOHOL ETÍLICO, PROPILENGLICOL, SABOR ARTIFICIAL (MANTEQUILLA), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), COLORANTE ARTIFICIAL (TARTRAZINA USO NO PREVISTO ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA USOS COSMÉTICOS NI FARMACÉUTICOS. NO ES UN ALIMENTO PARA CONSUMO DIRECTO, UTILIZAR SEGÚN RECOMENDACIONES DE USO. USO PREVISTO PARA LA ELABORACIÓN DE PAN, GALLETAS, TORTAS, AVENA, ENTRE OTROS, LA DOSIS MÁXIMA RECOMENDADA ES DE 2% DE ESENCIA SABOR A MANTEQUILLA SOBRE LA CANTIDAD DE HARINA DE LA RECETA.CUALQUIER USO NO PREVISTO DE ESTE ALIMENTO, ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR. ALERGENOS CONTIENE TARTRAZINA. HIPERSENSIBLES NO CONTIENE GRUPOS VULNERABLES NO SE RECONOCEN GRUPOS VULNERABLES. DECLARACION OGM NO CONTIENE. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN AMARILLO CLARO. SABOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, LÁCTEO. OLOR SENSORIAL**	POR DEFINIR

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, LÁCTEO. TEXTURA SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN LÍQUIDO. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS INDICE DE REFRACCIÓN REFRACTOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN1,355 - 1,360 DENSIDAD (G/CM3) DENSÍMETRO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 0,96 - 0,99 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN < 10 PRESENTACIÓN 3800 ML EMPAQUE PRIMARIO GARRAFA CON TAPA PLÁSTICA. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE EN UN LUGAR LIMPIO, FRESCO, SECO, VENTILADO, LEJOS DE FUENTES DE CALOR, PROTEGIDO DE LA LUZ Y EN EL ENVASE ORIGINAL BIEN CERRADO. CONSUMIR ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.EL PRODUCTO NO REQUIERE DE MANEJO ESPECIAL DE TEMPERATURA DURANTE SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, COMO REFRIGERACIÓN, O TEMPERATURAS ESPECIALES. SI EL SELLO DE SEGURIDAD SE ENCUENTRA ROTO ANTES DE SU USO, RECHACE EL PRODUCTO. DEBE ALMACENARSE SOBRE PLATAFORMAS ELEVADAS DEL PISO, EN BODEGAS CUBIERTAS, EN AMBIENTE SECO, FRESCO Y CON BUENA VENTILACIÓN. EN LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO SE DEBE CONTAR CON UN PLAN INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. ESTE PRODUCTO SE DEBE TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO, NO SE DEBE TRANSPORTAR CON SUSTANCIAS TÓXICAS, QUÍMICOS O ANIMALES. EVITAR SOMETER EL PRODUCTO A FUERTES IMPACTOS QUE PUEDAN AFECTAR LA INTEGRIDAD DEL ARRUME, EL EMPAQUE Y EL PRODUCTO COMO TAL. LAS UNIDADES SUELTAS SE DEBEN SIEMPRE MANIPULAR EN CAJA CORRUGADA O PROTEGIDAS EN CANASTILLAS.</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>50171904</td><td>ANTIMOHO X KILO</td><td>FÓRMULA: (CH3CH2COO)2CA DESCRIPCIÓN: POLVO FINO BLANCO, O GRÁNULOS (AGLOMERADO) DE OLOR DÉBIL CARACTERÍSTICO (A ÁCIDO PROPIÓNICO). SOLUBLE EN AGUA, LIGERAMENTE SOLUBLE EN ALCOHOL. UN GRAMO SE DISUELVE EN 3 ML DE AGUA. NO TÓXICO APLICACIONES COMO AGENTE ANTIMOHO PARA EL PAN, REPOSTERÍA, PRODUCTOS DE HORNEO EN GENERAL, TABACO, ALIMENTOS, CONCENTRADOS PARA ANIMALES Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS. EL PORCENTAJE DE MANEJO, OSCILA ENTRE 0.1 Y 0.3 %, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO EN EL QUE SE UTILICE, LA HUMEDAD QUE ESTE CONTENGA, Y EL GRADO DE ASEPSIA DE LOS LOCALES. EL ÓPTIMO DE SU ACTIVIDAD SE ENCUENTRA A UN PH DE 5, AUNQUE SU UTILIDAD ES EVIDENTE TAMBIÉN A MÁS ALTOS NIVELES DE PH. EMPAQUE ORIGINAL: EMPAQUE X KILO Y SACO DE PAPEL MULTIPLIEGO X 25 KG.</td><td>POR DEFINIR</td></tr>
<tr><td>5</td><td>50181709</td><td>CAJA DE LEVADURA INSTANTÁNEA CAJA X 20 LIBRAS</td><td><u>NOMBRE DEL PRODUCTO</u>: BAKERDREAM LEVADURA SECA INSTANTÁNEA PARA MASA DULCE 500G*20 <u>INGREDIENTES:</u> LEVADURA (SACCHAROMYCESCEREVISIAE) 99%, MONOESTEARATO DE SORBITÁN (E491) 0.5%, ÁCIDO ASCÓRBICO (E300) 0.5% <u>DESCRIPCIÓN:</u> LA LEVADURA SECA INSTANTÁNEA DE ES UNA LEVADURA DE PANADERÍ A Y RECOMENDADO PARA EL NIVEL DE AZÚ CAR MAS DE 8% SOBRE EL PESO DE HARINA. ES MEJOR PARA LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN EN TIEMPO CORTO. INFORMACION NUTRICIONAL
<table>
<tr><td></td><td>100GR</td><td>POR PORCION</td></tr>
<tr><td>ENERGIA(KCAL)</td><td>354</td><td>3.54</td></tr>
<tr><td>PROTEINAS(G)</td><td>48</td><td>0.48</td></tr>
<tr><td>GRASAS TOTAL(G)</td><td>1</td><td>0.1</td></tr>
<tr><td>H.DE C.DISP(G)</td><td>38</td><td>0.38</td></tr>
<tr><td>AZUCARES TOTALES (G)</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>SODIO(MG)</td><td>170</td><td>1.7</td></tr>
</table>
PRESENTACIÓN COMERCIAL CAJA X 20 LIBRAS</td><td>POR DEFINIR</td></tr>
<tr><td>6</td><td>50192401</td><td>TARRO DE GLASSE X 2,5 KILOS</td><td>GLASSE CON SABOR A FRESA. GEL A BASE DE ALMIDONES MODIFICADOS CON COLORES Y SABORES VARIADOS PARA CUBRIR, DECORAR Y RELLENAR TORTAS, GALLETAS Y POSTRES. AGUA, AZÚCAR, GLUCOSA, ESPESANTE (ALMIDÓN DE MAIZ), PULPA DE FRESA, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO), REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), EMULSIFICANTE (MONOESTERATO DE SORBITÁN), COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO N° 40), SABORIZANTE ARTIFICIAL (FRESA) COMPONENTES ALERGENICOS NO CONTIENE COMPONENTES HIPERSENSIBLES NO CONTIENE GRUPOS VULNERABLES DIABÉTICOS CONTIENE AZÚCAR PRESENTACION COMERCIAL 2,5 KILOS EMPAQUE PRIMARIO CUÑETE PLASTICO PEAD CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR SENSORIAL COLOR ROJO BRILLANTE,CARACTERÍTICO A FRESA SABOR SENSORIAL SABOR DULCE</td><td>POR DEFINIR</td></tr>
</table>

			Y CARACTERÍTICO A FRESA OLOR SENSORIAL OLOR DULCE Y CARACTERÍSTICO A FRESA TEXTURA SENSORIAL GEL SUAVE Y LISO CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS SÓLIDOS SOLUBLES (°BRIX) REFRACTOMÉTRICO 30 – 35 PH (20°C) POTENCIOMÉTRICO 3,6 – 4 CONSISTENCIA CONSISTOMÉTRO 2 - 4 CM/30 SEG RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G <1000 RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G <10 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES UFC/G <10 RECUENTO DE COLIFORMES FECALES UFC/G <10 CONDICIONES DE CONSERVACION EL PRODUCTO NO REQUIERE DE MANEJO ESPECIAL DE TEMPERATURA DURANTE SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, COMO REFRIGERACIÓN, O TEMPERATURAS ESPECIALES. SI EL SELLO DE SEGURIDAD SE ENCUENTRA ROTO ANTES DE SU USO, RECHACE EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE SOBRE PLATAFORMAS ELEVADAS DEL PISO, EN BODEGAS CUBIERTAS, EN AMBIENTE SECO, FRESCO Y CON BUENA VENTILACIÓN.EN LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO SE DEBE CONTAR CON UN PLAN INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.ESTE PRODUCTO SE DEBE TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO,NO SE DEBE TRANSPORTAR CON SUSTANCIAS TÓXICAS, QUÍMICOS O ANIMALES. EVITAR SOMETER EL PRODUCTO A FUERTES IMPACTOS QUE PUEDAN AFECTAR LA INTEGRIDAD DEL ARRUME, EL EMPAQUE Y EL PRODUCTO COMO TAL.	
7	50221301	HARINA DE TRIGO BULTO X 50 KILOS	PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA Y CERNIDO, DEL ENDOSPERMO Y CAPAS INTERNAS DEL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO, CON EL FIN DE OBTENER UN TAMAÑO DE PARTÍCULA DETERMINADO. COMPOSICIÓN TRIGO, PRE-MEZCLA VITAMÍNICA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL DECRETO 1944 DE 1996, ÁCIDO ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA Y ENZIMAS PARA ALIMENTOS. MEDIANTE LA ADICIÓN DE PRE-MEZCLA VITAMÍNICA, SEGÚN DECRETO 1944 DEL 28 DE OCTUBRE DE 1996 (FORTIFICACIÓN DE HARINA DE TRIGO). VITAMINA B3 Ó NIACINA MG/KG C 55,0 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLES EXTERNO HIERRO MG/KG C 44,0 AOAC. 984.27 ED. 21 DE 2019 EXTERNO VITAMINA B1 Ó TIAMINA MG/KG C 6,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO VITAMINA B2 Ó RIBOFLAVINA MG/KG C 4,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO ÁCIDO FÓLICO MG/KG C ,54 IN-GS-3.244 V9 2020-09-30 EXTERNO , FISICOQUIMICOS HUMEDAD % C 12,5 14,0 QI-IN-002 INTERNO PEKAR % C 98% PASA MALLA DE 212 µ - QI-IN-004 INTERNO CENIZAS % C 0,50 0,75 QI-IN-005 INTERNO OTEÍNA % C 11,0 12,5 AOAC 2001-11 EXTERNO, FIBRA % NC 0,62 2,0 AACC 39-01 EXTERNO ,GRASA % NC 0,75 2,0 AACC 39-01 EXTERNO , GLUTEN HÚMEDO % C 30,0 - AACC 38-12ª EXTERNO , GLUTEN SECO % C 10,0 -AACC 38-12ª EXTERNO ,ABSORCIÓN % C 62,0 -QI-IN-015 INTERNO , ACIDO ASCÓRBICO % C POSITIVOQI-IN-013 INTERNO, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR C BLANCO CREMA ORGANOLÉPTICO INTERNO , OLOR C CARACTERÍSTICO, PURO Y AGRADABLE, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS (RANCIO, MOHOS, HÚMEDO O AMARGO).ORGANOLÉPTICO INTERNO, SABOR CCARACTERÍSTICO AL ESTÁNDAR, NO DEBE TENER NINGÚN SABOR AGRIO, AMARGO, RANCIO, MOHO O HUMEDAD.ORGANOLÉPTICO INTERNO , APARIENCIA C LA CARACTERÍSTICA PRINCIPAL ES LA AUSENCIA DE CASCARAS DE TRIGO O MATERIAL EXTRAÑO.ORGANOLÉPTICO INTERNO SACOS SIN IMPRESION DE POLIPROPILENO LAMINADO.CON ETIQUETA QUE CONTIENE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: NOMBRE DEL PRODUCTO (HARINA DE TRIGO), REFERENCIA POR 50 KG, LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO Y FECHA DE EMPAQUE. PRESENTACION COMERCIAL BULTO X 50 KILOS	POR DEFINIR
8	50181709	POLVO DE HORNEAR X 1000 GRAMOS	MEZCLA HOMOGÉNEA DE AGENTES LEUDANTES DE DOBLE ACCIÓN, SE PRESENTA COMO POLVO BLANCO BRILLANTE, LIBRE DE IMPUREZAS Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS.INGREDIENTES BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), HARINA DE CEREALES (HARINA DE ARROZ Y/O ALMIDÓN DE MAÍZ), FOSFATO MONOCÁLCICO (LEUDANTE) Y PIROFOSFATO DE SODIO (LEUDANTE).INFORMACION PUEDE CONTENER TRAZAS DE SULFITOS. ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CON GLUTEN, LECHE, HUEVO Y SOYA. PROCESO RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, ALMACENAMIENTO, MEZCLA DE INGREDIENTES, EMPAQUE A GRANEL, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, ROTULADO, SELLADO EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS APARIENCIA CARACTERÍSTICO VISUAL PLOMO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO MOHOS Y LEVADURAS <=100 ISO 21527-2:2008 COLOR BLANCO VISUAL ARSENICO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO COLIFORMES TOTALES <10 ISO 4831:2006 % CO2 RESIDUAL CALIENTE 5,00 - 9,00 INTERNO / GL-PR-011 DETERMINACIÓN CO2 POLVO PARA HORNEAR Y MEZCLA LEUDANTE MERCURIO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO E COLI <10 ISO 7251:2005 % CO2 TOTAL 19,00 - 21,00 CADMIO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO STAPHYLOCCOCUS AUREUS <100 ISO 6888-1:1999. % CO2 RESIDUAL FRÍO 14,00 - 17,00BUSQUEDA E. COLI AUSENTE ISO 16649-3:2015 % HUMEDAD 0,00 - 2,00 INTERNO / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD BÚSQUEDA SALMONELLA SPP. AUSENTE ISO 6579-2017. % GRANULOMETRIA >= 65 INTERNO / GL-PR-006 DETERMINACIÓN DE RANULOMETRIARCTO	POR DEFINIR

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>BACILLUS CEREUS<=1000ISO 7932:2004. ESPECIFICACIÓN DEFINIDA INTERNAMENTE TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIÓN DEFINIDA TENIENDO(JECFA) LIMIT TEST FOR HEAVY METALS IN FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS. * NO SE CONTEMPLA FLUOR CONTROL EN CERTIFICADO DE CALIDAD DE MP QUE LO CONTIENEN.PRESENTACION COMERCIAL BOLSA POLIETILENO X 1 KG ALMACENAMIENTO Y MANEJO EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN LUGARES LIMPIOS Y SECOS, LIBRES DE AGENTES CONTAMINANTES FÍSICOS O QUÍMICOS, A TEMPERATURA AMBIENTE. SE RECOMIENDA UNA VEZ ABIERTO MANTENERLO ALEJADO DE ALTAS TEMPERATURAS Y CERRARLO HERMÉTICAMENTE DESPUÉS DE CADA USO.</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>50221303</td><td>FECULA MAÍZ X 25 KILOS</td><td>MEZCLA EN POLVO DE FÉCULA DE MAÍZ, LA MEZCLA EN POLVO DE FÉCULA DE MAÍZ MEZCLAS EXPRESS, QUÍMICAMENTE ES UN CARBOHIDRATO GRADO ALIMENTICIO, EXENTO DE SUSTANCIAS TÓXICAS O NOCIVAS. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD MÍNIMO 11,0 MÁXIMO 13,0 , CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ASPECTO, POLVO QUE FLUYE LIBREMENTE COLOR BLANCO ,SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO AL ALMIDÓN DE MAÍZ LIGERAMENTE DULCE, OLOR SIN OLORES EXTRAÑOS CARACTERISITCAS MICROBIOLÓGICAS
<table>
<tr><td>PARÁMETROS</td><td>ESPECIFICACIONES</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/ G</td><td>MÁX. 300</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G</td><td><10</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC/G</td><td><10</td></tr>
<tr><td>DETECCIÓN SALMONELLA EN 25G</td><td>AUSENCIA</td></tr>
</table>
BENEFICIOS GARANTÍA DE CALIDAD CONSTANTE. FACILIDAD Y EGURIDAD EN LA PREPARACIÓN EXCELENTE SABOR, COLOR Y AROMA. PRÁCTICO Y RÁPIDO DE PREPARAR. PRESENTACIÓN COMERCIAL BOLSA POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CON DISEÑO IMPRESO EN PRESENTACIÓN DE 1000 G.SACO DE POLIPROPILENO DE 12 O 25 KILOS, ESTE MATERIAL CUMPLE CON LA RESOLUCIÓN 4143 DE 2012 Y EL REGLAMENTO TÉCNICO 683 DE 2012. GRUPO POBLACIONAL TODO TIPO DE CONSUMIDOR EN LOS DIFERENTES CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.</td><td>POR DEFINIR</td></tr>
<tr><td>10</td><td>50221303</td><td>MEJORADOR X X 2500 GRAMOS</td><td>ALIMENTO ELABORADO A PARTIR DE LA MEZCLA DE HARINA DE TRIGO, EMULSIFICANTE, AGENTE DE TRATAMIENTO DE HARINAS, ENZIMAS.INGREDIENTES HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, EMULSIFICANTE (ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO), AGENTE DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA), ENZIMAS (AMILASA, LIPASA, GLUCOSA OXIDASA, XILANASA, ALFA AMILASA FUNGAL).INFORMACION ALERGENICA CONTIENE GLUTEN. ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CON SULFITOS, HUEVO, LECHE, TARTRAZINA Y SOYA. INFORMACION NUTRICIONAL NO APLICA AL CONSIDERARSE UNA MATERIA PRIM PROCESO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS , FABRICACIÓN DE PRODUCTO, EMPAQUE DEL GRANEL , SELLADO, ROTULADO, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS APARIENCIA CARACTERÍSTICO VISUAL COLOR CARACTERISTICO VISUAL, % HUMEDAD MAX. 12 INTERNO / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD % TAMAÑO PARTICULA MIN 70 INTERNO/ GL PR 006 DETERMINACIÓN DE GRANULOMETRIA PH 40-00 INTERNO GL P-003 DETERMINACION DE PH AW MAX 0,7 GL IT 014 CONTAMINANTES AFLATOXINAS (SUMA B1, B2 - G1, G2) PPM < 0,20 RES. 4506 -2013 PLOMO PPM 2 RES 4506 2014 ARSENICO (PPM) < 1 RES. 4506 -2014 PLAGICIDAS TRIGO (LMR) SEGÚN ESPECIFICACION EN RESOLUCION 2906 -2007 PARA CADA UNO DE LAS MP AGRÍCOLAS RES. 2906-2007 PRESENTACION COMERCIAL BOLSA POLIETILENO X 2. 5 KILOS ALMACENAMIENTO Y MANEJO EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN LUGARES LIMPIOS, FRESCOS Y SECOS, ALEJADO DE FUENTES DE OLORES FUERTES Y DE LA LUZ DIRECTA. SE RECOMIENDA UNA VEZ ABIERTO CERRARLO HERMÉTICAMENTE DESPUÉS DE CADA USO. VIDA UTIL 12 MESES EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO. USO PREVISTO PARA PREPARACIONES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. INDUSTRIA Y SECTOR GASTRONOMICO. GRUPO CONSUMIDORES PÚBLICO EN GENERAL NIÑOS Y ADULTOS, . GRUPO CONSUMIDORES VULNERABLES CONSIDERACIÓN ESPECIAL PARA PERSONAS SENSIBLES A LOS SULFITOS (ASMÁTICOS) Y PERSONAS SENSIBLES AL GLUTEN (CELIACOS), AL HUEVO , LA SOYA Y TARTRAZINA. FORMA CONSUMO EL PRODUCTO DEBE SER USADO PARA SU CONSUMO SEGÚN INSTRUCCIONES O RECOMENDACIONES DE APLICACIÓN Y/O PREPARACIÓN DESCRITAS EN EL EMPAQUE.</td><td>POR DEFINIR</td></tr>
<tr><td>11</td><td>12171506</td><td>COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS X 250 GRAMOS</td><td>COLOR ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS, COMPOSICIÓN REGULADOR DE ACIDEZ (SULFATO DE SODIO), COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO PONCEAU 4R C.I. 16255 (185000 PPM), CARMOISINA C.I. 14720 (26000 PPM)), AZÚCAR, ANTIAGLUTINANTE (FOSFATO TRICÁLCICO (5000 PPM)). USOS PREVISTO Y APLICACIONES USE ESTE PRODUCTO HASTA ENCONTRAR EL COLOR DESEADO, NO EXCEDER DE 0.13 % EN EL PRODUCTO FINAL PARA AJUSTARSE A LA RESOLUCIÓN 10593 DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PESAJE DEL PRODUCTO. MEZCLA Y HOMOGENIZACIÓN.EMPACAR EN LA PRESENTACIÓN COMERCIAL. ALMACENAR CARACTECTERISTICAS SENSORIALES COLOR (SLN ACUOSA 50 PPM) (20°C/25°C). ROJO. SENSORIAL (VISUAL COMPARADO CON EL PATRÓN SEGÚN MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE COLOR). APARIENCIA</td><td>POR DEFINIR</td></tr>
</table>

			POLVO FINO. SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRÓN).	
12	50171831	SALSA TOMATE X 1000 GRAMOS	INGREDIENTES AGUA, CONCENTRADO DE TOMATE, AZÚCAR, VINAGRE, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), SAL, ALMIDÓN, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLOR CARAMELO, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO N.° 6 CARMOISINA). ESTE PRODUCTO SE ELABORA EN UNA PLANTA QUE PROCESA CON HUEVO, LECHE, MOSTAZA, SOYA Y SULFITOS DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO COLOR ROJO OLOR CARACTERÍSTICO A TOMATE SABOR CARACTERÍSTICO A TOMATE TEXTURA LÍQUIDO ESPESO UNIFORME PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS MESÓFILOS AEROBIOS (UFC/G) MÁX. 500 COLIFORMES TOTALES (NMP) < 3 COLIFORMES FECALES (NMP) < 3 MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G) < 50 ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR (UFC/G) < 10 STAPHYLOCOCCUS AUREUSCOAGULASA POSITIVA (UFC/G) < 100 FISICOQUÍMICOS PH 3.6 – 3.9 GRADOS BRIX (°BX) 15 – 20 CONSISTENCIA (CM/30 S) 5 – 11 CONDICIONES GENERALE VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACIÓN USOS E INSTRUCCIONES: PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO, IDEAL PARA TODO TIPO DE COMIDAS RÁPIDAS.CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: CONSÉRVESE BIEN CERRADO, EN UN LUGAR LIMPIO, SECO, FRESCO Y ALEJADO DE LOS RAYOS DIRECTOS DEL SOL O CUALQUIER FUENTE DE CALOR. DESPUÉS DE ABIERTO EL ENVASE, MANTÉNGASE REFRIGERADO Y CONSÚMASE ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.	POR DEFINIR
13	12171506	ESENCIA DE QUESO X 500ML GARRAFA PLASTICA	LÍQUIDO SEMI-VISCOSO OBTENIDO A PARTIR DE LA DILUCIÓN DE UN NÚCLEO DE AROMA DEFINIDO EN UN VEHÍCULO AJUSTADO A LAS NECESIDADES DE APLICACIÓN COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA AGUA, ALCOHOL ETÍLICO, PROPILENGLICOL, AGUA SABOR IDENTICO AL NATURAL (QUESO), USO NO PREVISTO ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA USOS COSMÉTICOS NI FARMACÉUTICOS. NO ES UN ALIMENTO PARA CONSUMO DIRECTO, UTILIZAR SEGÚN RECOMENDACIONES DE USO.USO PREVISTO PARA LA ELABORACIÓN DE PAN, GALLETAS, TORTAS, AVENA, ENTRE OTROS, LA DOSIS MÁXIMA RECOMENDADA ES DE 2% DE ESENCIA SABOR A QUESO SOBRE LA CANTIDAD DE HARINA DE LA RECETA. ALERGENOS NO CONTIENE. HIPERSENSIBLES NO CONTIENE GRUPOS VULNERABLES NO SE RECONOCEN GRUPOS VULNERABLES. DECLARACION OGM NO CONTIENE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, COLOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN TRASLUCIDO . SABOR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO A QUESO. OLOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO A QUESO. TEXTURA SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN LÍQUIDO. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS INDICE DE REFRACCIÓN REFRACTOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 1,386 - 1,388 DENSIDAD (G/CM3) DENSÍMETRO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 0,89 - 0,93 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/GPOR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN < 10 PRESENTACIÓN 500 ML E ENVASE PET CON TAPA PLÁSTICA, ETIQUETA TERMOENCOGIBLE. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO CONSERVAR EN UN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. DESPUÉS DE ABIERTO, SI NO SE CONSUME EN SU TOTALIDAD, SE DEBE REFRIGERAR (0°C – 4°C) BIEN CERRADO CONSUMIR ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.EL PRODUCTO NO REQUIERE DE MANEJO ESPECIAL DE TEMPERATURA DURANTE SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, COMO REFRIGERACIÓN, O TEMPERATURAS ESPECIALES. SI EL SELLO DE SEGURIDAD SE ENCUENTRA ROTO ANTES DE SU USO, RECHACE EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE SOBRE PLATAFORMAS ELEVADAS DEL PISO, EN BODEGAS CUBIERTAS, EN AMBIENTE SECO, FRESCO Y CON BUENA VENTILACIÓN.EN LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO SE DEBE CONTAR CON UN PLAN INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. ESTE PRODUCTO SE DEBE TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO, NO SE DEBE TRANSPORTAR CON SUSTANCIAS TÓXICAS, QUÍMICOS O ANIMALES.EVITAR SOMETER EL PRODUCTO A FUERTES IMPACTOS QUE PUEDAN AFECTAR LA INTEGRIDAD DEL ARRUME, EL EMPAQUE Y EL PRODUCTO COMO TAL. LAS UNIDADES SUELTAS SE DEBEN SIEMPRE MANIPULAR EN CAJA CORRUGADA O PROTEGIDAS EN CANASTILLAS **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** NO APLICA SEGÚN EL ARTÍCULO 2, PARÁGRAFO 1-2 DE LA RESOLUCIÓN 0810 , YA QUE SE EXCEPTÚAN LOS ALIMENTOS UTILIZADOS COMO MATERIA PRIMA PARA LA INDUSTRIA Y LOS INGREDIENTES SECUNDARIOS QUE NO SE VENDEN DIRECTAMENTE AL CONSUMIDOR. **INFORMACIÓN VIDA ÚTIL** EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA ÚTIL DE 12 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, SIEMPRE Y CUANDO SE SOMETA A LOS REQUISITOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE RECOMENDADOS	POR DEFINIR

c) Condiciones de obligatorio cumplimiento:

Nota 1: Se solicita que el oferente a participar ALLEGUE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO DE MARCA RECONOCIDA del producto, adjunto con la oferta que se publique en el SECOP II, que se pueda verificar con el fabricante, ejemplo, página web, números de teléfono, dirección entre otros.

Los productos deben contar con el Registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, por parte de la Secretaría de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados.

En caso de no dar cumplimiento a las condiciones anteriores NO SERÁ TENIDA EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA.

Nota 2: Las especificaciones técnicas descritas en el cuadro del numeral 4.b (Condiciones técnicas exigidas) son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de RECHAZO, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir).

Nota 3. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 5109 del 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulación o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para el consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificado firmado por el Representante Legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique

Nota 4. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 0288 del 2008. Requisitos de rotulación o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para el consumo humano. Se debe anexar certificado firmado por el Representante Legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique

Nota 5. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 7992 del 1991, por la cual se establece la regulación para Elaboración, conservación y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma para los productos que aplique.

Nota 5. El oferente sumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

Nota 6. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad, ya que con estas se determinan las características del producto, las cuales deben ser las mismas en el momento de le entrega.

Nota 7. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
Nota 8. El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.

Nota 9. Serán 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 pérdidas que se deriven de dichos errores y/u omisiones.

Nota 10. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente.

Nota 11. Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO NO ACEPTA PRODUCTOS REENVASADOS.

Nota 12. 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

5. CONCEPTO FINANCIERO:

La señora LEILA TATIANA BLANCO B., responsable del Perfil Contable de SIIF NACIÓN II del Establecimiento, emitió los indicadores financieros que se tendrán en cuenta (radicado 2026IE00009920 del 19 DE ENERO DE 2026).

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere la adquisición materia prima e insumos para el buen funcionamiento de proyecto productivo panadería de la CPMSBEL, teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el rubro A.05.01.01.002.003 por valor de $175.090.500 productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios para comercializar en el PANADERÍA DE LA CPMSBEL. Se requiere la adquisición de estos productos para satisfacer las necesidades y expectativas de la población interna.

PROCESO	IVA	RETENCIONES
Contratar la Adquisición de productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón otros productos alimenticios para el proyecto productivo –panadería- de la cárcel y penitenciaria de media seguridad de bello (antioquia) –cpmsbel-,	La adquisición de los Bienes relacionados en el presente proceso, cumplen con las condiciones señaladas en el artículo 130 de la Ley 633 de 2000 para ser sujeto de la exclusión del IVA, según certificación del Ministerio de Justicia y del Derecho Nro. MJD- CER25-0000136-10000 del 10 de enero de 2026	Compras generales (declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $ 524.000 se aplicará la tarifa del 2.5% Compras generales (no declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $ 524.000 se aplicará la tarifa del 3.5%. La retención de industria y comercio por compras (RETEICA) se aplica teniendo en cuenta la Responsabilidad tributaria del beneficiario del pago y la tarifa se efectuará de acuerdo del tipo de actividad que realice (industrial, comercial y/o de servicios). La retención por la estampilla Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid se realizará a todo hecho económico con el instituto, cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso se aplicará la tarifa del 0.4% La retención por la estampilla Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia IU-DIGITAL, se realizará a todo hecho económico con el instituto, cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso se aplicará la tarifa del 0.4%

6. EXPERIENCIA:

El proponente debe demostrar que ha ejecutado mínimo un (1) contrato para entidades públicas o privadas, similar con el objeto contractual Contratar la Adquisición de carnes, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas; productos lácteos y ovoproductos; productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón otros productos alimenticios para el proyecto productivo –panadería- de la cárcel y penitenciaria de media seguridad de bello (antioquia) –cpmsbel.

Las certificaciones para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Nombre o razón social del contratante
b. Nombre o razón social del contratista
c. Objeto del contrato
d. Fecha de iniciación del contrato
e. Fecha de terminación del contrato.

Este aspecto no da lugar a puntaje, sin embargo, será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

La experiencia con entidades públicas o privadas únicamente se demostrará con la sumatoria correspondiente, que sea igual o superior al 100% del presupuesto disponible para el presente proceso de contratación.

7. ESTUDIO DE MERCADO:

7.1 ANÁLISIS DEL SECTOR- DECRETO 1082 DE 2015

La actividad productiva de la panadería de la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Bello, se encuentra ubicada en el municipio de Bello (Antioquia), el cual hace parte de la extensa Área Metropolitana del Valle de Aburra, donde se cuenta con diferentes empresas que comercializan los productos requeridos, es de anotar que las cifras de comercialización de materia prima cuentan con un crecimiento significativo en los últimos años, debido a la recuperación de la economía.

De otra parte, están los acontecimientos que han impulsado el crecimiento entre los que se destacan la confianza en el país y el jalonamiento de otras economías.

El crecimiento de las empresas y la dinámica de éstas, hace que día tras día la competitividad empresarial conlleve a la estructuración de sistemas de gestión de calidad y enfoque sobre su objeto social, mayor cubrimiento en diferentes zonas geográficas y sobre todo optimizar espacios físicos e inventarios con el fin de proyectar su desarrollo con un alto grado de productividad.

PERSPECTIVA LEGAL.

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello (Antioquia) -CPMSBEL del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un proceso para la contratar el suministro de materia prima para el proyecto de la panadería de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello (Antioquia) - CPMSBEL-, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, art 2, que estableése modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015, art 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

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

En este sentido y tomando en consideración que de acuerdo con la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, la selección objetiva del contratista implica que la escogencia del mismo se haga respecto del ofrecimiento más favorable para la entidad y a los fines que ella busca, para satisfacer la necesidad del proyecto productivo de la panadería de la CPMS BELLO, es preciso tener en cuenta factores de escogencia de carácter técnico y económico que permitirán garantizar una adecuada relación entre la calidad y el precio de la prestación del servicio a adquirir.

En consideración a lo anterior, la CPMS BELLO está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

7.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA:

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello, requiere el suministro de los elementos antes referenciados para la panadería, los cuales, de acuerdo con el análisis del sector efectuado a procesos contractuales con objetos similares, adelantados por otras entidades, vienen siendo prestados / ofrecidos por personas naturales y jurídicas que pertenecen al sector del comercio y que están facultadas para suministrar los elementos de acuerdo a las condiciones técnicas establecidas.

Los proveedores de los bienes solicitados en el objeto del proceso de contratación, corresponden a empresas del sector comercial y el cual cumplen con los requisitos de los insumos requeridos por la entidad, con fichas técnicas establecidas, ubicados en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, y que cuentan con stock de inventario disponible.

7.3 ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Bello, ha adquirido materia prima y demás, a través de procesos de contratación por mínima cuantía, teniendo en cuenta el presupuesto aprobado para la respectiva vigencia.

Es importante manifestar que la demanda de estos insumos de características especiales, puede ser satisfecha por empresas de pequeñas, medianas o grandes superficies existentes en el mercado, de acuerdo a las necesidades existentes en la CPMS BELLO.

En el estudio adelantado se identificó que diferentes entidades del estado, contratan el suministro de estos insumos con un solo proveedor con cubrimiento a nivel nacional o con cubrimiento por regiones, siendo esta última la más utilizada por estas entidades.

a.HISTORICO DE LA ENTIDAD

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

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	PROCESO. 010.CPMSBEL.	Mínima cuantía	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	43.850.500	SECOPII
2024	PROCESO 007 CPMSBEL	Mínima cuantía	INVERSIONES DOGICA	33.424.500	SECOPII
2025	PROCESO 017.CPMSBEL	Mínima cuantía	INVERSIONES DOGICA S.A.S	60.473.100	SECOPII

ANÁLISIS DEL SECTOR

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP II procesos en otras entidades, encontrando algunos procesos con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATIST A	CARACTERÍSTICA S	VALOR DEL CONTRATO
2023	Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC)	103884	Contratar materias primas para Panadería - Sogamoso	La recetta soluciones	De acuerdo a las solicitadas en la ficha técnica	$ 19,703,810
2024	Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC)	117-MC-001-2024	Contratar materia prima e insumos para panadería - Chocontá	Compañía de alimentos shalom SAS	De acuerdo a las solicitadas en la ficha técnica	$ 24,800,000
2025	Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario (INPEC)	006 DE 2025	Contratar materia prima para panadería - Acacias	Molino el lobo S. A.	De acuerdo a las solicitadas en la ficha técnica	$ 22,900,000

7.4 ANÁLISIS DE MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico de empresas proveedoras de estos productos.

Teniendo en cuenta que tres (3) entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por este establecimiento, a continuación, se detallan los valores de los estudios de mercado realizados, los cuales reflejan los precios para Contratar materia prima y el normal desarrollo del proyecto productivo de la panadería de Bellavista de la CPMS Bello, bajo la modalidad de

contratación de mínima cuantía correspondiente a la resolución 10159 del 19 de noviembre de 2026,

Nota 1: El valor del contrato se podrá adjudicar una vez obtenido el valor unitario de cada producto y con ello las cantidades hasta el monto agotable. (diligenciar anexo 1)

Rubro: A-05-01-01-002-003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios, hasta por la suma de **$ 175.090.500**

LOTE ÚNICO

A-05-01-01-002-003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios,

MATERIA PRIMA -			COTIZACIÓN 1		COTIZACIÓN 2		COTIZACIÓN 3		PROMEDIO	
No.	ELEMENTOS	CANTIDAD	VALOR UNIT. ($)	VALOR TOTAL ($)	VALOR UNIT. ($)	VALOR TOTAL ($)	VALOR UNIT. ($)	VALOR TOTAL ($)	UNITARIO ($)	TOTAL ($)
1	AZÚCAR BULTO X 50 KILOS - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	198.000		196.000		0		197.000	197.000
2	SALSA O CONDIMENTOS O CREMAS PARA UNTAR O MARINADOS X 1000 GRAMOS - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	26.400		27900		0		27.150	27.150
3	ESENCIA DE MANTEQUILLA X 3800 ML GARRAFA PLASTICA -SPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS	Cantidad por definir	87.400		88.000		0		87.700	87.700
4	ANTIMOHO X KILO - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	88.600		92.000		0		90.300	90.300
5	CAJA DE LEVADURA INSTANTÁNEA CAJA X 20 LIBRAS - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	381.200		383.000		0		382.100	382.100
6	TARRO DE GLASSE X 2,5 KILOS - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	36.900		34.800		0		35.850	35.850
7	HARINA DE TRIGO BULTO X 50 KILOS - SPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS	Cantidad por definir	187.310		186.200		0		186.755	186.755
8	POLVO DE HORNEAR X 1000 GRAMOS - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	19.000		18.100		0		18.550	18.550
9	FECULA MAÍZ X 25 KILOS - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	178.500		173.375		0		175.937.5	175.937,5
10	MEJORADOR X X 2500 GRAMOS - SPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS	Cantidad por definir	118.100		115.600		0		116.850	116.850

	ESTUDIOS PREVIOS									
11	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS X 250 GRAMOS - LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	26.000		24.500		0		25.250	25.250
12	SALSA TOMATE X 1000 GRAMOS – LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	33.420		32.300		0		32.860	32.860
13	ESENCIA DE QUESO X 500ML GARRAFA PLASTICA – LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS ESTÁN DETALLADAS EN LOS ESTUDIOS PREVIOS.	Cantidad por definir	17.200		16.430		0		16.815	16.815

TOTAL 1.393.117,5

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El presupuesto de la presente contratación se proyecta con base en el promedio de dos cotizaciones allegadas por las empresas. Para la evaluación de la oferta más favorable se tendrá en cuenta el oferente que allegue el precio más favorable, el valor del contrato se podrá adjudicar una vez obtenido el valor unitario de cada producto y con ello las cantidades hasta el monto agotable.

- RUBRO: PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA - A-05-01-01-002-003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios, hasta por la suma de $ 175.090.500

9. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

El certificado de disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP Nro. 1226 del 13 de enero de 2026, posición cataloga del A-05-01-01- 002-003 - Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios por valor de $ 175.090.500

El presupuesto para esta contratación no contempla costos asociados para la realización del proceso de y ejecución de contrato(s) de suministro que de ella se deriven, pues los mismos se incluyen dentro del recurso Nación.

10. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato será por el término de trecientos treinta días (330) días calendario, a partir de la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II, el Registro Presupuestal asignado y del acta de inicio, el cual será un contrato de **suministro.**

Es importante resaltar que el proyecto productivo la panadería está sujeto a recaudo de dinero, lo cual tiene directa relación con el pago al proveedor, condición especial que debe tener presente el oferente a participar, aun así, se hace saber que para el caso que nos ocupa se cuenta al día de hoy con el recaudo suficiente para la contratación.

La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para la CPMS BELLO por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros; los cuales serán recibidos por el supervisor del contrato además del responsable del almacén constatando la buena calidad de los bienes y verificando que los productos cumplen con los registros sanitarios, la normatividad de rotulado, fecha de vencimiento y demás requeridos por la ley.

11. TIPO DE CONTRATO:

COMPRAVENTA ( )
SUMINISTROS (_X)
SERVICIOS GENERALES (_)

12. FORMA DE PAGO:

La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Bello, efectuará el pago al contratista de acuerdo al valor de los productos recibidos; es decir, la Adquisición de materia prima para la panadería y el normal desarrollo del Proyecto Productivo de la panadería de Bellavista de la CPMS BELLO, previa presentación de la(s) factura(s) correspondiente(s), a la(s) cual(es) debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la(s) misma(s), firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para el pago, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante el periodo correspondiente.

La(s) factura(s) será(n) cancelada(s) por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello.

Las facturas deben estar cargadas en el SECOP II, en el respectivo contrato, en el numeral 7 Ejecución del Contrato, Sección Plan de Pagos, Botón Crear.



Si la factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

13. DOMICILIO CONTRACTUAL:

Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de (Bello – Antioquia con dirección: Diagonal 44 No. 39 – 145).

14. LUGAR DE EJECUCIÓN:

El lugar de ejecución será en Bello - Antioquia y los elementos serán entregados y recibidos en las instalaciones de la CPMS BELLO ubicado en la diagonal 44 No. 39 - 145, dicha entrega debe realizarse en coordinación con el Supervisor del contrato y responsable del almacén.

15. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR:

15.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

a) Dar cumplimiento al objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones

económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.

b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.

c) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías).

d) Presentar factura de venta a nombre de la **CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, CPMS BELLO,** con número de **NIT: 811009884-7**, dirección: **DIAGONAL 44 No 39 – 145, Bello – Antioquia**, con el lleno de los requisitos para efectos tributarios y pago de la misma de tal manera que la expedición de factura a que se refiere el artículo 615 consiste en entregar el original de la misma, con el lleno de los siguientes requisitos tales como:

1. Estar denominada expresamente como factura de venta.
2. Apellidos y nombre o razón y NIT del vendedor o de quien presta el servicio.
3. Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios.
4. Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
5. Fecha de su expedición.
6. Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados.
7. Valor total de la operación junto con el impuesto de IVA en caso de aplicarse.
8. El nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
9. Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.
10. Nota: Que la resolución de facturación emitida por la DIAN este vigente (tener en cuenta que esta resolución se debe renovar cada dos años).

e) Entregar todos los elementos adjudicados de acuerdo con las características y cantidades establecidas, dentro del término y el sitio señalado.

f) Cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza de la invitación pública.

g) Responder por los hechos que le sean imputables y que pudieren causar la pérdida o deterioro de los productos vendidos.

h) Asumir los costos que fueren necesarios para colocar los productos en disposición de entrega en el sitio pactado.

i) 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.

j) Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad y atender sus requerimientos.

k) Presentar factura, detallando el bien adjudicado para la ejecución y desarrollo del objeto contractual.

l) Informar oportunamente al supervisor del proceso cualquier situación que puede afectar la correcta ejecución del mismo.

m) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución objeto de la invitación pública.

n) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.

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

p) Poner a disposición de la ENTIDAD para atender los requerimientos durante la ejecución del contrato, el siguiente personal: Un ejecutivo de cuenta. Un coordinador de pedidos, despachos y devoluciones. Un coordinador de facturación y contabilidad. Un coordinador de informes y sistema de información y Un agente designado para la entrega.

q) 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 mensual izado 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.

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN: Con la suscripción del contrato el Contratista se obliga a prestar apoyo a la acción del Estado Colombiano, para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas y en este contexto asume explícitamente entre otros, los siguientes compromisos, sin perjuicio de la obligación de cumplir la Ley Colombiana, especialmente la Ley 1474 de 2011: (i) No ofrecer ni dar dádivas o sobornos, y ninguna otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario público en relación con su contrato; (ii) No celebrar acuerdos o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el presente proceso contractual.

15.2. OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista.
b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor en lo que respecta a la presente invitación publica emitido por la Entidad.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

16. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA:

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g) Cuando no se cumplan con todas las condiciones obligatorias citadas en el punto 2.3 de este estudio previo o no se diligencie el Anexo correspondiente a "**PROPUESTA TÉCNICA REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS**" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas.
h) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.
i) Cuando la oferta no contenga la propuesta económica.
j) Cuando se compruebe inexactitud o inconsistencia en la información suministrada por el Proponente.
k) Cuando la oferta presentada exceda el presupuesto oficial del presente proceso de selección.
l) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

17. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO:

El proceso será declarado desierto cuando:

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

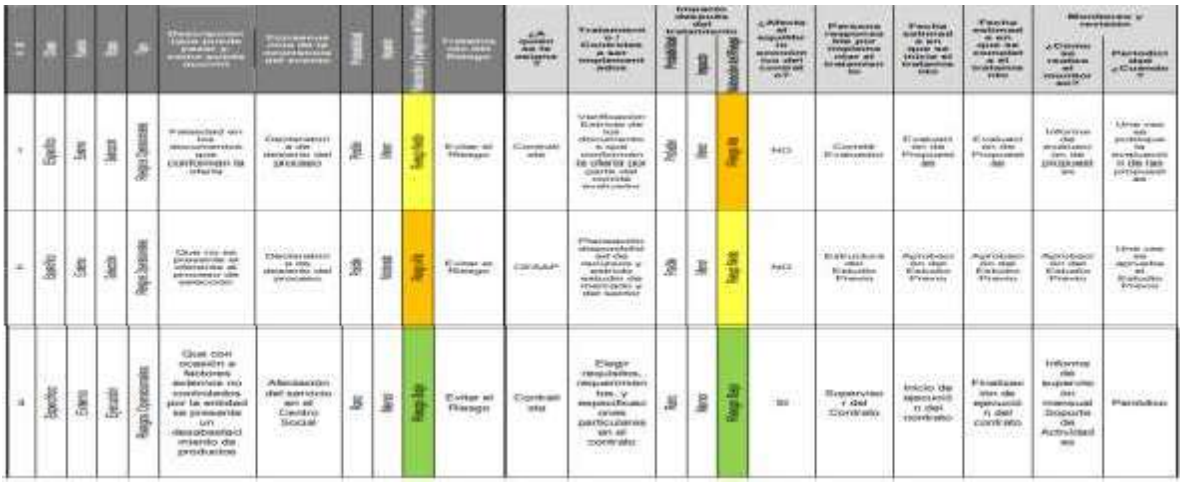
18. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO:

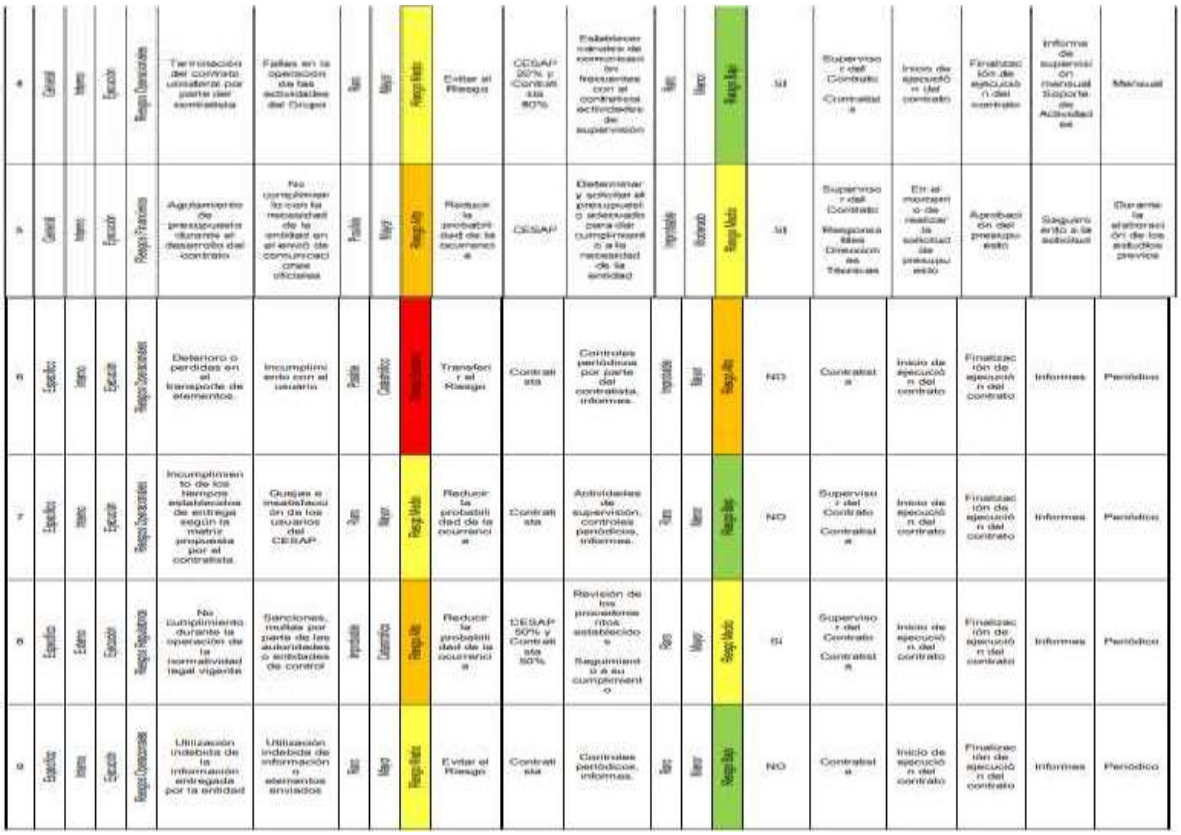
La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Bello, CPMSBEL, identifica los siguientes riesgos asociados al proceso de contratación, de acuerdo a las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del

artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodologías para identificar y

clasificar los riesgos elaborados por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO





19. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:

De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía.

Para la presente invitación pública no se exigirá póliza, por lo tanto, el contratista adjudicado no está obligado a constituir la garantía única de cumplimiento de que trata el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015.

Parágrafo: El Contratista, deberá amparar mediante una *Constancia* por parte de la Empresa, en donde nos certifique garantía del Servicio y Calidad del producto.

Multa: en caso de que EL CONTRATISTA se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que EL INPEC pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

20. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable del Proyecto Productivo de la panadería Bellavista de la CPMS BELLO y podrá ser ubicado en la dirección: diagonal 44 Nro. 39 – 145, número de teléfono (1) 2347474 extensión 50214.

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

21. CLAUSULA DE INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a mantener indemne a la Cárcel y Penitenciaría de mediana seguridad de Bello, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

22. INDEMNIDAD TRIBUTARIA

De conformidad con este contrato, el CONTRATISTA mantendrá en desarrollo de sus obligaciones indemne al CPMS de Bello en todo lo relacionado con las obligaciones tributarias derivadas del mismo.

23. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructuración del estudio en el cual se analizó la conveniencia y oportunidad para realizar la presente contratación, con la suscripción de esta declaración, manifiesto que es perentoria la realización de este proceso y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación propuesta, en particular porque la misma ha cumplido con lo establecido en el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, la cual modificó el numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

24. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO:

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

25. JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITAN IDENTIFICAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

Teniendo en cuenta que se trata de un contrato para adquisición de bienes y/o servicios de mínima cuantía, se tomará como factor de selección la propuesta que ofrezca el menor valor y que reúna los requisitos solicitados por la entidad para ser seleccionada por la oferta más ventajosa desde el punto de vista económico, de conformidad con lo establecido en el Decreto 2516 de 2011.

26. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA –PROGRAMA OLIMPIA

El Ministerio de Hacienda y Crédito Público (MHCP) a través de la administración del sistema SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

En cumplimiento de lo anterior, el MHCP expidió el 9 de marzo de 2021 la circular externa # 16, mediante la cual establece el procedimiento aplicable para todos los proveedores de bienes o servicios del Estado obligados a facturar electrónicamente, respecto del trámite para la presentación de facturas y su respectiva aprobación por parte de los supervisores, la circular puede ser consultada en el siguiente vínculo:

https://www.minhacienda.gov.co/webcenter/ShowProperty?nodeId=%2FConexionContent%2FWCC_CLUSTER-157563%2F%2FidcPrimaryFile&revision=latestreleased

Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 –Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como

también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

Este procedimiento se da en cumplimiento de la normatividad tributaria de facturación electrónica, para las personas jurídicas y naturales, (i) que vendan bienes o presten servicios a la CREG, (ii) que tengan en su RUT la responsabilidad 52 – facturador electrónico, y (iii) que sea emisor de los siguientes tres documentos electrónicos de facturación: Factura electrónica (FE), Nota débito (ND), y Nota crédito (NC)

27. FACTURACIÓN

Se informa al Contratista que las Facturas deben ir con el nombre de esta Entidad Estatal, en este caso CÁRCEL y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO cuyo NIT es el 811009884-7, en caso de venir con el nombre de Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Medellín u otro, serán rechazadas las mismas, por consiguiente, se deberá evitar molestias.

Las facturas y sus anexas deberán ser cargadas en la plataforma SECOP II, en plan de pagos

ORIGINAL FIRMADO
DGTE. MONTEALEGRE MÉNDEZ REINALDO
Proyecto Productivo Panadería CPMS BELLO

Aprobado: My. Ariel Alexander Díaz A.
Revisado: Dg. Edwin Jobanny Parra G. -Responsable Gestión Corporativa Revisado por:
Elaborado por: DGTE. Montealegre Méndez.
Fecha de elaboración: enero 20 de 2026