ESTUDIOS PREVIOS

ESTUDIOS PREVIOS PARA 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;OTROS MINERALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –ASADERO- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) –CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL-.de conformidad con lo normado en el artículo 94 de la ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, el decreto 1082 de 2015, y conforme con el plan anual de adquisiciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, con posición de catálogo de gasto de comercialización y producción A.05.01.01.002.001 carnes, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas; A.05.01.01.002.002 productos de lácteos y ovoproductos, A.05.01.01.002.003 molinería; almidones y productos derivados del almidón otros productos alimenticios y A.05.01.01.001.006 otros minerales bienes excluido de IVA, según el caso y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos; unidad/subunidad ejecutora 12-08-00-502

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere la adquisición materia prima e insumos para el buen funcionamiento de proyecto productivo del asadero y comidas rápidas de la CPMSBEL, teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el rubro **Lote Uno:** A.05.01.01.002.001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas; **Lote Dos:** A.05.01.01.002.003 productos de Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios, **Lote Tres** A.05.01.01.002.002 Productos de Lácteos y Ovoproductos , **Lote Cuatro** A.05.01.01.001.006 Otros Minerales: para comercializar en el PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO CPMSBEL. Se requiere la adquisición de estos productos para satisfacer las necesidades y expectativas de la población interna.

Se requiere contar con un stock de inventarios de elementos de primera necesidad con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población interna de la CPMSBEL. Por lo anterior se tuvo en cuenta las ventas de los productos realizadas durante el año 2025 y lo que va transcurrido del 2026, que identifica la tendencia de consumo de los internos de la CPMSBEL.

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

La necesidad presentada por el asadero de la CPMSBEL se encuentra establecida en el plan anual de adquisiciones en cual es publicado en la página del SECOP II.

CÓDIGOS UNSPSC	DESCRIPCIÓN	FECHA ESTIMADA DE INICIO DEL PROCESO DE SELECCIÓN	DURACIÓN ESTIMADA DEL CONTRATO	MODALIDAD DE SELECCIÓN	FUENTE DE LOS RECURSOS	VALOR TOTAL ESTIMADO	VALOR ESTIMADO EN LA VIGENCIA ACTUAL	¿SE REQUIEREN VIGENCIAS FUTURAS?	ESTADO DE SOLICITUD DE VIGENCIAS FUTURAS
50221301 50403201 50161509 50181709 50171830 50182001 50182001 50171551 50171830 50131801 50171902	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS N.C.P	PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO	12 MESES	SUBASTA INVERSA PRESENCIAL	PROPIOS	$ 321.367.500	$ 321.367.500	No	No Aplica

Es pertinente 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,OTROS MINERALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) –CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL-**,** con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población interna. Lo más favorable para la entidad es adelantar un proceso de selección abreviada mediante subasta inversa, con el fin de garantizar productos de excelente calidad y a un precio de mercado que beneficie a nuestros compradores que son la PPL.

Los recursos asignados en esta contratación corresponden a los rubros:

- **Lote Uno:** A.05.01.01.002.001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas;
- **Lote Dos:** A.05.01.01.002.002 Productos de Lácteos y Ovoproductos
- **Lote Tres:** A.05.01.01.002.003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios.
- **Lote Cuatro:** A.05.01.01.001.006 Otros Minerales

Lo anterior para comercializar en el **PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO CPMSBEL,** Presupuesto aprobado para el **PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO** para la vigencia 2026.

Es de aclarar que la asignación destinada para la contratación que resulte del presente estudio previo es menor a las necesidades de la Población carcelaria, puesto que dichas necesidades/ consumo de los productos mencionados anteriormente tienen una tendencia de aumento que no es posible establecer, ya que esta incrementa conforme incrementa la población.

2. OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES, LAS AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS REQUERIDOS PARA SU EJECUCIÓN.

2.1 OBJETO:

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 – ASADERO- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) – CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL-

LOTE UNO				
ÍTEM	**CÓDIGO UNSPSC**	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**
1	50112010	POLLO ENTERO CRUDO X 2000 GRAMOS	Ave beneficiada automáticamente, libre de plumas, cañones y a la cual se le ha retirado la cabeza y patas, con extracción de vísceras rojas y blancas evaluación sensorial, **Color:** entre rosado claro y amarillo, piel blanca. **Olor:** característico a pollo fresco **Textura:** firme al tacto **Apariencia:** sin quemaduras, ni hematomas o algún otro material extraño **Presentación Comercial:** de 1.5 KG hasta 50 KG - 500 G hasta 50 KG - 50 G hasta 50 KG - 50 G hasta 400 KG - 80 G hasta 20 KG, **Información Empaque**: la bolsa debe contener la información de identificación de la planta listo el pollo, nombre del producto, instrucciones de conservación, lote, fecha de vencimiento. **Vida Útil**: 6 meses en congelación inferior o igual a -18°c 8 días en refrigeración entre el rango 0°c a 4°c. producto marinado sabor artificial a pollo (proteína vegetal hidrolizada, sabor a pollo) acentuador de sabor (glutamato monosódico), especias naturales y extractos de especias (ajo, pimienta, nuez moscada), anticompactante (fosfato tricálcico) acidulante (ácido cítrico) en sal como excipiente, características microbiológicas coliformes fecales/g máx.1100 recuento estafilococo coagulosa positiva/g máx. 1000 recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 1000 salmonella ausencia. **Características Fisicoquímicas:** humedad promedio 74,5% grasa total promedio 0,81 % cenizas promedio 1,22 % proteína promedio 23% energía 0,25 kcal, peso del pollo 2.000 gramos	2670

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>50111514</td>
<td>TOCINO CERDO BARRIGUERO X KILO</td>
<td>Tocino de cerdo porcionado. Criterios Cualitativos 100% proteína animal Descripción del Producto y del Proceso: corte ubicado en la región central/ panza del cerdo. Porciones de Acuerdo a los Gramajes: 80 G, 100 G, de 110 a 125 G, 200G, con margen de ± 5 G por porción. Empacado al vacío según la cantidad de unidades solicitadas. Características Organolépticas Color Sensorial: rosa pálido con líneas beige intermedias. aroma característico a carne fresca no desagradable ni ácido. textura exterior: áspera-rugosa, Interior: firme- blanda-elástica-grasa características fisicoquímicas PH 5,6-6,2. Especificaciones De Empaque: en bolsa al vacío transparente, marcada con el lote y fecha de vencimiento, rotulado con etiqueta adhesiva que contenga la información del producto y el peso neto del mismo. embalado en canastilla plástica con paredes ranuradas, cada canasta con capacidad para 20 KILOS Presentación Comercial: por KILO en porciones de 200 GRAMOS.</td>
<td>188</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>50111514</td>
<td>CARNE DE CERDO X KILO</td>
<td>Pierna de cerdo porcionado 100% proteína animal Corte: blando con forma ovalada que está ubicado en el cuarto posterior del porcino, este corte se obtiene de la parte magra de la pierna, realizando un corte a lo largo del músculo sartorio. Peso por porción: entre 60 G a 500 G (trozos), con margen de error de 5 G, es decir, que el peso mínimo por porción puede ser de 55 G y el peso máximo es de 505 G. Características Organolépticas: color sensorial rosa intenso aroma sensorial característico a carne fresca no desagradable ni ácido. Textura Sensorial: blanda jugosa, firme. Características Fisicoquímicas: PH: 5,6-6,2. Características Microbiológicas: salmonella SPP (PCR ausencia recuento E. COLI GENÉRICO MAX-100 FC/ Legislación Resolución 2690 de 2015 Circular 4000-0265-2021 (control en cárnicos en plantas de beneficio, desposte y desprese) Especificaciones De Empaque: se empaca, en bolsa al vacío transparente; la cual debe estar marcada con el lote y fecha de vencimiento, rotulado con etiqueta adhesiva que contenga la información del producto y el peso neto del mismo. embalado en canastilla plástica con paredes ranuradas, cada canasta con capacidad para 20 Kilos. Formas De Consumo: parrilla, horneado, cocinado porciones x 200 GRS</td>
<td>500</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>50111514</td>
<td>CHORIZO DE CERDO CASERO X UNIDAD</td>
<td>Chorizo tradicional. Contenido Neto: 500 G /5 UNIDADES /100G Porciones Por Envase: 5. Tamaño de la Porción: 100G Ingredientes: carne de cerdo, tocino graso, vegetales frescos (cebolla, pimentón, ajo), agua, sal común, nitrito de sodio (sustancia de retención del color), comino. Formas De Consumo: fritura, asado u horneo para consumir. Información Nutricional:
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 chorizo (100g)
Número de porciones por envase: 5</td></tr>
<tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>Por 100 g
262</td><td>Por porción
262</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>23 g</td><td>23 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>4.3 g</td><td>4.3 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>1.1 g</td><td>1.1 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>0.6 g</td><td>0.6 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>13 g</td><td>13 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>371 mg</td><td>371 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>51 µg ER</td><td>51 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>9.9 µg</td><td>9.9 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>3.4 mg</td><td>3.4 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>22 mg</td><td>22 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>1.4 mg</td><td>1.4 mg</td></tr>
</table>
</td>
<td>1800</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>50111513</td>
<td>CARNE HAMBURGUESA PAQUETE X 10 UNIDADES</td>
<td>Producto cárnico procesado, mezclado, moldeado y congelado; con sabores similares a res y pollo. Carne de pollo, agua, carne de res, grasa de cerdo, proteína de soya texturizada, harina de maíz, proteína concentrada de soya, carne de cerdo, polvo de bizcocho, sal, p.s. hamburguesa parrillada(sabor artificial hamburguesa (proteína vegetal hidrolizada, especias naturales (ajo,</td>
<td>45</td>
</tr>
</table>

			cebolla, pimienta), sabor artificial cárnico, sabor artificial especiado), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio451i), aroma natural (humo), antioxidante (eritorbato de sodio 316) en sal y azúcar como excipientes. **Coadyuvante de Fabricación:** anticompactante (fosfato tricalcico 341III)), regulador de acidez (bioprotector), potenciador de sabor(pvh), humo líquido, color caramelo pardo. analisis microbiológicas recuento de mo mesofilos UFC/G O ML <= 5000, recuento de staphylococccus coagulasa positivo, /UFC/G 100- 1000 NMP coliformes fecales/G O ML 120-1100 detención de listeria monocytogenes /25G negativo, recuento de salmolella UFC/ G O ML negativo, análisis fisicoquímicas pruebas cuantitativas y cualitativas que se realizan al producto por medio de los sentidos y equipos de medición para garantizar las condiciones exigidas para su recibo. Ejemplo: PH PHMTRO cada lote 5,5- 7,0. **Características Organolépticas:** color visual cada lote color café rojizo característico olor organoléptico cada lote característico hamburguesa y humo textura organoléptico cada lote firme y compacta sabor organoléptico cada lote característico hamburguesa con especias **Presentación Carne Hamburguesa:** *10 UND 0,06 60 carne hamburguesa*10 UND 0,09 90 **Descripción del Lote**: el lote debe corresponder a el día del año el cual se elaboró, referenciado con los 360 días del año. **Vida útil embalaje**: 90 DIAS bolsa plástica de polietileno, baja densidad 12 micras usos e instrucciones ideal para consumir con pan, queso cebolla y salsas, también se puede consumir sola o con cualquier adición al gusto.	
6	50112010	CHUZO POLLO CON TOCINETA X 10 UNIDADES 250 GRAMOS CADA UNO	Producto natural y con especias, a base de pechuga de pollo o contramuslo, acompañado de tocineta de cerdo, con un rico sabor característico del pollo. **Composición Actual Producto:** pollo, tocineta de cerdo, agua, condimentos (sal, regulador de acidez (polifosfato), proteína vegetal (maíz), especies naturales (ajo, cebolla, laureles, nuez moscada, harina de mostaza, pimienta), sabor artificial (pollo), azúcar, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, guanilato disódico – inosinato disódico), anticompactante (dióxido de cilicio), sabor natural (humo), harina de trigo (cereal que contiene gluten fortificada con niacina, vitamina B1, B2, ácido fólico), extracto de especias naturales (ajo, cebolla, pimienta), aceite vegetal (soya), saborizante natural (humo liquido), conservante (acetato de sodio, ácido acético, acido málico, mono - diglicéridos de ácidos grasos en sal como excipiente). Empaque: por 10 o 20 unidades. **Análisis microbiológico:** recuento de mo mesofilos ufc/g o ml <= 5000 nmp coliformes totales/g o ml <= 200 nmp coliformes fecales/g o ml 4-100 recuento de echericha ec ufc/ g o mlnegativo recuento de mohos y levaduras ufc/g o ml<100. **Características Organolépticas**: color visual cada loterosado pálido olor organoléptico cada lote característico a pollo, finas hiervas textura organoléptica cada lote dura y firme sabor organoléptico cada lote característico a pollo, finas hiervas. **Descripción del Lote:** el lote corresponde al día del año el cual se elaboró y el año; referenciado con los 360 días del año ejm: (día del año, año) (120 20) **Vida Útil de embalaje Producto:** 45 días. **Embalaje:** bolsa plástica de polietileno de baja densidad 70% de 2,5 micras **Usos e Instrucciones:** ideal para consumir, asado, acompañado con arepa, salsas, papas o cualquier otro acompañante. **Presentación comercial:** bolsa 10 unidades X 250 GRS.	200
7	50112010	FILETE DE PECHUGA DE POLLO X 250GRAMOS PAQUETE X 5 UNIDADES	Producto cárnico (de pollo) procesado, crudo, con variedad de presentaciones individuales. carne de pollo (pechuga) deshuesada, sal, azúcar, regulador de acidez (acetato de sodio 262i, acido matico 296. **Características Organolépticas:** color rosa claro con matices propios característicos del pollo olor característico de pollo textura producto cárnico en trozos sabor propio de cárnico con ligera acentuación de condimentos, ligera sensación salada. **Presentación filete**: por 250 gramos X 5 unidades.	400
8	50112004	CARNE DE RES LAGARTO X KILO	Corte proveniente del cuarto delantero constituido por la extremidad distal del humero y radio. presencia de tendón **Color:** rojo cereza, característico de la carne de res **Olor:** característico de la carne de res **Textura**: suave Forma de Consumo: uso recomendado sudar, cocido y moler EMPAQUE, Etiquetado y Presentaciones Empaque Primario: bolsa sellada al vacío y termoencogida o en bolsatina a granel. canastillas plásticas perforadas adhesivo rotulado con la siguiente información nombre de la empresa, nombre del corte, lote, fecha de empaque, fecha vencimiento condiciones de conservación.	80
9	50221301	ACEITE BIDÓN X 20 LITROS	Aceite vegetal (oleína de palma) insaturado no hidrogenado, refinado, blanqueado, desodorizado y con adición de antioxidante el aceite debe cumplir con los límites máximos de contaminantes según lo establecido en el Codex alimentarius. **Características Fisicoquímicas**: densidad relativa (°C/AGUA A 20°C)0,899-0,920 acidez grasos libres (% PALMITICO) 0,07 humedad vol (%)0,05 impurezas insolubles 0,05 contenido de jabón % MAX 0,005 color	180

			lovibond (CELDA 5 1/4) 3 MAX. rojo 70 MAX. Amarillo. índice de peróxidos (MEQO. /KG) MAX 1 índice de yodo (CG /G) MIN 56 punto nube (°C) 6,5 MAX punto de humo (°C) 230 min antioxidante TBHQ (PPM) 200 ácido cítrico 50 perfil ácidos grasos MIN MAX láurico C12:0 0,1 0,5 mirístico C14:0 0,5 1,5 palmítico C16:0 38 43,5 ESTEARICO C18:0 3,5 5 oleico C18:1 39,8 46 linoleico C 18:2 10 13,5 histamina (MG/KG) 50 cloruro de sodio (NACL, EN % de fracción de masa) 2 bases volátiles totales (MG/100G) 0 35. **Características Sensoriales:** *color característico del producto*, color amarillento aspecto sano y limpio olor libre de sabores y olores indeseables características microbiológicas. **Empaque Primario:** polietileno de alta densidad bidón 20 L. **Vida útil:** la vida útil de este producto no debe ser inferior a 1 año, el lote y la fecha de caducidad deben encontrarse claros y en un lugar visible **Desarrollado para uso:** en frituras, en las industrias o en los procesos del cumple con los parámetros establecidos por la Resolución 683 de 2012. Bidon/ presentación: por 20 litros	
10	50111514	TOCINETA X 900 GRAMOS	Producto cárnico a base de carne de cerdo, procesado, no embutido, cocido, ahumado, tajado y empacado al vacío. carne de cerdo, tocino, agua, retenedor de humedad (almidón), condimento [sal, azúcar, proteína vegetal (soya), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antioxidante (eritorbato de sodio), humo condensado, anticompactante (fosfato tricálcico)], regulador de acidez (polifosfato, bicarbonato de sodio), fijador de color (nitrito de sodio), antihumectante (dióxido de silicio), regulador de acidez (lactato y acetato de sodio), estabilizante (carragenina), sabor natural (humo liquido), proteína animal (plasma),sal de curación (nitrito de sodio). **Presentación comercial:** peso neto: 250g – 450g – 900.	50
11	50405702	PAPA X 50 KILOS	Bulto de papa x 50 kilos	10
12	50121537	TILAPIA ROJA FILETE X KILO	filete de tilapia – oreochromis verticales abarcando todo el filete, DESDE EL EXTREMO DORSAL HASTA EL EXTREMO VENTRAL. **Etiquetado:** Debe dar CUMPLIMIENTO A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS BAJO LA RESOLUCION 5109 DE 2005. **MERCADO OBJETIVO:** NIÑOS SOBRE LOS 5 AÑOS DE EDAD, ADOLESCENTES, ADULTOS Y POBLACIÓN DE LA TERCERA EDAD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: APARIENCIA Y textura producto con musculatura firme, el cual al hacer presión no permanezca con hundimiento y sea elástico. Visual libre de brotes o colores oscuros en la carnosidad, sin traumatismos (hematomas, ni el color de la carne debe ser blanco con línea roja en el centro del filete, el cual debe ser uniforme y libre de manchas. (característico del producto) quemaduras por frio). Olor debe presentar un olor característico, que no evidencia la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. **Características microbiológicas:** e. Colo 10 – 400 estafilococo coagulasa positiva 100 – 1000 salmonella ausencia Vibrio cholerae ausencia. **Características fisicoquímicas:** proteína 19,6 grasa 1,56 carbohidratos 0,36	150
13	50405702	YUCA X 25 KILOS	Bolsa X 25 KILOS	5
14	50112004	SOLOMO RES X 1000 GRS	corte de carne de forma rectangular, cubierto de grasa por una de sus caras y por la otra tiene vetas de tejido fibroso. se trata de un corte amplio, marmoleado, en extremo jugoso y de sabor intenso. **porciones:** 150 g, 200 g, 250 g; con margen de ± 5 g por porción. empacada al vacío. **Características Organolépticas;** color sensorial rojo oscuro, aroma sensorial característico a carne fresca, textura sensorial blando jugosa y firme. **Características Fisicoquímicas**: ph 5,6-6,2 características microbiológicas salmonella spp (pcr ausencia recuento e. coli genérico max- 100 ufc/g. **Especificaciones de empaque**: en bolsa al vacío transparente, la cual debe estar marcada con el lote y fecha de vencimiento, rotulado con etiqueta adhesiva que contengan la información del producto y el peso neto del mismo. embalado en canastilla plástica con paredes ranuradas, cada canasta con capacidad para 20 kilos. **Vida útil en condiciones de refrigeración**: (0-4°c): 20 días en empaque a vacío. **Formas de consumo**: parrilla, horneado, cocinado, **Presentación comercial:** kilo porciones 200 grs.	50
15	50112005	SALCHICHA PERRO X 1200 GRAMOS	**Ingredientes**: carne de res, cmd (carne mecánicamente deshuesada de pollo), carne de cerdo, proteína cárnica de cerdo, almidón, agua, proteína vegetal de soya, condimento (sal, harina de maíz, especias en polvo, oleorresinas, aceites esenciales de especias, azúcar, regulador de acidez (fosfatos y bicarbonato de sodio, acetato y diacetato de potasio), antioxidante (eritorbato de sodio), conservante (nitrito de sodio), potencializador de sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, sabor natural (humo liquido), sabor artificial (cárnico), colorante (caramelo, color natural, annato, color artificial amarillo nº 5, tartrazina), pimentón. **Características sensoriales**: apariencia: homogéneo, color rosado pálido olor: característico cárnico condimentado sabor: característico cárnico condimentada textura: consistente y firme. **Características fisicoquímicas**: proteína %mín. 10 kjeldahl grasa %máx. 28 hidrólisis ácida	30

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>humedad %máx. 90 secado por estufa almidón %máx. 10 colorimetría proteína no cárnica %máx. 6 formula Presentación comercial: peso neto: salchicha long: 1200g (24 unidades) y 2400g (48 unidades) salchicha miniperro: 1000 g (30 unidades).</td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>50112010</td><td>ALAS POLLO SIN COSTILLAR MARINADAS X 700 GRS</td><td>parte del ave que comprende, una base ósea formada por el húmero, el cúbito, el radio y los carpos metacarpianos, su respectiva masa muscular formada por los músculos que recubren esta base osea y piel. COMPOSICIÓN: pollo, agua, sal, agente de estabilizantes, fosfatos y extracto proteico de pollo. VIDA ÚTIL: El producto en estado de congelación (≤ -18°c) una vida útil de 5 meses. el producto en estado de refrigeración (ENTRE 0°C Y 4°C) una vida útil de 7 días. IDENTIFICACIÓN DE LOTE: la codificación se debe realizar de acuerdo con el número de orden de producción. ejemplo: orden de producción op005020, entonces, lote: 005020 la fecha de vencimiento debe estar ubicada de manera visible y legible en el material de empaque. compuesto por la palabra vence seguido del día, mes y año de vencimiento. ejemplo: ven 26/05/2024 ALÉRGENOS: NO debe contener alérgenos característicos sensoriales. apariencia: color blanco ligeramente amarillo, rosado o anaranjado, superficie brillante y uniforme. olor: suave, característico a carne de pollo textura: firme y elástica al tacto características microbiológicas coliformes fecales máx. 1100 ufc/g estafilococo aureus coagulasa positivo máx. 1000 ufc/g esporas clostridium sulfito reductor máx. 1000 ufc/g salmonella spp. Ausencia/25g campylobacter spp. Ausencia/25g. Características fisicoquímicas: humedad max. 72% aoac 950.46 b (b). Ed21:2019. (gravimetría, secado por estufa) acreditado. Proteína min. 16% p-lf-100 método de análisis para la determinación de proteina por el método kieldahl en alimentos para consumo humano y alimentos para consumo animal según so 1871:2009. Fosforo 0,30% espectrofotometría. Información nutricional: sodio 188 188. Consumidores potenciales: personas mayores de un año de edad, excluyendo a aquellas que tengan medicamente prohibido su consumo presentaciones: bolsa x 700gra granel (20 kg) bandeja (500g) uso previsto: es ideal para consumir asado, horneado, guisado o frito. Requerimientos de empaque: bolsa: envase primario: bolsa de polietileno de baja densidad. A granel: empaque primario: bolsa transparente de polipropileno de baja densidad. Empaque secundario: sacos de costales de polipropileno. Bandeja: empacado en bandeja espumada, recubierta con una biopelícula de PVC.</td><td>50</td></tr>
<tr><td>17</td><td>50192602</td><td>PAPA FRANCESA X 2500 GRS</td><td>Papa precocida, prefrita y congelada descripción del producto: papa precocida, prefrita y congelada corte en bastones lisos calibre 11x11 ingredientes: papa seleccionada, aceite vegetal, secuestrante (pirofosfato ácido de sodio). Consumidores potenciales: niños desde los 5 años y adultos. Presentaciones comerciales: presentación bolsa de 2500 g, 1000 g y 500 g. Material de empaque película coextruida de polietileno de alta rigidez, con tintas tipo nitrocelulosa de alto desempeño. Rotulado - fecha de vencimiento: en el rotulo del producto se debe indicar la fecha de vencimiento (expira), lote (l.), código de referencia del producto (pnb225, pnb210, pnb205), hora de empaque, número de máquina empacadora, fecha de producción y calendario juliano. Vida útil: se debe encontrar impreso en el producto la fecha de vencimiento a un año contado a partir del día de elaboración (manteniendo a una temperatura de -18 °c +/- 2°c). Información nutricional:
<table>
<tr><td colspan="3">Información Nutricional</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 taza (80g)
Número de porciones por envase: Aprox. 31</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g
135</td><td>Por porción
108</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>4.2 g</td><td>3.3 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>2.6 g</td><td>2.1 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>22 g</td><td>18 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>1.3 g</td><td>1.1 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>2.9 g</td><td>2.3 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>49 mg</td><td>39 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.89 mg</td><td>0.71 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0.60 mg</td><td>0.48 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D y Calcio.</td></tr>
</table></td><td>50</td></tr>
</table>

LOTE DOS

<table>
<tr><th>NO.</th><th>CODIGOS UNSPSC</th><th>ELEMENTOS</th><th>ESPECIFICACIONES</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>1</td><td>50221301</td><td>FECULA MAÍZ X 25 KILOS</td><td>Mezcla en polvo de fécula de maíz, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas. Características fisicoquímicas: humedad mínima 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 características 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>
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 debe cumplir con la resolución 4143 de 2012 y el reglamento técnico 683 de 2012. Grupo poblacional: todo tipo de consumidor</td><td>10</td></tr>
<tr><td>2</td><td>50403201</td><td>MAÍZ AMARILLO TRIALLADO BULTO X 50 KILOS</td><td>Maíz trillado amarillo nacional tricolor x 50 kilos. Producto de maíz amarillo crudo, trillado y consistencia seca. Ingredientes: granos de maíz amarillo crudo trillado. Características: color amarillo opaco, aspecto granos de maíz amarillo enteros, sabor característico del maíz, olor característico del maíz. Presentación: bulto x 50kg.
<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>ESPECIFICACION</th></tr>
<tr><td>Recuento de aerobios Mesófilos , UFC/g</td><td>< 50000</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>< 2500</td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>NMP de Coliformes Fecales</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Salmonella en 25g</td><td>Ausencia</td></tr>
</table></td><td>10</td></tr>
<tr><td>3</td><td>50161509</td><td>AZUCAR BULTO X 50 KILOS</td><td>Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales. Envase, almacenamiento: de producto terminado. Composición: sacarosa. Embalaje: sacos de 50 kg en saco polipropileno. Azúcar bulto x 50 kilos.</td><td>6</td></tr>
<tr><td>4</td><td>50221301</td><td>ALMIDON AGRIO BULTO X 50 KILOS</td><td>Ingredientes almidón de yuca. Especificaciones fisicoquímicas: HUMEDAD MÁXIMA (%) 13.5, Evaluación Sensorial. color: blanco cremoso. olor: característico a yuca rallada artesanal. sabor: característico a almidón de yuca ligeramente agrio. apariencia: polvo fino granulado, Evaluación funcional: ideal en la preparación de buñuelos yempanadas; facilita la expansión. las cantidades a dosificar corresponden a las indicaciones de cada receta. vida útil: 1 año desde su fecha de producción. presentación comercial: bulto por 50 kilos.</td><td>7</td></tr>
<tr><td>5</td><td>50181709</td><td>POLVO PARA HORNEAR BOLSA X KILO</td><td>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 mono cálcico (leudante) y pirofosfato de sodio (leudante, empaque a granel, 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 arsénico (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 - 2,00interno / 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. Presentación comercial: bolsa polietileno x 1 kg.</td><td>20</td></tr>
<tr><td>6</td><td>50171830</td><td>SALSA BBQ X 4000 GRAMOS</td><td>Salsa con tomate con bar-bq alimento preparado con pasta de tomate, sometido a procesos de cocción obteniendo así un producto inocuo de consumo humano, ideal para ser consumido</td><td>10</td></tr>
</table>

			solo o acompañado con otros alimentos. **Presentación**: bolsas: 200g, 500g, 1000g, 4000g. Sachet: 9g frasco pet: 4000g. **Ingredientes**: agua, azúcar, pasta concentrada de tomate, almidón modificado de (maíz y/o yuca), sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), proteína vegetal hidrolizada, acidulante (ácido acético y ácido cítrico), colorante (color caramelo), estabilizante (goma xanthan), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), sabor natural (ajo, bar-bq, cebolla), edulcorante artificial (aspartame), pimienta en polvo, colorante artificial (rojo punzo 4r, amarillo #5 tartrazina). **Vida útil**: 9 meses. **Características organolépticas y fisicoquímicas**: *características organolépticas* aspecto pasta homogénea y consistente color rojo oscuro sabor característico olor característico, libre de olores extraños *características microbiológicas* mohos y levaduras icmsf: 2000 - pag 165 -167 20-50 (ufc/g) escherichia coli ntc 4458 2018 < 10 (ufc/g) salmonella spp iso 6579-1 (2017-02) ausencia presentación x 4000 grs.	
7	50171830	SALSA MAYONESA X 4000 GRAMOS	Agua, aceite vegetal, azúcar, vinagre, espesante (almidón modificado), huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, cmc), harina de mostaza, condimentos, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), acidulantes (ácido fosfórico, ácido cítrico), secuestrante (edta), extracto de especias naturales, antioxidante (tbhq), colorante artificial (betacaroteno). **Porciones por envase**: 11 aprox. **Cantidad/porción:** calorías 30, *calorías de grasa* 25, grasa total 3 g (5 % vd), *grasa saturada* 0.5 g (3 % vd), colesterol < 5 mg (2 % vd), *sodio* 110 mg (5 % vd), *carbohidratos totales* 1 g (0 % vd), *azúcares* < 1 g, *proteína* 0 g (0 % vd).	**10**
8	50171830	SALSA ROSADA X 4000 GRAMOS	Agua, azúcar, concentrado de tomate, aceite vegetal, vinagre, espesante (almidón modificado), huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, cmc), acidulantes (ácido acético, ácido fosfórico, ácido cítrico), especias, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), extracto de especias naturales, secuestrante (edta), antioxidante (tbhq). **Color**: rosa tenue. **Olor característico**: del producto. **Textura**: masa blanda homogénea. **Vida útil del producto:** 9 meses a partir de su fabricación. **Usos e instrucciones** producto listo para su consumo.	**10**
9	50171830	SALSA PIÑA X 4000 GRAMOS	Agua, azúcar, almidón, jugo de piña, estabilizante (goma xanthan), acidulante (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), saborizante idéntico al natural (piña), colorante artificial (**tartrazina**), color caramelo. **Vida útil del producto:** 12 meses a partir de su fabricación. **Usos e instrucciones:** producto listo para su consumo, ideal para ensaladas, verduras asadas y comidas rápidas.	**10**
10	50171830	SALSA MOSTZA 4000 GRAMOS	Alimento preparado con Harina de Mostaza, Sometido a proceso de Cocción, obteniendo así un producto inocuo de consumo humano, ideal para ser consumido solo o acompañado. PRESENTACIÓN: Bolsas 200g, 500g, 1000g, 4000g. Frasco Pet: 1000, 4000g. INGREDIENTES Agua, Harina de Mostaza, Almidón Modificado (Maíz y/o Yuca), Azúcar, Sal, vinagre, Estabilizante (Goma Xanthan), Conservantes (Benzoato de Sodio y Sorbato de Potasio), Sabores Artificiales (Ajo, Cebolla, Limón), Edulcorante Artificial menos del 0.2% (sacarina sódica, acesulfame k, Aspartame), secuestrante (edta), color artificial (tartrazina amarillo no 5). **Características organolépticas y fisicoquímicas** *características organolépticas aspecto* uniforme y homogénea color amarillo sabor característico a mostaza olor característico, libre de olores extraños parámetros fisicoquímicas ítem parámetro permisible % brix 14. tabla nutricional **presentación** comercial x 4000 grs	**10**

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
Información Nutricional / Nutrition Facts
Tamaño por porción/ Serving size:2 Cucharadas/ Tablespoon(10g)
Porciones por envase/ Servings per:Aprox./ Approx. 50
<table>
<tr><th>Calorías / Calories (kcal)</th><th>Por
Per 100 g</th><th>Por porción
Per serving</th></tr>
<tr><td></td><td>107 kcal</td><td>11 kcal</td></tr>
<tr><td>Grasa Total / Total Fat</td><td>1,6 g</td><td>0,1 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada / Satured Fat</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa monoinsaturada / Monounsaturated fat</td><td>1,1 g</td><td>0,1 g</td></tr>
<tr><td>Grasa poliinsaturada / Polyunsaturated fat</td><td>0,4 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans / Trans Fat</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales / Total Carbohydrates</td><td>24 g</td><td>2,4 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria / Dietary fiber</td><td>1,8 g</td><td>0,2 g</td></tr>
<tr><td>Fibra soluble</td><td>0,6 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Fibra insoluble</td><td>1,2 g</td><td>0,1 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales / Total Sugars</td><td>4,9 g</td><td>0,4 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos / Added Sugars</td><td>3,6 g</td><td>0,4 g</td></tr>
<tr><td>Proteína / Protein</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Sodio / Sodium</td><td>652 mg</td><td>65 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A / Vitamin A</td><td>2,1 µg ER</td><td>0,2 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D / Vitamin D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro / Iron</td><td>1,5 mg</td><td>0,1 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio / Calcium</td><td>39 mg</td><td>3,9 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc / Zinc</td><td>1 mg</td><td>0,1 mg</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>50182001</td><td>PALO DE QUESO X 150 GRAMOS</td><td>es una masa de harina detrigo hojaldrada, a la cual se le incorpora grasa, un poco de sal, azúcar, levadura y esencia para resaltar su sabor, formando una mezcla homogénea con unafigura alargada, la cual va rellena de queso. composición nutricional: kcal 318 kcal proteínas 15 grs grasa 9,3 grs. presentación y empaques comerciales: por unidad en bolsa plástica. formulación: harina de trigo 57,43% azúcar 2,60% sal 1,30% grasa 3,24% queso 7,34% hojaldre 5,45% levadura 5,45% esencia 1,62% agua 25,96%. vida útil estimada: 60 días a partir del día de su elaboración. presentación: x 150 grs</td><td>4000</td></tr>
<tr><td>12</td><td>50221301</td><td>HARINA DE BUÑEELO BULTO X 25 KILOS</td><td>Mezcla de almidones e ingredientes específicos para llegar a elaborar buñuelo esponjosos, crocantes y deliciosos. Especificaciones fisicoquímicas: humedad máxima (%)13.5. Evaluación sensorial: color: blanco cremoso olor: sin olor. Sabor: característico: a almidones y ligeramente dulce. Apariencia: polvo fino, vida útil: 1 año desde su fecha de producción.
<table>
<tr><th>Ingredientes</th><th>%</th><th>(g)</th><th>(lb)</th></tr>
<tr><td>Mezcla express buñuelo®</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Queso molido*</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Agua**</td><td>78</td><td>780</td><td>1.55</td></tr>
</table>
</td><td>50</td></tr>
<tr><td>13</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 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 sacos impresos de polipropileno laminado microperforado. Referencia por: 12,5 kg, 25 kg y 50 kg la marcación de lote: fecha de vencimiento, fecha de empaque y hora se imprime directamente en el saco.</td><td>8</td></tr>
<tr><td>14</td><td>50182001</td><td>PANZEROTI X 150 GRAMOS</td><td>Presentación: por 150 grs. descripción del producto: es una masa de harina de trigo, a la cual se le incorpora grasa, un poco de sal, azúcar y esencia para resaltar su sabor, formando una mezcla homogénea con una figura redonda, la cual va rellena de queso mozzarella y puede contener también jamón, ranchera, arequipe, piña, maicitos. composición nutricional: kcal 370 kcal proteínas 19 grs grasa 20 grs. presentación y empaques comerciales: por unidad en bolsa plástica. encontrar. formulación
<table>
<tr><td>HARINA DE TRIGO</td><td>49,39%</td></tr>
<tr><td>AZÚCAR</td><td>2,73%</td></tr>
<tr><td>SAL</td><td>1,64%</td></tr>
<tr><td>GRASA</td><td>3,27%</td></tr>
<tr><td>MOZZARELLA</td><td>9,81%</td></tr>
</table>
</td><td>10.000</td></tr>
</table>

			<table><tr><td>RANCHERA</td><td>13,08%</td></tr><tr><td>ESENCIA</td><td>0,45%</td></tr><tr><td>AGUA</td><td>19,63%</td></tr></table>	
15	50171902	AJO MOLIDO X 25 KILOS	*Nombre técnico allium sativum*, comúnmente conocido como ajo, es una planta herbácea perteneciente a la familia de las amarilidáceas, nombre comercial ajo molido, descripción producto obtenido a partir del secado de las cebollas frescas "*allium sativum*" seleccionadas, sin cascara, lavadas y cortadas para el consumo humano, libre de impurezas o materiales extraños que alteren la calidad del producto, composición ajo 100 % contenido de alergenos. **Presentación comercial**: sacos de 25 kg. **Tipo de empaque**: empaque primario: bolsa plástica de polietileno de baja densidad transparente. Empaque secundario: saco de fibra de polipropileno al 100%. **Tiempo de vida útil:** 12 meses a partir de la fecha de elaboración. **Características del producto**: *características organolépticas* color: blanco hueso (de acuerdo a la variedad procesada) olor y sabor característico a la especia. *Apariencia:* molido uniforme características microbiológicas nmp coliformes fecales: 4 a 40 nmp/g recuento espora clostridium sulfito reductor/g. 100 a 1.000 ufc/g recuento bacillus. Cereus/g: 100 a 1.000 ufc/g hongos y levaduras 1.000 a 10.000 ufc/g. **Características fisicoquímicas:** el producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 6 %; cenizas máximo 5 %. Valor nutricional basado en la tabla composición de alimentos y en la base de datos de la usda. Energía: 83 kcal/100 g carbohidratos: 16.7 g/100 g grasas: 0 g/100 g proteínas: 0 g/100 g fibra: 0 g/100 g hierro: 0 mg/100 g sodio: 833 mg/100 g calcio: 0 mg/100 g. **Presentación comercial:** bulto x 25 kilos	**25**
16	50171902	CONDIMENTO COMPLETO X 480 GRAMOS	**Ingredientes:** comino, harina de arroz, cúrcuma deshidratada, pimienta, sal, sabor natural a ajo, ajo natural, ajo deshidratado, achiote, colorante (e100).__Contenido: 40 grs x 12 display. **Conservación vida útil:** 18 meses. **Información nutricional**: valor energético: 898kj 215 cal, grasas 11, 4grs grasas saturadas1,7 gr hidratos de carbono 16 g azúcares 5, 6 proteínas 12 sal:2,5	**10**
17	50171902	APANADO BROTY X 5 KILOS	Apanador broaster. **Composición:** sal, acentuadores de sabor (glutamato monosódico, inosinato disódico, guanilato disódico, extracto de levadura), especias puras (ajo, cebolla, comino, **apio**, pimienta, albahaca, anís, laurel, coriandro), azúcar, mezcla de especias curry (**mostaza**), extractos de especias (**apio**, cebolla, cilantro, ajo, comino, orégano, tomillo), colorantes artificiales (**amarillo no.5**, rojo ponceau), sabor idéntico natural pollo, antiaglutinante (dióxido de silicio). Debe **contener apio, mostaza y tartrazina. Vida útil:** veinticuatro (24) meses a partir de la fecha de fabricación. Características sensoriales: *color (polvo)* tonos amarillos visual, comparado contra un patrón *color (sln 1%)* tonos amarillos visual, comparado contra un patrón. **Olor** especiado olfativo.	**114**
18	50192802	PASTEL POLLO X 10 UNDADES	Pastel relleno de pollo y papa alimento compuesto por relleno de papa con pollo, condimentado con vegetales y aliños. Ingredientes papa, pollo, maíz , almidón de yuca, cebolla rama, cebolla huevo, condimento (caldo sabor a gallina (sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), fécula de maíz, proteína vegetal hidrolizada de maíz, ajo deshidratado, aceite vegetal refinado (maíz), especias y condimentos, acidulante (ácido cítrico), anticompactante (dióxido de silicio), colorante natural (caramelo), mezcla de colorantes (harina de arroz, colorante natural (anato, cúrcuma), color artificial (tartrazina)), cebolla junca, cebolla cabezona, saborizante (comino, harina de arroz), pimentón, sal, sabor natural (ajo, ajo natural, ajo deshidratado, achiote, color natural (cúrcuma), pimentón, ajo natural. Tipo de envase: bolsa plástica polietileno de baja densidad (pebd). Presentación comercial: de 2 g hasta 25000g. Características sensoriales: *olor*: especiado característico. *Sabor*: especiado característico. *Textura:* producto con relleno blando, no seco. Usos para consumo industrial y personal. Información nutricional:	**50**

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">Información nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 unidad (25 g)
Número de porciones: 30</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Calorías (kcal)</td><td>Por 100g</td><td>Por porcion</td></tr>
<tr><td>139</td><td>35</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>4,4 g</td><td>1,1 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>1,0 g</td><td>0,3 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>15 g</td><td>3,8 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0,0 g</td></tr>
<tr><td>Azucares totales</td><td>0 g</td><td>0,0 g</td></tr>
<tr><td>Azucares añadidos</td><td>0 g</td><td>0,0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>9,8 g</td><td>2,5 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>61 mg</td><td>15 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>0,00 µg ER</td><td>0,00 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0,00 µg</td><td>0,00 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>2,9 mg</td><td>0,87 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>34 mg</td><td>10 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>1,4 mg</td><td>0,42 mg</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>50221001</td><td>ARROZ BULTO X 50 KILOS</td><td>Arroz (blanco) descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona, ntc 671. Características sensoriales: color blanco, olor característico del arroz, sabor característico del arroz, textura dura apariencia alargada, humedad 14 %. Composición cualitativa: arroz blanco. Presentaciones: de 250, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco: de polipropileno de 50kg. Bolsa: paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4”. Vida útil: 1 año para las características sensoriales definidas. características fisicoquímicas: tipo 1 grado 2 % grano partido 12, %grano yesado 11 daño por calor 1.5 daño total 4. Presentación comercial: bulto x 50 kilos
<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICAS</th><th>ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><td>Detección de Escherichia Coli/g</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella/25g o ml</td><td>Negativo</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales /g</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td>Rcto Staphylococcus aureus UFC/g</td><td>< 100</td></tr>
<tr><td>Rcto Bacillus Cereus UFC/g</td><td>1.000 máximo</td></tr>
<tr><td>Rcto Aerobios Mesófilos UFC/g</td><td>300.000 máximo</td></tr>
<tr><td>Rcto Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>5.000 máximo</td></tr>
</table>
</td><td>10</td></tr>
<tr><td>20</td><td>50221001</td><td>FRIJOL ROJO BULTO X 50 KILOS</td><td>Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, sin presencia de hongos, de la libre de olores extraños perteneciente a la familia phaseolus spp. Posee un grado de desarrollo tal, que permita soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para el consumo humano. Frijol tipo: 1, grado 2, según ntc 871 (segunda actualización). Características sensoriales: color: rojo púrpura o rojo intenso brillante. Olor: característico del producto. Sabor: característico del producto. Textura: dura y lisa. Apariencia: ovalado, compacto. Composición cualitativa: ingredientes 100 % frijol radical nutricionales formato simplificado según la resolución 810 de 2021, para la presentación comercial por 500 g. Uso previsto: alimento de consumo humano. Empaque y presentación: lámina de polietileno de baja densidad (pebd), calibre 1.8” colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro. Presentaciones: de 250, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco de polipropileno de 50kg. Bolsa paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4”. Vida útil: 1 año para las características sensoriales definidas. Consumidor potencial: dirigido a todo tipo de consumidor. Características fisicoquímicas: requisitos ntc 871 porcentajes máximos en masa humedad 15% materia dura 0.2% granos dañados 2.0% granos partidos 1.0% granos abiertos 1.0% variedades de contraste 2.0% variedades no contrastantes 5.0% impurezas 1.0% no debe exceder los límites de residuos de plaguicidas permitidos por el codex alimentarius. Presentación: bulto x 50 kilos.</td><td>2</td></tr>
<tr><td>21</td><td>50221001</td><td>PASTA X</td><td>Producto preparado mediante el secado apropiado. Figuras:</td><td>10</td></tr>
</table>

		500 GRS X 12 PAQUETES X 12 UNIDADES	spaghetti, cabello de ángel, macarroncito, ojo de perdiz, codito, conchita, figura, tornillo, corbatica y pluma; formadas a partir de la mezcla agua -semolato y/o harina de trigos importados (ingrediente obtenido a partir de la molturación del trigo) fortificados. Ingredientes semolato y/o harina de trigos importados (cereal que contine gluten) fortificado con niacina (100.73mg/kg., hierro (89.56mg/kg.), vitamina b1 (12.79 mg/kg.), b2 (8.14mg/kg.), y ácido fólico (3.45mg/kg.); agua. **Especificaciones sensoriales y sanitarias:** características organolepticas: *color* amarillo característico consistencia: dura *olor* y *sabor* propios del producto. **Especificaciones fisicoquímicas**: humedad %máximo 13,0 cenizas % máximo 0,8 proteína % mínimo 10,5 acidez expresada como ácido láctico % máximo 0,45 longitud mm 250 +/- 10%. Especificaciones microbiológicas: recuento de microorganismos mesofílicos ufc/g 500000 coliformes totales nmp/g máximo 100 escherichia coli nmp/g ausente recuento de mohos y levaduras estafilococos coagulasa positivos ufc/g máximo 1000 ufc/gmáximo 100 micotoxinaso cratoxina a µg/kg máximo 3,0 suma de aflatoxinas b1, b2, g1 y g2 µg/kg máximo 4 don-deoxinivalenol µg/kg máximo 750 zearalenona µg/kg máximo 20. **Forma de consumo**: (uso previsto) para consumo como plato principal, preparación de ensaladas y sopas empaque. **Etiquetado y presentaciones el producto:** es empacado en polipropileno laminado como empaque primario, material atoxico que asegura la buena conservación, cumpliendo con la resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 810 del 2021 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Como empaque secundario el producto debe estar sobre empacado en bolsa de polietileno termo encogible garantizando su conservación, manipulación, transporte almacenamiento y distribución. **Empacado:** en presentaciones de 200g, 250g, 500g y 5kg y *sobre empacado* en paquetes de 24 unidades para las presentaciones de 200 y 250g para obtener *paquetes* de 4.8kg y 6.0kg respectivamente. Y es *sobre empacado* en paquetes por 12 unidades para la presentación de 500g para obtener paquetes de 6.0kg el empaque es reciclable.	
22	50221001	LENTEJA BULTO X 50 KILOS	Granos procedentes de la especie lens sculenta, moench con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad, sin la adición de conservantes y/o aditivos, libre de fungicidas y herbicidas. Debe corresponder a lenteja tipo i grado 2, no debe contener más del 1% de impurezas. **Características sensoriales:** *color:* marrón o verde característico *olor:* característico del producto *sabor* **característico del producto**: *textura:* dura apariencia: esférico casi aplanado. **Composición cualitativa**: ingredientes 100 % lenteja seca nutricionales formato simplificado según la resolución 810 de 2021. **Presentación:** por 500 g. Para determinar tamaño de la porción se divide el contenido del empaque 500 g, por el tamaño de la porción recomendada que son 60 g. **Información nutricional:**	**1**

			Información Nutricional Tamaño por porción: 1/4 de taza (60 g) Porciones por envase: 8 Aprox. **Calorías (Kcal)** — Por 100 g: 387 — Por porción: 232 **Grasa total** 0.90 g / 0.54 g **Grasa saturada** 0 g / 0 g **Grasa trans** 0 mg / 0 mg **Colesterol** 0 mg / 0 mg Carbohidratos totales 61 g / 37 g Fibra dietaria 21 g / 13 g Azúcares 0 g / 0 g Proteína 21 g / 13 g **Sodio** 27 mg / 16 mg Vitamina A 2.0 µg ER / 1.2 µg ER Vitamina C 3 mg / 1.8 mg Rivoflavina 0.18 mg / 0.11 mg Folatos 172 mg / 103 mg Tiamina 0.50 mg / 0.30 mg Calcio 51 mg / 31 mg Fósforo 370 mg / 222 mg Hierro 7 mg / 4.2 mg Magnesio 3.8 mg / 2.3 mg Potasio 771 mg / 463 mg Yodo 1.6 mg / 1.0 mg Zinc 3.6 mg / 2.2 mg Buena fuente de Hierro y Proteína **Empaque y presentación:** lámina de polietileno de baja densidad (pebd), calibre 1.8" colores: blanco, amarillo, verde, azul y negro, en presentaciones de 250, 500, 1000, 3000, 5000 y 12500 gramos. Saco de polipropileno de 50kg. Bolsa paca de polietileno de baja densidad sin impresión calibre 4". **Vida útil:** 1 año para las características sensoriales definidas en la presente ficha técnica.	

LOTE TRES				
ÍTEM.	**CODIGOS UNSPSC**	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**
1	50131801	QUESO COSTEÑO X 450 GRAMOS	Queso fresco, semigraso, duro, ingredientes leche entera, sal, cuajo. Es un producto, fresco, no madurado, elaborado a partir de leche fresca y coagulada por la acción enzimática. Color blanco, olor láctico poco perceptible sabor láctico poco desarrollado textura fibrosa forma cubica. **Características físico químicas:** humedad 44,00g/100g gravimétrico materia grasa 12,21g/100g gravimétrico materia grasa en extracto seco 24,27g/100g, cálculo características microbiológicas mohos 10^2 ufc/g $5x10^2$ ufc/g escherichia coli < $10ufc/g$ 10^2 ufc/g staphylococcus coagulosa positva < 10^2 ufc/g 10^3 ufc/g salmonella/ 25g ausente listeria monocytogenes/25g. **Presentación y empaque:** bloques de 450g empacados herméticamente en polietileno grado alimenticio almacenamiento. **Vida útil:** 30 días contados a partir del día de fabricación.	1355
2	50131801	QUESO MOZARELLA X 2500 GRAMOS	El queso doble crema es un queso fresco de pasta hilada, semiduro y semigraso el cual hace parte de la cultura tradicional colombiana, su color varía a blanco marfil, elaborado a partir de leche fresca y acida, este producto debe estar fresco y con un sabor moderadamente acido. **Características organolépticas:** color crema amarillo suave de superficie brillante consistencia semiblando, plastico, sabor moderadamente acido, ph 4,9-5,2, textura compacta sin abertura. **Características Microbiológicas.** Coliformes ufc/g(30"c) 3 100 1000 1. Coliformes ufc/g (45" c) 3 10 100 1. **Presentación comercial:** bloque x 2500 grs	50

LOTE 04				
NO.	CODIGOS UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	50171551	SAL BULTO 50 KILOS	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporización mecánica o vacumn pan de salinas terrestres, es un sólido cristalino incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. Ingredientes: cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y autocompactante (ferrocianuro de sodio e-53s). Presentación comercial bulto x 50 kilos.	6

Nota 1. 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.

Nota 2. 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 3. 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 4. 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. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

Nota 9. Se deben anexar las fichas técnicas de los productos ofertados.

Nota 10. El oferente debe anexar documentos 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 11. 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 12. 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 13. Cada uno de los elementos debe estar empacado en su envoltura de origen de fabricación. CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO NO ACEPTA PRODUCTOS REMANOFACTURADOS

Nota 14. 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

Nota 15. El oferente hará entrega de UNA MUESTRA FISICA PARA LOS ELEMENTOS NO PERECEDEROS Y para los elementos PERECEDEROS que necesiten refrigeración se acepta registro fotográfico siempre y cuando la imagen sea clara con el fin de detallar las especificaciones requeridas, de los elementos solicitados

con las especificaciones técnicas, debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones, color y calidad de sus materiales, ESTA MUESTRA SERÁ DE CARÁCTER DEVOLUTIVO. Al oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra.

Nota 16. Se dejará constancia que aquellos elementos que sean igual o mayor de 4 Kilos, deberán ser presentados con el Registro Fotográfico.

Nota 17. 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

ESPECIFICACIONES ADICIONALES
NOTA PRESENTACION
El oferente hará entrega de UNA MUESTRA FISICA según cronograma, de los elementos solicitados con las especificaciones técnicas, debidamente marcadas y rotuladas, de tal manera que permita observar el contenido verificando las condiciones técnicas dadas, su composición, dimensiones, color y calidad de sus materiales, ESTA MUESTRA SERÁ DE CARÁCTER DEVOLUTIVO. Al oferente que le sea adjudicado el contrato debe traer los elementos totalmente idénticos a los presentados como muestra.
NOTA 1: Una vez el presente proceso de selección sea adjudicado, las muestras de los Proponentes no favorecidos serán devueltas dentro de los cinco (05) días siguientes a la adjudicación. Si al transcurrir este tiempo los proponentes no han solicitado la devolución de las muestras, se entenderá como no interesados en requerirla, por la tanto se procederá a destruirlas, dejando las constancias para tal fin. **NOTA 2:** Aquellos elementos y/o bienes que necesiten cadena de frio, no serán recibidas las muestras físicas, se aceptaran registro FOTOGRAFICO con su respectivo INVIMA **NOTA 3:** Se dejará constancia que aquellos elementos que sean igual o mayor de 50 Kilos, deberán ser presentados con el Registro Fotográfico

2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

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

1. Entregar el suministro de los productos de primera necesidad al proyecto productivo asadero en las cantidades y calidades requeridas.
2. Verificar que se cumpla con todas las especificaciones técnicas de los productos solicitados en los estudios previos y en el pliego de condiciones.

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

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

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

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

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

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

- La muestra debe estar en su empaque original, la no presentación de las muestras no será objeto de rechazo de la oferta, pero se debe subsanar en el tiempo estipulado en el cronograma, hasta antes de iniciar la audiencia de subasta.

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

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

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

- El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del Administrador del proyecto productivo asadero del CPMSBEL.

- Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato y el Almacenista de la CPMSBEL.

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

- Los productos que se soliciten al proveedor seleccionado deberán ser entregados en la CPMSBEL a más tardar en TRES (03) días hábiles después de la solicitud.

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

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

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

b) Las autorizaciones, permisos y licencias requeridas para la ejecución del contrato.

Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa días, en los casos en que haya lugar a ello, cada producto debe traer y anexar el registro INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite, o que existe documentación que acredite las medidas higiénico técnico sanitarias y de control de calidad de los productos por parte de las secretarias de salud.

NOTAS ESPECIFICACIONES ADICONALES:

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

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

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

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

- La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente se debe sostener hasta la entrega total de los productos y/o hasta el último día hábil del año 2026.

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

2.3 IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

- Selección Abreviada Por Subasta Inversa PRESENCIAL SECOP II avalada por concepto jurídico

- Tipo: **Contrato de Suministro –Subasta Inversa-**.

2.4 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 26 de diciembre de 2026 y/o hasta agotar el presupuesto asignado, a partir de la aprobación de la garantía de cumplimiento por parte

Del Área Administrativa y Financiera de la CPMSBEL lo que deberá cumplirse dentro de los dos (3) días hábiles siguientes a la publicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y el Registro Presupuestal. La solicitud de los diferentes productos se realizará mediante entregas parciales solicitadas por el Administrador del proyecto productivo asadero del CPMSBEL, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, tendrá que enviar los productos solicitados dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, en cumplimiento del decreto 1082 de 2015.

2.5 LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El lugar de ejecución será en (Bello - Antioquia) y los elementos serán entregados y recibidos en las

instalaciones de la CPMSBEL ubicado en la Diagonal 44 No. 39—145 Bello Antioquia, dicha entrega debe estar en plena coordinación con el Supervisor del contrato y responsable del almacén.

2.6 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, además de las contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos reglamentarios a:

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

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

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

d) Se exige marca reconocida teniendo en cuenta que los productos son para comercializar a los internos de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.7 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato que resulte del presente proceso licitatorio, estará a cargo del responsable del Proyecto Productivo o quien haga sus veces, quien deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1) del artículo 4° y numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, articulo 82 y siguientes de la Ley 1474 de 2011 y Circular No. 0033 del 09 de julio de 2015.

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

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

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

La modalidad de selección de contratista será a través de lo establecido en el decreto 1082 de 2015, en concordancia con el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA, y el procedimiento establecido en los artículos 2.2.1.2.1.2.1, 2.2.1.2.1.2.2, 2.2.1.2.1.2.3, 2.2.1.2.1.2.4 y 2.2.1.2.1.2.5 del decreto 1082 del
26 de mayo de 2015.

El proceso de selección se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada por subasta inversa presencial con el objeto de 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 OTROS MINERALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO – ASADERO - DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) –CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL-

3.1 JUSTIFICACIÓN

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

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

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

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

4 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

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

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

- **CORPORACION JUNTOS**
- **JEMR**

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron completamente a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado con estas, los cuales reflejan los precios contratar la adquisición de carnes, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas; productos lácteos y ovoproductos; productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón otros productos alimenticios otros minerales para el proyecto productivo – asadero- de la cárcel y penitenciaria de media seguridad de Bello (Antioquia) –CPMSBEL-, con acomodo final a la población privada de la libertad –PPL-

LOTE 01			
ESTUDIO DE MERCADO			
RUBRO MATERIA PRIMA	COTIZACION UNO	COTIZACION DOS	PROMEDIOS

No.	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	PROMEDIO UNITARIO	PROMEDIO TOTAL
1	POLLO ENTERO CRUDO X 2000 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2670	29.800	79.566.000	31.300	83.571.000	30.550	81.568.500
2	TOCINO CERDO BARRIGUERO X KILO	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	188	38.300	7.200.400	39.650	7.454.200	38.975	7.327.300
3	CARNE DE CERDO X KILO	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	500	38.300	19.150.000	39.650	19.825.000	38.975	19.487.500
4	CHORIZO DE CERDO CASERO X UNIDAD	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1800	5.800	10.440.000	5.830	10.494.000	5.815	10.467.000
5	CARNE HAMBURGUESA PAQUETE X 10 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	45	19.450	875.250	22.000	990.000	20.725	932.625
6	CHUZO DE POLLO CON TOCINETA X 10 UNIDADES X 250 GRAMOS CADA UNO	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	200	84.450	16.890.000	84.800	16.960.000	84.625	16.925.000
7	FILETE DE PECHUGA DE POLLO X 250GRAMOS PAQUETE X 5 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	400	46.640	18.656.000	46.900	18.760.000	46.770	18.708.000
8	CARNE DE RES DE LAGARTO X KILO	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	80	38.300	3.064.000	39.650	3.172.000	38.975	3.118.000

9	ACEITE BIDÓN X 20 LITROS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	180	192.000	34.560.000	191.210	34.417.800	191.605	34.488.900
10	TOCINETA X 900 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	50	34.320	1.716.000	35.000	1.750.000	34.660	1.733.000
11	PAPA POR BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	155.000	1.550.000	158.200	1.582.000	156.600	1.566.000
12	TILAPIA ROJA FILETE X KILO	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	150	26.000	3.900.000	26.800	4.020.000	26.400	3.960.000
13	YUCA EN EMPAQUE X 25 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	5	143.000	715.000	151.000	755.000	147.000	735.000
14	SOLOMO RES X 1000 GRS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	50	48.100	2.405.000	50.000	2.500.000	49.050	2.452.500
15	SALCHICHA PERRO X 1200 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	30	20.900	627.000	21.000	630.000	20.950	628.500
16	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAS X 700 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	50	11.480	574.000	10.950	547.500	11.215	560.750
17	PAPA FRANCESA X 2500 GRS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO.	50	16.800	840.000	18.100	905.000	17.450	872.500
									$205.531.075

LOTE 02

ESTUDIO DE MERCADO									
RUBRO MATERIA PRIMA				COTIZACION UNO		COTIZACION DOS		PROMEDIOS	
No.	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	V/ UNITARIO	VALOR TOTAL	PROMEDIO UNITARIO	PROMEDIO TOTAL
1	FECULA MAÍZ BULTO X 25 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO.	10	173.375	1.733.750	176.410	1.764.100	174.893	1.748.925
2	MAÍZ AMARILLO TRILLADO BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	129.500	1.295.000	130.000	1.300.000	129.750	1.297.500
3	AZUCAR BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	6	205.000	1.230.000	202.000	1.212.000	203.500	1.221.000
4	ALMIDON AGRIO BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	7	494.000	3.458.000	494.000	3.458.000	494.000	3.458.000
5	POLVO PARA HORNEAR BOLSA X KILO	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	20	20.950	419.000	22.300	446.000	21.625	432.500
6	SALSA BBQ X 4000 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	52.000	520.000	51.200	512.000	51.600	516.000
7	SALSA MAYONESA X 4000 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	52.000	520.000	51.200	512.000	51.600	516.000
8	SALSA ROSADA X 4000 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	52.000	520.000	51.200	512.000	51.600	516.000
9	SALSA PIÑA X 4000 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	52.000	520.000	51.200	512.000	51.600	516.000
10	SALSA MOSTZAZA X 4000 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	52.000	520.000	51.200	512.000	51.600	516.000

11	PALO DE QUESO X 150 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	4.000	2.000	8.000.000	2.300	9.200.000	2.150	8.600.000
12	HARINA PARA BUÑELOS BULTO X 25 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO.	50	171.000	8.550.000	174.000	8.700.000	172.500	8.625.000
13	HARINA DE TRIGO BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	8	183.100	1.464.800	185.200	1.481.600	184.150	1.473.200
14	PANZEROTI X 150 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO.	10.000	2.800	28.000.000	3.200	32.000.000	3.000	30.000.000
15	AJO MOLIDO X 500 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	25	12.500	312.500	13.400	335.000	12.950	323.750
16	CONDIMENTOS COMPLETOS X 480 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	38.500	385.000	36.500	365.000	37.500	375.000
17	APANADO BROSTY X 1000 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	114	21.000	2.394.000	21.400	2.439.600	21.200	2.416.800
18	PASTEL POLLO X 10 UNDADES	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	50	33.500	1.675.000	35.600	1.780.000	34.550	1.727.500
19	ARROZ BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	197.100	1.971.000	196.300	1.963.000	196.700	1.967.000
20	FRIJOL ROJO BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	2	520.000	1.040.000	515.200	1.030.400	517.600	1.035.200

21	PASTA X 500 GRS X PAQUETE X 12 UNIDADES	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	10	42.120	421.200	41.900	419.000	42.010	420.100
22	LENTEJAS BULTO X 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1	281.000	281.000	279.000	279.000	280.000	280.000
									67.981.475

LOTE 03									
ESTUDIO DE MERCADO									
RUBRO MATERIA PRIMA				**COTIZACION UNO**		**COTIZACION DOS**		**PROMEDIOS**	
No.	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**PROMEDIO UNITARIO**	**PROMEDIO TOTAL**
1	QUESO COSTEÑO X 450 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	1.355	33.000	44.715.000	31.900	43.224.500	32.450	43.969.750
2	QUESO MOZARELLA X 2500 GRAMOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO	50	68.800	3.440.000	69.000	3.450.000	68.900	3.445.000
									47.414.750

LOTE 4									
ESTUDIO DE MERCADO									
RUBRO MATERIA PRIMA				**COTIZACION UNO**		**COTIZACION DOS**		**PROMEDIOS**	
No.	**ELEMENTOS**	**ESPECIFICACIONES**	**CANTIDAD**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**V/ UNITARIO**	**VALOR TOTAL**	**PROMEDIO UNITARIO**	**PROMEDIO TOTAL**
1	SALREFINADA BULTO 50 KILOS	CONFORME ESPECIFICACION TECNICA DEL PRESENTE ESTUDIO PREVIO BULTO X 50 KILOS	6	63.000	378.000	62.000	372.000	62.500	375.000
									375.000

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

4. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El certificado de disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP Nro. 2726** del 15 de enero de 2026, por valor de **TRESCIENTOS VEINTIÚN MILLÓN TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($321.367.500)** M/CTE., ORDINAL – A-05-01-01-002- desagregado en los subordínales, **Lote Uno** A.05.01.01.002.001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas por DOSCIENTOS CINCO MILLONES QUINIENTOS CUARENTA MIL PESOS ($205.540.000); **Lote Dos** A.05.01.01.002.003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios por SESENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS

($68.000.000) **Lote Tres A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS** por cuarenta y siete millones cuatrocientos veintisiete mil quinientos ($47.427.500)) **Lote Cuatro** A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES por cuatrocientos mil pesos ($400.000) (excluido de IVA) y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos; Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-502.

4.1 VALOR Y FORMA DE PAGO

El valor del contrato será el que resulte del menor valor de postura en la subasta inversa del presente proceso de selección, El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad a las normas legales vigentes de la siguiente forma; la CPMSBEL, con NIT 811009884-7 cancelará al contratista así: a) se realizarán cortes para radicación de las facturas, las cuales serán pagadas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa revisión del supervisor del contrato, recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en contabilidad y pagaduría, previa disponibilidad de PAC. Dicha presentación de factura por parte del contratista deberá ir acompañada del recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, para lo cual el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativo al sistema de seguridad Social integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos de IVA, según lo establecido en el artículo 130 de la Ley 633 de 2000. En relación con los descuentos de ley relacionados en la Retención en la Fuente e ICA, se realizará en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista

Allegue la factura o documento equivalente, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

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

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

NOTA: LA ENTIDAD PODRÁ AUMENTAR LA CANTIDAD DE LOS ELEMENTOS ADQUIRIDOS DADAS LAS NECESIDADES HASTA AGOTAR EL VALOR TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL.

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

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

- Presentación en debida forma de la factura.
- Relación de elementos entregados con los valores correspondientes.
- Certificación de recibido a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
- Certificación expendida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y parafiscales, además de anexar las respectivas planillas.
- Certificación del Ingreso a Almacén del Establecimiento, de los productos adquiridos.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

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

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

5.1 VERIFICACION Y EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

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

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

5.2 FACTORES DE CALIFICACIÓN

5.2.1 VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE OFERTAS

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

Durante el análisis de las ofertas, que será estrictamente reservado, no se permitirá intervención alguna por parte de los oferentes o de sus representantes; hasta su debida publicación para la respectiva observación a que hubiere lugar, quienes busquen informarse

Indebidamente de las determinaciones del comité, incurrirán en causal de rechazo de la propuesta que hubiere presentado.

5.2.2 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS JURÍDICOS

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

REQUISITOS DE VERIFICACIÓN

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

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

- Registro único de proponentes renovado 2024.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
- Certificado de inscripción RUT.
- Certificado de pago de aportes parafiscales, salud, pensión y riesgos laborales.

• La CPMSBEL de acuerdo con lo establecido en el Decreto Ley 019 de 2012, verificará los antecedentes de los proponentes en las páginas web de la Contraloría General de la República, la Procuraduría General de la Nación y policía Nacional.

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

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

técnicas

5.2.2.1 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL.

Los verificadores y evaluadores asignados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la documentación financiera solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de los factores financieros como habilitante o no habilitante. En cumplimiento de lo establecido en el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del decreto 1082 de 2015 para cada caso y la información contenida en el Certificado de Inscripción y Clasificación – RUP, correspondiente a los estados financieros con corte al 31 de diciembre de 2019. Este Certificado deberá haber sido expedido máximo dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre del proceso de selección.

5.2.2.2 INDICADORES FINANCIEROS

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

INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA	PUNTAJE
LIQUIDEZ	Mínimo 1.5
ENDEUDAMIENTO	Máximo 60 %
RAZON DE COBERTURA DE INTERESES	Mínimo 1, 2 %
INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	**PUNTAJE**
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	Mínimo 20 %
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	Mínimo 10 %

CÁLCULO DE ÍNDICES FINANCIEROS Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

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

A) Nivel de Endeudamiento

Nivel de endeudamiento = pasivo total / activo total

B) Índice de Liquidez

Índice de liquidez = activo corriente / pasivo corriente

C) Razón de cobertura de intereses

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

D) Rentabilidad del patrimonio

Rentabilidad del patrimonio = utilidad operacional / patrimonio

E) Rentabilidad del activo

Rentabilidad del activo = utilidad operacional / activo total

UNIONES TEMPORALES Y CONSORCIOS

En caso de **UNIONES TEMPORALES O CONSORCIOS**, los indicadores financieros y aquellos que hablan de la capacidad operativa del proponente plural, se obtendrán de la sumatoria ponderada por el porcentaje de participación de cada integrante, de las cifras registradas en cada uno de los estados financieros de los miembros que la conforman.

5.2.3 CERTIFICACIÓN BANCARIA

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

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

5.2.4 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS TÉCNICOS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificarán que los proponentes hayan presentado la

documentación técnica solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentará la evaluación de los factores técnicos como CUMPLE o NO CUMPLE.

5.2.5 VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

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

5.2.5.1 EXPERIENCIA

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

El oferente deberá demostrar que ha contratado un monto que debe sumar en pesos colombianos como mínimo el 80 % del valor del presupuesto asignado para este proceso, expresado en salarios mínimos legales vigentes, lo cual debe demostrar en máximo dos (2) certificaciones, las certificaciones debe acreditar experiencia en la venta al por mayor de suministros referente al objeto contractual.

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

PERIODO VALOR MENSUAL

AÑO	PERIODO	SALARIO MÍNIMO
2019	ENERO 1° de 2019 a DICIEMBRE 31 de 2019	$ 828.116,00
2020	ENERO 1° de 2020 a DICIEMBRE 31 de 2020	$ 877.803,00
2021	ENERO 1° de 2021 a DICIEMBRE 31 de 2021	$ 908.526,00
2022	ENERO 1° de 2022 a DICIEMBRE 31 de 2022	$1.000.000,00
2023	ENERO 1° de 2023 a DICIEMBRE 31 de 2023	$1.160.000,00
2024	ENERO 1° de 2024 a DICIEMBRE 31 de 2024	$1.300.000,00
2025	ENERO 1° de 2025 a DICIEMBRE 31 de 2025	$1.423.500,00

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

a) Nombre o razón social del contratante

b) Nombre o razón social del contratista

c) Objeto claramente definido

d) Fecha de iniciación del contrato

e) Fecha de terminación del contrato

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

g) Firma y nombre del Representante del contratante o por la persona autorizada para ello.

h) No se admiten copias de contratos

Cuando la experiencia que se pretenda certificar corresponda a un contrato ejecutado en Consorcio o en Unión Temporal, la certificación debe señalar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y sólo se tendrá en cuenta la participación del oferente.

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

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

5.2.6 VERIFICACIÓN OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TECNICAS

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

5.3 CRITERIO DE EVALUACIÓN

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

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

6. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION (QUE PUEDE PASAR Y SI ES POSIBLE, COMO PUEDE PASAR	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABIL	IMPACT	CALIFICA	PRIORID
1	General	Interna	Planeación	Técnica	Cuando por motivos que impidan la selección objetiva del contratista CPMSBEL no pueda celebrar el contrato.	Cuando la imposibilidad de encontrar un oferente interesado en el suministro de los elementos requeridos por la entidad; la entidad no será responsable de ninguna manera, ni responderá de forma alguna por los gastos en que hayan incurrido los contratistas.	1	1	2	d
2	General	interna	Planeación	Técnica	Cuando el Oferente presente precios artificialmente bajos	La Entidad no será responsable de ninguna manera, ni responderá de forma alguna por los gastos en que hayan incurrido los contratistas que se presente.	1	1	2	d
3	General	Externa	Ejecución	Jurídica	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad dla CPMSBEL, se informará al contratista y se le notificará del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del mismo.	La CPMSBEL no asumirá la responsabilidad de los perjuicios que se puedan causar al contratista por la suspensión del contrato si median causas justas para ello.	1	3	4	e
4	General	Externa	Ejecución	Jurídica	Posible riesgo sobre el hecho de sobrevenir inhabilidades o incompatibilidades del contratista	Sera responsabilidad del contratista no incurrir en ningún tipo de inhabilidad o incompatibilidad que le impida cumplir con las condiciones objeto del contrato.	1	1	2	a
5	General	Externa	Ejecución	Operacionales	Cuando el contratista incumpla las obligaciones suscritas en el contrato	Sera responsabilidad del contratista cumplir con las obligaciones a su cargo suscritas en el contrato, con excepción de situaciones de fuerza mayor y/o caso fortuito. A tal fin, deberá suscribir y comprometerse a mantener vigente las pólizas que establezca el contrato.	1	4	5	d

6	General	Externa	Ejecución	Operaciones	Cuando elaborada el pre liquidación del contrato por parte del CPMSBEL, el contratista no se encuentre conforme con tal y no se puede llegar a un acuerdo mutuo para liquidar el contrato	Sera responsabilidad del CPMSBEL hacer la pre liquidación del contrato y dejarla a disposición del contratista. Si este no se encuentra conforme con ella, la entidad de conformidad con la normatividad vigente procederá a la liquidación unilateral del contrato y a la cancelación de las sumas que resulten de ella.	1	2	3	d

7. GARANTÍAS

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

7.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

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

A. **CUANTÍA:** El valor será equivalente al diez por ciento (20%) del valor total del presupuesto oficial estimado.

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

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

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

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

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía se seriedad de la oferta cuando el termino previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el termino previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prorrogas no excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el termino fijado para la presentación de propuestas.
- El haber manifestado ser MIPYME para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.

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

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

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

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario de Medellín con NIT 811010134-3 de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto 1082 de

2015, Garantía de Cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales así:

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato (artículo 2.2.1.2.3.1.7 del decreto1082 de 2015) así:

- CUMPLIMIENTO: por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será por el término del mismo y seis (6) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto 1082 de 2015).
- CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: por el equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.16 del decreto 1082 de 2015).
- PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: por el cinco por ciento (5%) y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y tres (3) meses más (artículo 2.2.1.2.3.1.13 del decreto 1082 de 2015).

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

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO

EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiere el contrato y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de sanciones que se impongan.

8. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

DOCUMENTO ORIGINAL FIRMADO
Dragoneante QUESADA CAYCEDO ALVARO
Responsable Proyecto Productivo Asadero y Comidas Rápidas
Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Bello

Elaboró: Dg. QUESADA ALVARO
Reviso: P.U JELLY Y. SANCHEZ M.
Reviso: DG. PARRA GONZALEZ EDWIN
ENERO 2026.