INFORME DEFINITIVO DE EVALUACIÓN
MÍNIMA CUANTÍA 003.CPMSBEL.2026

OBJETO.

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.

La disponibilidad presupuestal se respalda así:

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.

(Estudios previos).

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.

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 Granja Integral Bellavista de la CPMS Bello, bajo la modalidad de contratación de mínima cuantía correspondiente a la resolución 000003 del 02 de enero de 2026.

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.

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

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	POR DEFINIR

			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	
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) SIGUIENTES A LA FECHA DE 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 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	POR DEFINIR

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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 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.</td><td>POR DEFINIR</td></tr>
</table>

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 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.	POR DEFINIR

<table>
<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 POLVO FINO. SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRÓN).</td>
<td>POR DEFINIR</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>50171831</td>
<td>SALSA TOMATE X 1000 GRAMOS</td>
<td>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</td>
<td>POR DEFINIR</td>
</tr>
</table>

			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.	
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

(invitación publica).

7. CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO:

- se solicita que el oferente a participar ALLEGUE FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO, DE MARCA RECONOCIDA Y REGISTRO FOTOGRÁFICO 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. En caso de no allegar esta condición NO SERÁ TENIDA EN CUENTA DICHA OFERTA.
- 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.

- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser de marca reconocida en el mercado y de muy buena calidad.
- Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio y deben ser iguales a las de la tabla de especificaciones técnicas, por lo tanto, será causal de RECHAZO, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir).

20. REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES DEL PROPONENTE

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, son requisitos habilitantes dentro del presente proceso: (se solicita a los oferentes a participar **NOMBRAR Y FOLIAR LOS DOCUMENTOS EN EL ORDEN A QUE HACE LUGAR LOS REQUISITOS HABILITANTES)**.

NOTA OBLIGATORIA: La Entidad advierte que los requisitos habilitantes se deben enumerar, nombrar y anexar en PDF, tal como se indica en el siguiente cuadro, propuesta que no guarde este tipo de orden y que carezca de cualquiera de los requisitos allí establecidos será objeto de rechazo por lo cual se releva (exonera) del desorden generalizado que en lo sucesivo incurran quienes presenten estos requisitos habilitantes para el respectivo proceso de contratación con la CPMSBEL". Se solicita a los oferentes abstenerse de enviar información adicional a lo requerido.

De igual manera se solicita a los oferentes que las fichas técnicas, registros sanitarios y fotografía si aplica, se deben enumerar en el mismo orden del ítem y nombrarlo según el producto, seguido del registro sanitario y anexar en PDF, estas fichas técnicas, registros sanitarios y fotográfica si aplica deberán ser anexadas en una carpeta comprimida, propuesta que no guarde este tipo de orden y que carezca de cualquiera de los requisitos allí establecidos será objeto de rechazo por lo cual se releva (exonera) del desorden generalizado que en lo sucesivo incurran quienes presenten estos requisitos habilitantes para el respectivo proceso de contratación con la CPMSBEL". Se solicita a los oferentes abstenerse de enviar información adicional a lo requerido

REQUISITOS HABILITANTES

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, son requisitos habilitantes dentro del presente proceso: se solicita a los oferentes a participar foliar los documentos en el orden a que hace lugar los requisitos habilitantes.

REQUISITOS HABILITANTES DEL ORDEN JURÍDICO	CUMPLE/NO CUMPLE
1. Propuesta económica y/u oferta económica arrojada por la Plataforma SECOP II (Documento este que se entenderá como válido para todo trámite administrativo como jurídico)	
2. Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio con expedición no mayor a noventa (90) días y si es persona natural registro mercantil con el objeto social o actividad comercial debidamente renovada y vigente. No inferior a dos (2) años de constitución.	
3. Cedula de ciudadanía ampliada del representante legal	
4. Certificación Bancaria Vigente	
5. Registro Único Tributario – RUT	
6. Certificado antecedente penales del Representante Legal o delegado	
7. Certificado antecedente disciplinarios del Representante Legal y de la entidad	
8. Certificado antecedentes contraloría del Representante Legal y de la entidad	
9. Certificado Medidas Correctivas Representante Legal o Delegado	
10. Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM (Ley 2097 de 2021)	
11. Consulta de Inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. (Ley 1918 de 2018)	
12. Experiencia	
13. Anexos 1 a 9	
REQUISITOS HABILITANTES DEL ORDEN TÉCNICO	**CUMPLE/ NO CUMPLE**
14. Fichas Técnica y Registro sanitario y Registro Fotográfico (cuando aplique).	

Se da inicio al informe definitivo de evaluación mínima cuantía 003.cpmsbel.2026 siendo las 09:00 horas del 29 de enero de 2026.

- **VERIFICACIÓN MENOR PRECIO OFERTADO**

OFERENTE	VALOR TOTAL DE LA OFERTA MONEDA EN PESOS	OFERTA ECONÓMICA
MCA BALDER SAS	**1.029.977**	1
ALEXANDER GOMEZ RUIZ	**1.070.739**	2
INVERSIONES DOGICA S.A.S	**1.082.000**	3
ARHO SOLUCIONES S.A.S	**1.187.900**	4
EQUISUMINISTROS Y CONSTRUCCIONES SAS	**1.295.594**	5
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	**1.379.947**	6

NOTA: SE PROCEDE A REALIZAR LA VERIFICACIÓN DEFINITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO Y TÉCNICO CON LA NOVEDAD QUE SOLAMENTE LAS EMPRESAS QUE SUBSANARON PARA SU VERIFICACIÓN DE REQUSITIOS HABILITANTES FUERON:

- **LA EMPRESA INVERSIONES DOGICA S.A.S, CON EL TERCER MENOR VALOR OFERTADO.**
- **Y LA EMPRESA INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN CON EL SEXTO MENOR VALOR OFERTADO**.

POR LO CUAL SE CONCLUYE LO SIGUIENTE:

1. EVALUACIONES

Se procede a realizar la verificación definitiva del cumplimiento de los requisitos habilitantes de orden jurídico a la empresa **INVERSIONES DOGICA S.AS**, toda vez que, presenta tercer menor valor ofertado una vez verificados los requisitos habilitantes de orden jurídico, se concluye lo siguiente:

REQUISITOS HABILITANTES DEL ORDEN JURÍDICO	CUMPLE/NO CUMPLE
1. Propuesta económica y/u oferta económica arrojada por la Plataforma SECOP II (Documento este que se entenderá como válido para todo trámite administrativo como jurídico)	CUMPLE
2. Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio con expedición no mayor a noventa (90) días y si es persona natural registro mercantil con el objeto social o actividad comercial debidamente renovada y vigente. No inferior a dos (2) años de constitución.	CUMPLE
3. Cedula de ciudadanía ampliada del representante legal	CUMPLE
4. Certificación Bancaria Vigente	CUMPLE
5. Registro Único Tributario – RUT	CUMPLE
6. Certificado antecedente penales del Representante Legal o delegado	CUMPLE
7. Certificado antecedente disciplinarios del Representante Legal y de la entidad	CUMPLE
8. Certificado antecedentes contraloría del Representante Legal y de la entidad	CUMPLE
9. Certificado Medidas Correctivas Representante Legal o Delegado	CUMPLE
10. Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM (Ley 2097 de 2021)	CUMPLE
11. Consulta de Inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. (Ley 1918 de 2018)	CUMPLE
12. Experiencia	CUMPLE
13. Anexos 1 a 9	CUMPLE
REQUISITOS HABILITANTES DEL ORDEN TÉCNICO	CUMPLE/NO CUMPLE
14. Fichas Técnica, Registro sanitario y Registro Fotográfico (cuando aplique).	NO CUMPLE

Una vez verificadas las especificaciones técnicas exigidas, se concluye lo siguiente:

NO.	CODIGOS UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CUMPLE / NO CUMPLE
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	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO, NI REGISTRO FOTOGRÁFICO
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) SIGUIENTES A LA FECHA DE 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.	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO. CUMPLE CON FOTOGRÁFICO
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 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,	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO. CUMPLE CON FOTOGRÁFICO

			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.	
4	50171904	ANTIMOHO X KILO	**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.	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO, NI REGISTRO FOTOGRÁFICO
5	50181709	CAJA DE LEVADURA INSTANTÁNEA CAJA X 20 LIBRAS	**NOMBRE DEL PRODUCTO**: BAKERDREAM LEVADURA SECA INSTANTÁNEA PARA MASA DULCE 500G*20 INGREDIENTES: LEVADURA (SACCHAROMYCESCEREVISIAE) 99%, MONOESTEARATO DE SORBITÁN (E491) 0.5%, ÁCIDO ASCÓRBICO (E300) 0.5% DESCRIPCIÓN: 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 | | 100GR | POR PORCION | | ENERGIA(KCAL) | 354 | 3.54 | | PROTEINAS(G) | 48 | 0.48 | | GRASAS TOTAL(G) | 1 | 0.1 | | H.DE C.DISP(G) | 38 | 0.38 | | AZUCARES TOTALES (G) | 0 | 0 | | SODIO(MG) | 170 | 1.7 | PRESENTACIÓN COMERCIAL CAJA X 20 LIBRAS	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO, NI REGISTRO FOTOGRÁFICO
6	50192401	TARRO DE GLASSE X 2,5 KILOS	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 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	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO. CUMPLE CON FOTOGRÁFICO

			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	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO, NI REGISTRO FOTOGRÁFICO
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 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.	NO SUBSANO

<table>
<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>NO SUBSANO</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>NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO, NI REGISTRO FOTOGRÁFICO</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 POLVO FINO. SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRÓN).</td><td>CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO.

NO CUMPLE FOTOGRAFÍA</td></tr>
<tr><td>12</td><td>50171831</td><td>SALSA TOMATE X 1000 GRAMOS</td><td>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</td><td>NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO, NI REGISTRO FOTOGRÁFICO</td></tr>
</table>

			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.	
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	NO CUMPLE FICHA TÉCNICA, REGISTRO SANITARIO, NI REGISTRO FOTOGRÁFICO

2. EVALUACIONES

Se procede a realizar la verificación definitiva del cumplimiento de los requisitos habilitantes de orden jurídico a la empresa **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S**, toda vez que, presenta el sexto menor valor ofertado una vez verificados los requisitos habilitantes de orden jurídico, se concluye lo siguiente:

REQUISITOS HABILITANTES DEL ORDEN JURÍDICO	CUMPLE/NO CUMPLE
1. Propuesta económica y/u oferta económica arrojada por la Plataforma SECOP II (Documento este que se entenderá como válido para todo trámite administrativo como jurídico)	CUMPLE
2. Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio con expedición no mayor a noventa (90) días y si es persona natural registro mercantil con el objeto social o actividad comercial debidamente renovada y vigente. No inferior a dos (2) años de constitución.	CUMPLE
3. Cedula de ciudadanía ampliada del representante legal	CUMPLE
4. Certificación Bancaria Vigente	CUMPLE
5. Registro Único Tributario – RUT	CUMPLE
6. Certificado antecedente penales del Representante Legal o delegado	CUMPLE
7. Certificado antecedente disciplinarios del Representante Legal y de la entidad	CUMPLE
8. Certificado antecedentes contraloría del Representante Legal y de la entidad	CUMPLE
9. Certificado Medidas Correctivas Representante Legal o Delegado	CUMPLE
10. Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM (Ley 2097 de 2021)	CUMPLE
11. Consulta de Inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. (Ley 1918 de 2018)	CUMPLE
12. Experiencia	CUMPLE
13. Anexos 1 a 9	CUMPLE
REQUISITOS HABILITANTES DEL ORDEN TÉCNICO	CUMPLE/NO CUMPLE
14. Fichas Técnica, Registro sanitario y Registro Fotográfico (cuando aplique).	CUMPLE

Una vez verificadas las especificaciones técnicas exigidas, se concluye lo siguiente:

NO.	CODIGOS UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CUMPLE / NO CUMPLE
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	CUMPLE

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) SIGUIENTES A LA FECHA DE 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.	CUMPLE
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 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.	CUMPLE

<table>
<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>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>5</td><td>50181709</td><td>CAJA DE LEVADURA INSTANTÁNEA CAJA X 20 LIBRAS</td><td>NOMBRE DEL PRODUCTO: BAKERDREAM LEVADURA SECA INSTANTÁNEA PARA MASA DULCE 500G*20 INGREDIENTES: LEVADURA (SACCHAROMYCESCEREVISIAE) 99%, MONOESTEARATO DE SORBITÁN (E491) 0.5%, ÁCIDO ASCÓRBICO (E300) 0.5% DESCRIPCIÓN: 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>CUMPLE</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 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.</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>7</td><td>50221301</td><td>HARINA DE TRIGO BULTO X 50 KILOS</td><td>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</td><td>CUMPLE</td></tr>
</table>

			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	
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 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.	CUMPLE
9	50221303	FECULA MAÍZ X 25 KILOS	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 PARÁMETROS — ESPECIFICACIONES RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/ G — MÁX. 300 RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G — <10 RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC/G — <10 DETECCIÓN SALMONELLA EN 25G — AUSENCIA 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	CUMPLE

			REGLAMENTO TÉCNICO 683 DE 2012. GRUPO POBLACIONAL TODO TIPO DE CONSUMIDOR EN LOS DIFERENTES CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.	
10	50221303	MEJORADOR X X 2500 GRAMOS	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.	CUMPLE
11	12171506	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS X 250 GRAMOS	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 POLVO FINO. SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRÓN).	CUMPLE
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.	CUMPLE
			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	CUMPLE

13	12171506	ESENCIA DE QUESO X 500ML GARRAFA PLASTICA	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	

Se hace saber que el precio es el factor de selección de la oferta. Es decir, la Entidad Estatal debe adjudicar el Proceso de Contratación al proponente que cumpla con todos los requisitos exigidos en los Documentos del Proceso (Estudios previos e invitación a participar) y que ofrezca el menor valor en la oferta económica.

De acuerdo con el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, "La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente".

NOTA: SE PROCEDIÓ A REALIZAR LA VERIFICACIÓN DEFINITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO Y TÉCNICO CON LA NOVEDAD QUE SOLAMENTE LAS EMPRESAS QUE SUBSANARON PARA SU VERIFICACIÓN DE REQUSITIOS HABILITANTES FUERON:

- **LA EMPRESA INVERSIONES DOGICA S.A.S, CON EL TERCER MENOR VALOR OFERTADO.**
- **Y LA EMPRESA INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN CON EL SEXTO MENOR VALOR OFERTADO**.

En este orden de ideas la empresa **INVERSIONES DOGICA** la cual fue la del tercer menor valor ofertado, no cumple la totalidad de las fichas técnicas, registros sanitarios y registros fotográficos de la presente invitación publica

En este orden de ideas La empresa **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN**, **subsano en su totalidad y** fue la del sexto menor precio ofertado, el cual CUMPLE con lo solicitado en el proceso de la Invitación Pública **MÍNIMA CUANTÍA No. 0003 CPMSBEL.2026**, por lo anterior, el Director, ordenador del gasto Mayor de Prisiones **ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA**, con base a las recomendaciones sugeridas por los designados para la evaluación de propuestas de la Invitación, procede a adjudicar la Invitación Pública Nro. **MÍNIMA CUANTÍA 0003.CPMSBEL.2026**, a la empresa **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN,** cuya oferta fue presentada en precios unitarios por valor de: un millón trescientos setenta y nueve mil novecientos cuarenta y siete pesos **($ 1.379.947,00).**

En esta instancia se da por terminada la reunión de establecimiento del orden de elegibilidad de las propuestas, dentro de la Invitación Pública No. **MÍNIMA CUANTÍA 003. CPMSBEL.2026.**

Se firma la presente acta una vez leída y aprobada por las personas designadas para la evaluación hoy 29 de enero de 2026 a las 09:50 horas.

Atentamente,

Área y/o Dependencia	Responsable	Firma
Director CPMSBEL	Mayor de Prisiones ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA	ORIGINAL FIRMADO
Responsable/ Proyectos asadero CPMSBEL.	Dragoneante MONTEALEGRE MÉNDEZ REINALDO	ORIGINAL FIRMADO
Responsable Gestión Corporativa de la CPMSBEL	Dragoneante EDWIN JOBANNY PARRA G.	ORIGINAL FIRMADO

Elaboró:
Dgte. Parra Edwin
Oficina: Gestión Corporativa/ Contratos

Revisó:
Dgte. Edwin J. Parra G.
Dragoneante
Oficina: Gestión Corporativa

Aprobó:
My. Ariel Alexander Díaz A.
Director CPMSBEL
Oficina: Dirección