AVISO DE CONVOCATORIA PUBLICA
SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
FEBRERO 2026

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello CPMSBEL del INPEC, de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.2, 2.2.1.1.1.7.1 y 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015, convoca a los interesados en participar en el Proceso de Contratación Selección Abreviada de Subasta Inversa No. SUB.INV. 001.CPMSBEL.2026, que tiene como 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; 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**".**

Los términos utilizados con mayúscula inicial deben entenderse de acuerdo con la definición que a ellos les da el Decreto 1082 de 2015 y los Documentos del Proceso.

Para efectos de lo anterior, se señala a continuación la información indicada en el artículo 2.2.1.1.2.1.4 del Decreto 1082 de 2015:

1. DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello "CPMSBEL" del INPEC ubicada en Bello Antioquia, Diagonal 44 No. 39-145, Barrio "Las Vegas / Machado", Teléfono (1) 2347474 Opc. 02, Ext. 50216; Email financiera.epcmedellin@inpec.gov.co

2. LUGAR PARA LA CONSULTA DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

A continuación, se relaciona en donde la el INPEC atenderá a los interesados en el proceso de contratación y los proponentes deben presentar los documentos en desarrollo del proceso de contratación.

> SECOPII - Proceso de Contratación de Selección Abreviada subasta inversa, No. SUB.INV. 001.CPMSBEL.2026, a través de mensaje Público:

3. OBJETO A CONTRATAR
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.

Según lo manifestado por la dependencia de gestión contractual, teniendo en cuenta que el presupuesto asignado para el presente proceso supera el valor del 10% de la menor cuantía de la entidad y en tratándose de elementos con características técnicas y uniformes, la modalidad de selección que se debe tener en cuenta para la presente contratación, es la de **SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA VIRTUAL / ELECTRÓNICA**, de acuerdo con lo señalado en el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, reglamentada por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

Nota 1: La entidad podrá aumentar la cantidad de los elementos adquiridos dadas las necesidades, hasta agotar el valor total del presupuesto oficial.

Nota 2: El oferente deberá tener en cuenta los horarios de ingreso al Establecimiento de reclusión, coordinando las entregas parciales con el supervisor del contrato, las cuales deben cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por el Proyecto Productivo de la CPMSBEL.

Parágrafo Primero: La adquisición de los Bienes relacionados en el presente proceso, cumplen con las condiciones señaladas en el artículo 130 de la Ley 633 de 2000, para ser sujeto de la exclusión del IVA, según certificación firmada por el señor **ANDRÉS IDÁRRAGA FRANCO** ministro de Justicia y del Derecho con **MJD-CER26-0000373-10000** y fechado de enero 13 de 2026.

Parágrafo Segundo: Compras generales (declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $ 524.000 se aplicará la tarifa del 2.5%, Compras generales (no declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $

524.000 se aplicará la tarifa del 3.5%. La retención de industria y comercio por compras (RETEICA) se aplica teniendo en cuenta la Responsabilidad tributaria del beneficiario del pago y la tarifa se efectuará de acuerdo del tipo de actividad que realice (industrial, comercial y/o de servicios). La retención por la estampilla Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid se realizará a todo hecho económico con el instituto, cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso se aplicará la tarifa del 0.4%

La retención por la estampilla Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia IU-DIGITAL, se realizará a todo hecho económico con el instituto, cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso se aplicará la tarifa del 0.4%.

La retención por Estampilla Pro Desarrollo de la Institución universitaria de Envigado (I.U.E.), se realizará a todo hecho económico con la CPMSBEL, cuando el valor sea mayor o igual a un (01) peso se aplicará la tarifa del 0,4%.

Parágrafo Tercero: 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.

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

Parágrafo Quinto: La facturación debe estar a nombre de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello, identificado con NIT Nro. 811009884-7

4. IDENTIFICACIÓN DE LAS CANTIDADES A ADQUIRIR

Conforme con lo establecido en el estudio previo del presente proceso.

5. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

El marco legal del proceso de selección y del contrato adjudicado, está conformado por la Constitución Política, las Leyes de la República de Colombia y específicamente por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y su Decreto 1082 de 2015 , Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, las normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, el Estatuto Tributario, la Ley 789 de 2002, la Ley 816 de 2003, Ley 1111 de 2006, Ley 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013 y las demás normas concordantes con la materia, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

Los bienes que se van adquirir se enmarcan en lo establecido en el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007

> "…*la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas:*
>
> *"2. Selección abreviada. La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.*
>
> *El Gobierno Nacional reglamentará la materia.*
>
> *Serán causales de selección abreviada las siguientes:*
>
> *a) La adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades, que corresponden a aquellos que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.*
>
> *Para la adquisición de estos bienes y servicios las entidades deberán, siempre que el reglamento así lo señale, hacer uso de procedimientos de subasta inversa o de instrumentos de compra por catálogo derivados de la celebración de acuerdos marco de precios o de procedimientos de adquisición en bolsas de productos."*

Así mismo, el Decreto 1082 de 2015 en su artículo 2.2.1.1.1.3.1 define como bienes y servicios de características técnicas uniformes:

> *Los bienes y servicios de común utilización con especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad iguales o similares, que en consecuencia pueden ser agrupados como bienes y servicios homogéneos para su adquisición, y a los que se refiere el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.*

Por bienes y servicios de común utilización entiéndanse aquellos ofrecidos en el mercado en condiciones equivalentes para quien los solicite.

Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.2.2 Procedimiento para la subasta inversa. Además de las reglas generales previstas en la ley y en el presente decreto, las siguientes reglas son aplicables a la subasta inversa:

1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los lances; y c) el margen mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.
2. La oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la Ficha Técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.
3. La entidad estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la Ficha Técnica.
5. Si en el proceso de contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la entidad estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el margen mínimo establecido.
7. Si los oferentes no presentan lances durante la subasta, la entidad estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.
8. Al terminar la presentación de cada lance, la entidad estatal debe informar el valor del lance más bajo.
9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la entidad estatal debe seleccionar al oferente que presentó el menor precio inicial. En caso de persistir el empate la entidad estatal debe aplicar las reglas del numeral 1 al 5 del artículo 33 del presente decreto.

De acuerdo con lo anterior y en cumplimiento de las disposiciones de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 así como la cuantía de contratación, se establece que este proceso de selección corresponde a SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.

6. SUBASTA ELECTRÓNICA

El evento de subasta electrónica garantiza y otorga plena seguridad sobre el origen e identidad del emisor de mensajes, sobre su integridad y contenido, de conformidad con lo dispuesto en la ley que valida jurídica y probatoriamente los mensajes de datos (Ley 597 de 1999) y según lo establecido en el pliego de condiciones. Estos atributos jurídicos de autenticidad e integridad son garantizados a través de la firma digital, de conformidad con lo señalado por la ley 527 de 1999. A continuación, se señala el procedimiento que se seguirá para la realización del evento de subasta inversa electrónica:

a. Tenga en cuenta que los Proveedores deben prepararse para participar en la subasta

b. Actualice periódicamente la página para visualizar el avance de la subasta y prevenir fallas frente a pérdidas de conexión a internet.

c. Podrán participar en la subasta inversa los proponentes que hayan obtenido la calificación de HABILITADOS, en los criterios de capacidad jurídica, condiciones de técnicas y capacidad financiera.

d. La subasta comienza automáticamente cuando se cumple la fecha de inicio, se debe actualizar periódicamente la página para visualizar el avance la subasta y prevenir fallas frente a pérdidas de conexión de internet.

e. Los proponentes habilitados para participar en el evento de subasta inversa electrónica deben acceder a la misma con sus propios recursos, por cuanto el Establecimiento no provee conexiones para este evento. Es importante aclarar que es responsabilidad del proponente el ingreso a la misma. En caso no realice el ingreso a la plataforma, se aplicará lo definido en el artículo 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015 que señala “Si por causas imputables al proponente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma”; entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de la oferta inicial de precio dentro del proceso de selección o por el último lance válido mientras estuvo conectado a la plataforma.
f. El precio para dar inicio a la subasta inversa electrónica será la menor oferta económica presentada por los proponentes habilitados para participar en el evento.

g. Los proponentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio electrónicamente por el módulo de subasta de la plataforma del SECOP II.

h. Se debe respetar el margen mínimo de mejora de ofertas establecido en el presente pliego, por lo tanto, no serán tenidos en cuenta los lances que no respeten dicho Margen Mínimo en concordancia con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, lo anterior sin perjuicio que el proponente establezca realizar un lance por un margen mayor. Los proponentes que no presentaron un lance válido no podrán seguir presentando lances durante la subasta y se tomará como su oferta definitiva la última válida.

i. Durante el evento de subasta, al terminar la presentación de cada lance, el Establecimiento informará por medio del chat el valor de cada Lance válido sin especificar quien lo presentó.

j. El SECOP II tiene una herramienta de chat que permite intercambiar mensajes entre la Entidad Estatal y los Proveedores durante la subasta.

k. Se recomienda a los proponentes participantes utilizar el botón de refrescar disponible en la plataforma de subasta, con el fin que cuenten con información actualizada.

l. Durante la subasta se pueden presentar inconvenientes que impliquen su suspensión o cancelación; en caso de suspensión, el Establecimiento determinará la fecha y hora de reinicio que tiene programada para la subasta y la nueva fecha final. La subasta se reanuda automáticamente en la fecha de reinicio establecida por el Establecimiento. El precio de inicio al reiniciar la subasta será el último mejor lance válido y que por consiguiente ocupó la posición 1 según lo registrado en la plataforma en la ronda inmediatamente anterior a la suspensión de la subasta. Es de aclarar que esto no aplica cuando las fallas correspondan a la conexión de los proponentes.

En ningún caso la plataforma determinará precios artificialmente bajos, esto será analizado directamente por el Establecimiento una vez culminado el evento de subasta y aplicará lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

El acto de adjudicación es irrevocable y obliga tanto al Establecimiento como al adjudicatario. No obstante, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del contrato y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, éste podrá ser revocado, caso en el cual, el Establecimiento podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

Nota Uno: Recuerde que los Lances en la subasta deben respetar el Margen Mínimo establecido en el pliego de condiciones.

En el evento que la Entidad observe que un proponente no respeta el margen mínimo en alguno de los Lances, deberá catalogar este Lance como no válido.

No serán tenidos en cuenta los Lances que no respeten dicho Margen Mínimo en concordancia con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015

Nota Dos: En caso de presentar empate la Entidad Estatal deberá seleccionar al oferente que presentó la oferta inicial de menor valor

7. PLAZO ESTIMADO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 26 de diciembre de 2026 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 (2) 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 de la CPMSBEL, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, tendrá que enviar los productos solicitados dentro de los tres (03) 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.

8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las ofertas deberán ser presentadas en la plataforma SECOP II de acuerdo a lo establecido en los manuales para el manejo y publicación de ofertas, es responsabilidad del oferente verificar el trámite establecido por Colombia Compra Eficiente para aportar su oferta, realizar subsanación y realizar la respectiva subasta

electrónica, por lo anterior el oferente deberá verificar cuidadosamente las indicaciones de Colombia Compra eficiente para el desarrollo de esta modalidad de contratación.

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

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

En caso que el consorcio o unión temporal sea adjudicatario de la contratación, procederá a abrir una única cuenta a nombre del consorcio o de la unión temporal y presentará la certificación de la misma como requisito previo a la suscripción del contrato. Así mismo, adquirirá un Número de Identificación Tributaria (NIT) y allegará la respectiva certificación, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación. Lo anterior, teniendo en cuenta que el Sistema Integral de Información Financiera (SIIF), solo permite acoger una cuenta bancaria para registrar la obligación y orden de pago.

Validez de la Oferta

Para todos los efectos, se entenderá que la oferta se mantendrá vigente por el término de 90 días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

Término para Retirar la Oferta

Los proponentes podrán retirar sus propuestas antes de la fecha y hora previstas para el cierre del proceso; en este caso se les devolverán sin abrir y se dejará constancia de esta devolución en el acta. Pasado este término cualquier solicitud dará derecho a la Entidad para hacer efectiva la garantía de seriedad de la propuesta, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015.

9. VALOR Y 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

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	2670

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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</td><td></td></tr>
<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>
</table>
</td><td>1800</td></tr>
</table>

			<table><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>	
5	50111513	CARNE HAMBURGUESA PAQUETE X 10 UNIDADES	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, 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.	45
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	200

			unidades X 250 GRS.	
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 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	180
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	150

			estafilococo coagulasa positiva 100 – 1000 salmonella ausencia Vibrio cholerae ausencia. **Características fisicoquímicas:** proteína 19,6 grasa 1,56 carbohidratos 0,36	
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 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).	30
16	50112010	ALAS POLLO SIN COSTILLAR MARINADAS X 700 GRS	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% espectrofonometria. **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	50

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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></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>

<table>
<tr><th colspan="5">LOTE DOS</th></tr>
<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>
</table>

<table>
<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>ESPEC</th></tr>
<tr><td>Recuento de aerobios Mesófilos , UFC/g</td><td><</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td><</td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g</td><td></td></tr>
<tr><td>NMP de Coliformes Fecales</td><td></td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus</td><td></td></tr>
<tr><td>Salmonella en 25g</td><td>Au</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 y empanadas; 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 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</td><td>10</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>presentación x 4000 grs.</td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>50171830</td><td>SALSA MAYONESA X 4000 GRAMOS</td><td>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).</td><td>10</td></tr>
<tr><td>8</td><td>50171830</td><td>SALSA ROSADA X 4000 GRAMOS</td><td>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.</td><td>10</td></tr>
<tr><td>9</td><td>50171830</td><td>SALSA PIÑA X 4000 GRAMOS</td><td>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.</td><td>10</td></tr>
<tr><td>10</td><td>50171830</td><td>SALSA MOSTZA 4000 GRAMOS</td><td>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
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>10</td></tr>
<tr><td>11</td><td>50182001</td><td>PALO DE QUESO X 150 GRAMOS</td><td>es una masa de harina de trigo 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 una figura 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>
</table>

<table>
<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>
<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>
</td>
<td>10.000</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>50171902</td>
<td>AJO MOLIDO X 25 KILOS</td>
<td>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 %;</td>
<td>25</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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</td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>50171902</td><td>CONDIMENTO COMPLETO X 480 GRAMOS</td><td>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</td><td>10</td></tr>
<tr><td>17</td><td>50171902</td><td>APANADO BROTY X 5 KILOS</td><td>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.</td><td>114</td></tr>
<tr><td>18</td><td>50192802</td><td>PASTEL POLLO X 10 UNDADES</td><td>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:
<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>50</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</td><td>10</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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></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 500 GRS X 12 PAQUETES X 12 UNIDADES</td><td>Producto preparado mediante el secado apropiado. Figuras: 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</td><td>10</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>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.</td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>50221001</td><td>LENTEJA BULTO X 50 KILOS</td><td>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:
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño por porción: 1/4 de taza (60 g)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Porciones por envase: 8 Aprox.</td></tr>
<tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>Por 100 g
387</td><td>Por porción
232</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>0.90 g</td><td>0.54 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>61 g</td><td>37 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>21 g</td><td>13 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>21 g</td><td>13 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>27 mg</td><td>16 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>2.0 µg ER</td><td>1.2 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina C</td><td>3 mg</td><td>1.8 mg</td></tr>
<tr><td>Rivoflavina</td><td>0.18 mg</td><td>0.11 mg</td></tr>
<tr><td>Folatos</td><td>172 mg</td><td>103 mg</td></tr>
<tr><td>Tiamina</td><td>0.50 mg</td><td>0.30 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>51 mg</td><td>31 mg</td></tr>
<tr><td>Fósforo</td><td>370 mg</td><td>222 mg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>7 mg</td><td>4.2 mg</td></tr>
<tr><td>Magnesio</td><td>3.8 mg</td><td>2.3 mg</td></tr>
<tr><td>Potasio</td><td>771 mg</td><td>463 mg</td></tr>
<tr><td>Yodo</td><td>1.6 mg</td><td>1.0 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>3.6 mg</td><td>2.2 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">Buena fuente de Hierro y Proteína</td></tr>
</table>
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.</td><td>1</td></tr>
</table>

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
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.

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.

10. CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. LUGAR Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

El cierre se llevará a cabo el día y hora indicado en el cronograma del proceso.

Para verificar el día y la hora señalada, se realizará de acuerdo con la plataforma SECOP II, la cual señala de manera independiente los días y horas del avance del proceso.

Seguido al acto de cierre, la plataforma SECOP II emite la constancia de manera automática de la presentación de las propuestas y se realizará la apertura y publicación de cada una de las propuestas. Este trámite se realizará de acuerdo con los manuales de la plataforma SECOP II.

No se aceptarán las propuestas que llegaren de manera parcial, enviadas por correo, entregadas en dependencia o después de la hora fijada en los aspectos generales del presente pliego para el cierre del proceso selectivo.
Se entiende válido el proceso de selección cualquiera sea el número de participantes hábiles, siempre y cuando permita hacer una selección objetiva, incluso es válida una propuesta que se ajuste al pliego de condiciones y resulte favorable para la Entidad.

En el caso tal que solo un proponente presente su propuesta, antes de la fecha y hora establecida para el cierre del proceso, la entidad verificará el cumplimiento de los requisitos habilitantes del mismo y presentará el informe del mismo.

Si no se presenta ningún otro proponente, se le adjudicará el contrato, siempre que cumpla con los requisitos habilitantes (jurídico, técnico y financiero), y con los parámetros establecidos para la evaluación económica.

11. ACUERDOS COMERCIALES

El manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes del ministerio de comercio, industria y turismo y el departamento nacional de planeación, señala en el anexo 3 que el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC es una Entidad Estatal Especial, sin embargo, como Establecimiento Público el INPEC es una entidad Estatal de carácter General, con ello el valor a partir del cual es aplicable el acuerdo comercial se analiza de la siguiente manera:

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

Concluyendo que No aplican los acuerdos comerciales para el presente proceso contractual en atención a la cuantía del mismo**.**

LISTA DE EXCEPCIONES A LA APLICACIÓN DE LOS ACUERDOS COMERCIALES

1. Los acuerdos o asistencia, incluidos los acuerdos de cooperación, las donaciones, los préstamos, las subvenciones, las aportaciones de capital, las garantías, los avales y los incentivos fiscales.
2. El suministro estatal de mercancías o servicios a personas o a Entidades Estatales del nivel territorial.
3. Las compras que tengan el propósito directo de proveer asistencia extranjera.
4. La contratación realizada de conformidad a un procedimiento o condición particular de una organización internacional, o financiada mediante donaciones, préstamos u otras formas de asistencia internacionales, cuando tenga que hacerse de una forma no contemplada en el Acuerdo Comercial.
5. Los contratos de empleo público y medidas relacionadas.
6. La contratación de servicios de agencias fiscales, servicios de depósito, servicios de liquidación y gestión para instituciones financieras, servicios vinculados a la deuda pública.
7. La contratación pública de servicios bancarios o financieros referidos al endeudamiento público; o a la administración de pasivos.
8. Los servicios financieros.
9. Las compras efectuadas en condiciones excepcionalmente favorables que sólo ocurran por un plazo muy breve, tales como enajenaciones extraordinarias.
10. La contratación adjudicada de conformidad con un acuerdo internacional y destinada a la implementación conjunta o explotación de un proyecto por los países firmantes.
11. La contratación adjudicada de conformidad con un acuerdo internacional relacionado con el estacionamiento de tropas.

12. La adquisición o arrendamiento de bienes inmuebles (tierras, edificios, etc.) o los derechos sobre estos.
13. La contratación realizada con el propósito específico de prestar asistencia internacional, incluida la ayuda para el desarrollo.
14. Las convocatorias limitadas a Mipyme.
15. Las contrataciones relacionadas con los programas de reinserción a la vida civil originados en procesos de paz, ayuda a los desplazados por la violencia, apoyo a los pobladores de zonas en conflicto, y en general, los programas derivados de la solución del conflicto armado.
16. Las contrataciones que realicen las misiones del servicio exterior de Colombia, exclusivamente para su funcionamiento y gestión.
17. Los contratos interadministrativos.
18. Las contrataciones relacionadas con la defensa y seguridad nacional.
19. La adquisición de bienes requeridos en la ejecución de servicios de investigación y desarrollo.
20. Las contrataciones para la dotación y sustento de las fuerzas armadas y las contrataciones relacionadas con programas de asistencia social, apoyo a la agricultura o procesos de paz.
21. Las concesiones.
22. Las concesiones de obra pública.
23. Las contrataciones del sector defensa y del Departamento Administrativo de Seguridad –DAS– que necesiten reserva para su adquisición.
24. Los bienes de carácter estratégico, listados a continuación, adquiridos por el Ministerio de Defensa o sus Entidades Estatales adscritas. (La numeración se refiere al Federal SupplyClassification FSC). - 10 Armamento - 11 Material nuclear de guerra - 12 Equipo de control de fuego - 13 Municiones y explosivos - 14 Misiles dirigidos - 15 Aeronaves y componentes de estructuras para aeronaves - 16 Componentes y accesorios para aeronaves - 17 Equipo para despegue, aterrizaje y manejo en tierra de aeronaves - 18 Vehículos espaciales - 19 Embarcaciones, pequeñas estructuras, pangas y muelles flotantes - 20 Embarcaciones y equipo marítimo
25. Los servicios relacionados con los bienes de carácter estratégico adquiridos por el Ministerio de Defensa o sus Entidades Estatales adscritas relacionadas en la lista de Entidades Estatales obligadas.
26. Los servicios adquiridos en soporte de fuerzas militares localizadas fuera de Colombia.
27. Las compras efectuadas con miras a la reventa comercial por tiendas gubernamentales.
28. Los siguientes servicios de investigación y desarrollo del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - División 81. Servicios de Investigación y Desarrollo. - Grupo 835. Servicios Científicos y Otros Servicios Técnicos. - Clase 8596. Servicios de procesamiento de datos requeridos en la ejecución de actividades científicas y tecnológicas. - Clase 8597. Organización de eventos requeridos en la ejecución de actividades científicas y tecnológicas.
29. Los siguientes servicios de ingeniería y arquitectura del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - Clase 8321. Servicios de arquitectura - Clase 8334. Servicios de diseño de ingeniería - Clase 8335. Servicios de ingeniería durante la fase de construcción y de instalación
30. Los siguientes servicios públicos del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - División: 69. Servicios de distribución de electricidad; servicios de distribución de gas y agua por tubería. - División: 94. Servicios de alcantarillado y eliminación de desperdicios, servicios de saneamiento y otros servicios de protección del medio ambiente. - Telecomunicaciones básicas (no incluye los servicios de telecomunicaciones de valor agregado)
31. Los siguientes servicios sociales del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0): - División 91. Administración pública y otros servicios para la comunidad en general; servicios de seguridad social de afiliación obligatoria. - División 92. Servicios de enseñanza - Grupo 931. Servicios de salud humana
32. Los servicios de impresión del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0).
33. La elaboración de programas de televisión del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0). - Subclase 96121. Servicios de producción de películas cinematográficas, cintas de vídeo y programas de televisión.
34. Los servicios de construcción.
35. La compra de servicios de transporte necesarios para la ejecución de un contrato.
36. Las contrataciones de bienes contenidas en la Sección 2 (Alimentos, Bebidas y Tabaco; Textil y Confección y Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, para el Comando General de las Fuerzas Militares, Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Nacional, y Policía Nacional.
37. Las contrataciones del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de alimentos, insumos agropecuarios y animales vivos, relacionadas con los programas de apoyo a la agricultura y asistencia alimentaria.
38. Productos de Cuero) del Clasificador Central de Productos (CPC versión 1.0) de las Naciones Unidas, dirigidas a programas de asistencia social realizadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF–
39. La contratación de materiales y tecnología nuclear realizada por el Instituto Colombiano de Geología y Minería –INGEOMINAS–.
40. En las contrataciones de la Unidad Administrativa Especial de Aeronáutica Civil (AEROCIVIL), solo se

aplicará el trato nacional a bienes, servicios y proveedores, con excepción de las contrataciones relacionadas con la infraestructura para el sistema aeroportuario o para el sistema nacional del espacio aéreo, las cuales no están cubiertas por el Acuerdo Comercial.
41. Las contrataciones de la Unidad Administrativa Especial de Aeronáutica Civil –AEROCIVIL–.
42. Las contrataciones de la Registraduría Nacional del Estado Civil para la preparación y realización de elecciones
43. Las contrataciones realizadas bajo un régimen de contratación privado.
44. Las contrataciones de empresas gubernamentales.
45. Las contrataciones de Empresas Industriales y Comerciales del Estado cuyo objeto esté relacionado con sus actividades.
46. Las contrataciones de Empresas Industriales y Comerciales del Estado cuyo presupuesto sea menor o igual que $457'683.000.
47. Las contrataciones de empresas gubernamentales distintas a las Empresas Industriales y Comerciales del Estado.
48. Las contrataciones realizadas bajo un régimen de contratación privado por Entidades Estatales distintas de las Empresas Industriales y Comerciales del Estado.

12. REGULACIÓN DE MIPYMES

Teniendo en cuenta el Presupuesto Oficial Estimado para la presente contratación, aplica la posibilidad de limitarla a Mipymes, para lo cual, los interesados deberán así manifestarlo mediante comunicación escrita acompañada del Certificado de Existencia y Representación, en la oportunidad señalada en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015.

> *"Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme. La Entidad Estatal debe limitar a las Mipyme nacionales con mínimo un (1) año de existencia la convocatoria del Proceso de Contratación en la modalidad de licitación pública, selección abreviada y concurso de méritos cuando:*
> *1. El valor del Proceso de Contratación es menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y*
> *2. La Entidad Estatal ha recibido solicitudes de por lo menos tres (3) Mipyme nacionales para limitar la convocatoria a Mipyme nacionales. La Entidad Estatal debe recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día* hábil antes de la apertura del Proceso de Contratación."

De acuerdo con lo anterior, para limitar el presente proceso a Mipymes la solicitud se debe presentar entre el momento de publicarse el Aviso de Convocatoria Pública y hasta el último día de publicación del Proyecto de Pliego de Condiciones, y la misma deberá contener, además de la manifestación de su interés en participar en el proceso, la de cumplir con su condición de Mipymes domiciliada en el Departamento del Cesar, lo cual, se acreditará con la presentación de una certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, según sea el caso, en la que se señale su tamaño empresarial (micro, pequeña o mediana empresa) conforme indica el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015; además deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio o por la autoridad que sea competente para acreditar su antigüedad.

Los posibles interesados deberán enviar la solicitud a través del Sistema Electrónico de Contratación Pública, SECOP II.

En la convocatoria limitada podrán participar Uniones Temporales o Consorcios, los cuales, deberán estar integrados únicamente por Mipymes domiciliadas en el departamento del Cesar, según el caso. En tal caso, para efectos de la limitación de la convocatoria, cada Consorcio o Unión temporal se contará por sí mismo, y no por el número de Mipymes que los integren; que deberán cumplir de manera individual los requisitos mínimos señalados. El INPEC también tendrá en cuenta esta documentación para efectos de las reglas de desempate contenidas en el pliego de condiciones en el numeral sobre la materia.

En el evento de no recibirse solicitud de convocatoria limitada por un número igual o superior a tres (03) o que las mismas no cumplan con los requisitos establecidos el INPEC, procederá a la apertura del proceso, previa expedición del acto administrativo correspondiente, por lo que podrán participar todas las personas naturales y jurídicas, nacionales y extranjeras, los consorcios y/o Uniones Temporales y demás formas de Asociación legalmente constituidas.

13. CONDICIONES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO

De conformidad con lo establecido en el Artículo 6 de la Ley 80 de 1993, en el presente proceso podrán participar las personas (naturales y/o Jurídicas) consideradas legalmente capaces de conformidad con las disposiciones legales vigentes, y siempre y cuando su objeto social se relacione y les permita desarrollar el objeto del presente proceso.

También podrán participar los consorcios y uniones temporales de conformidad con el Artículo 7 ibídem y siempre y cuando el objeto social de cada uno de sus miembros se relacione con el objeto del presente proceso. En este último caso, los proponentes indicaran si su participación es a título de consorcio o unión temporal; tratándose de consorcio, deberán indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes y, en el caso de uniones temporales, se señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto.

Los miembros del consorcio y de la unión temporal, deberán designar la persona que para todos los efectos del presente proceso representará al consorcio o unión temporal. Igualmente, los proponentes no podrán estar incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en el artículo 127 de la Constitución Política o, en los artículos 8° y 9° de la Ley 80 de 1993, y demás normas concordantes, lo cual será declarado por el proponente bajo juramento que se entenderá prestado con la firma de la propuesta o del contrato según el caso. De la misma forma, para determinar la existencia de posibles inhabilidades e incompatibilidades que impidan la participación en el presente proceso, se deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, Estatuto Anticorrupción.

Las personas extranjeras deberán presentar su propuesta por conducto de su representante legal o de su apoderado debidamente constituido en Colombia. Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su término de duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más.

Nota: El procedimiento de audiencia pública de subasta se desarrollará de manera VIRTUAL, en la plataforma ***SECOP II.***

14. PRECALIFICACIÓN

Teniendo en cuenta el objeto a contratar y la modalidad de selección a utilizar en desarrollo del presente proceso de contratación, no hay lugar a precalificación.

15. CRONOGRAMA

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

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

16. CONSULTA DE DOCUMENTOS DEL PROCESO

El Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello CPMSBEL publicará toda la información relacionada con el presente proceso de selección en el Portal Único de la Contratación – Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) www.contratos.gov.co, por tal motivo allí aparecerá disponible para consulta los documentos del presente proceso, como también, se dispondrá de copia física para consulta en la dirección Bello Antioquia, Diagonal 44 No. 39-145 CPMSBEL.

17. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA –PROGRAMA OLIMPIA- (VER CIRCULAR 016 DEL 09.03.2021)

El Ministerio de Hacienda y Crédito Público (MHCP) a través de la administración del sistema SIIF Nación implementó el “Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito”, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. En cumplimiento de lo anterior, el MHCP expidió el 9 de marzo de 2021 la circular externa # 16, mediante la cual establece el procedimiento aplicable para todos los proveedores de bienes o servicios del Estado obligados a facturar electrónicamente, respecto del trámite para la presentación de facturas y su respectiva aprobación por parte de los supervisores, la circular puede ser consultada en el siguiente vínculo:

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

Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 –Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria

de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web. Este procedimiento se da en cumplimiento de la normatividad tributaria de facturación electrónica, para las personas jurídicas y naturales, (i) que vendan bienes o presten servicios a la CREG, (ii) que tengan en su RUT la responsabilidad 52 – facturador electrónico, y (iii) que sea emisor de los siguientes tres documentos electrónicos de facturación: Factura electrónica (FE), Nota débito (ND), y Nota crédito (NC)

18. FACTURACIÓN

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

Cordialmente,

ORIGINAL FIRMADO
Mayor de Prisiones. ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA
Director CPMSBEL
INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO –INPEC

Aprobó: Mayor de Prisiones. ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA
Revisó: Dgte. PARRA GONZÁLEZ EDWIN JOBANNY
Elaboró: P.U.. JELLY Y. SANCHE M.
Fecha: febrero 03 2026