INPEC

PLIEGO DE CONDICIONES SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL

PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES

SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL
N° CPMSPTR-SASI-001-2026
(Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015)

OBJETO

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, PRODUCTOS COMESTIBLES (GALLETERÍA Y PAQUETERÍA), A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADOS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO"; Por valor de: **TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES TRECIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS SIETE PESOS ($ 397.370.407,00) M/CTE.**

Puerto Triunfo – Antioquia.
09 de febrero de 2026

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se describen las bases técnicas, financieras, económicas y legales, que los proponentes interesados deben tener en cuenta para elaborar y presentar la propuesta, a través de la plataforma de SECOP II.[1]

Los proponentes deben estudiar la información contenida en este documento, en las adendas que se llegaren a producir, y a la vez deben analizar todas las circunstancias y condiciones que puedan afectar los términos de la propuesta. Quien participa, al suscribir la carta de presentación de la propuesta, declara y acepta estar de acuerdo con el presente pliego de condiciones y se sujeta a ellos, razón por la cual no serán de recibo reclamaciones posteriores en este sentido.

Todas las interpretaciones, conclusiones o análisis que efectúe el proponente son de su exclusivo cargo y no comprometen ni vinculan en modo alguno al INPEC.

La información contenida en este documento o proporcionada en el mismo, comunicada verbalmente o en forma escrita por la entidad, no constituye asesoría a los proponentes para la presentación de la propuesta. Será obligación de los interesados en participar en el presente proceso de selección, obtener su propia asesoría para todos los efectos que guarden relación con la presentación de la propuesta, y con la ejecución del contrato resultante de la presente convocatoria pública. EI proponente conviene y autoriza que al INPEC designe, si ésta lo estima conducente, funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes del proponente con el fin de cotejar la información consignada en su propuesta y para obtener por cualquier medio idóneo la información necesaria para verificar la incorporada a la misma. Dicha autorización se entiende prestada con la presentación de la propuesta.

El orden de los capítulos del presente PLIEGO DE CONDICONES no debe ser interpretado como un grado de prelación entre los mismos. Los títulos utilizados en el presente PLIEGO DE CONDICIONES sirven sólo para identificar textos, y no afectará la interpretación de los mismos. Si el PROPONENTE considera que existen omisiones o contradicciones, o se tuviere duda sobre la interpretación, significado o alcance de cualquier parte de las condiciones o especificaciones del presente DOCUMENTO, se deberá pedir la aclaración pertinente.

Para efectos del desarrollo del presente proceso de selección, se entiende por día hábil cualquier día de lunes a viernes, excluyendo los días festivos en la República de Colombia. En caso de que el último día de un período cualquiera establecido en el presente PLIEGO DE CONDICIONES fuese un día considerado no hábil, aquél se correrá al día hábil siguiente al referido en el calendario.

Cuando se pretenda hacer referencia a día calendario, así se consignará expresamente. De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente PLIEGO DE CONDICIONES se publica en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

Las propuestas, comunicaciones, y todos los documentos, audiencias, aclaraciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso, serán en idioma castellano.

[1] 1 Los interesados y proponentes deben documentarse con las guías y manuales para participar en un proceso de selección que se adelante por la plataforma de SECOP II.

RECOMENDACIONES INICIALES

a. Lea y analice cuidadosamente el contenido de los estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, anexos, formatos, formularios, adendas y demás documentos que soporten el presente proceso de contratación, para la correcta elaboración de la propuesta.

b. Verifique el cumplimiento de las normas generales y específicas que regulan la materia objeto del presente proceso de contratación.

c. Verifique que el representante legal de la persona jurídica proponente, el representante designado del consorcio o unión temporal o sus miembros no están incursos en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar de conformidad con lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.

d. Cerciórese que cumple y reúne las condiciones y requisitos señalados en el presente pliego de condiciones.

e. Diligencie en su totalidad, suscriba y entregue junto con la propuesta todos y cada uno de los anexos, formatos y formularios requeridos en el presente proceso de contratación.

f. La presentación de la propuesta, por parte del oferente, constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones técnicas, formatos y demás documentos; que recibió las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que este proyecto de pliego de condiciones es completo, compatible y adecuado para identificar el alcance del servicio requerido por la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.

g. Absténgase de utilizar el logo de la Entidad en la documentación que haga parte de la propuesta, en atención a que el mismo es de uso privativo de la misma.

INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente se compromete a cumplir las condiciones requeridas en el presente proceso y manifiesta que estudió el pliego de condiciones y los documentos anexos al presente proceso de contratación, adendas y aclaraciones sobre las observaciones formuladas, que conoce la naturaleza del contrato, su objeto, costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente y que, además, se acoge a los dictados de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y demás normas complementarias.

Cada uno de los documentos que hacen parte del proceso de contratación deberá ser interpretado de forma integral. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este pliego de condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad.

En consecuencia, el Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, no será responsable por errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente, que puedan incidir en la

elaboración de su oferta y que no hayan sido consultados a la entidad dentro de los plazos establecidos. Cuando en el pliego de condiciones o el contrato se haga referencia a días, se entenderá que se trata de días hábiles

CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DOCUMENTOS DEL PROCESO

En cumplimiento de lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.7.1. del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 527 de 1999, y con el fin de facilitar y agilizar la comunicación interactiva con los proponentes durante el proceso de selección, EL INPEC publicará toda la información relativa al Proceso de Selección en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II. En este sitio se deberán consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso.

VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5. del Decreto 1082 de 2015, se convoca a las veedurías ciudadanas, a las diferentes asociaciones cívicas, comunitarias, de profesionales, benéficas o de utilidad común, gremiales, universidades y centros especializados de investigación, para que realicen control social al presente proceso de selección y, de considerarlo procedente, formulen las recomendaciones escritas que estimen necesarias para buscar la eficiencia institucional, señalándoles que pueden intervenir en todas las audiencias que se realicen dentro del proceso de selección. Así mismo los órganos de control correspondientes podrán ejercer la vigilancia y control al proceso.

COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES

Toda comunicación que se genere y que esté relacionada con el presente proceso de selección, deberá ser enviada a través de la plataforma SECOP II, utilizando las siguientes secciones: i. "Mensajes" y ii. "Observaciones a los Documentos del Proceso".

Las notificaciones de los actos administrativos realizadas dentro del proceso de selección a través de la plataforma electrónica del SECOP II, son válidos y tienen valor probatorio de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y con el Código General del Proceso[2]

En cuanto a las comunicaciones o solicitudes que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el INPEC otorgara respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

DISPONIBILIDAD Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DEMÁS DOCUMENTOS

El Pliego de Condiciones y demás documentos que se expidan en el desarrollo del proceso, podrán ser consultados gratuitamente y descargados de internet en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II - https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index?SkinName=CCE.

Dicho sitio constituye el mecanismo de comunicación interactiva entre los proponentes y la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo; los mensajes de

[2] Circular 22 del 22 de febrero de 2017 expedida por Colombia Compra Eficiente

datos por él transmitidos para este proceso tienen carácter oficial para el mismo. Se podrán publicar documentos escaneados o los archivos magnéticos idénticos sin firma, teniendo en cuenta la disponibilidad del servicio de escáner y la urgencia de publicación del documento.

Constituye obligación de los proponentes consultar de manera permanente el Proceso en la Plataforma del SECOP II. No será admisible como excusa, el desconocimiento o desinformación por la no consulta en el sitio web mencionado.

CRONOGRAMA DEL PROCESO

El cronograma dispuesto para el presente proceso será el que se registra en la plataforma transaccional SECOP II.

Las fechas consignadas en la plataforma se entienden como estimadas; así mismo de acuerdo lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.2.3.1. del Decreto 1082 de 2015.

ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Las fechas indicadas en el cronograma descrito en la plataforma del SECOP II, podrán variar de acuerdo con las condiciones previstas en el presente proceso o por decisión de la entidad. En caso de prórroga de los plazos, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, expedirá una Adenda que será publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II.

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, publica en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, un aviso de convocatoria del proceso de selección, en el que se indica el nombre, dirección de la Entidad Estatal y teléfono en donde la Entidad atenderá a los interesados del proceso y donde los proponentes deben presentar los documentos que se requieran en la plataforma del SECOP II en desarrollo del proceso de contratación, el objeto del contrato a celebrar, identificando las cantidades a requerir, la modalidad de selección, el plazo estimado del contrato, fecha límite en el cual los interesados deben presentar oferta y el lugar y forma de presentación de la misma, el valor estimado del contrato y manifestar expresamente que la Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal, mención de si la contratación esta cobijada por un acuerdo comercial, mención de si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipymes o de precalificación, enumeración y breve descripción de las condiciones para participar en el proceso de Contratación, el cronograma y la forma como los interesados pueden consultar los documentos del proceso.

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, CONSULTA Y OBSERVACIONES AL MISMO

El Proyecto de Pliego de Condiciones, se encuentra en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II, el cual está compuesto por:

- El Pliego Electrónico SECOP II: Integrado por las siguientes secciones: Información general, Configuración, Cuestionario, Evaluación, Documentos del Proceso y Documentos de la oferta), y

- El Anexo Complementario, formatos y demás anexos del mismo.

Dichos documentos estarán a disposición para los interesados, por el término de cinco (5) días hábiles, para que los posibles oferentes formulen sus observaciones, a través del mecanismo dispuesto para ello en la plataforma del SECOP II.

RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES FORMULADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, dará respuesta a las observaciones y aclaraciones presentadas al Pliego de Condiciones, por medio de la plataforma SECOP II.

Como resultado de las aclaraciones y observaciones realizadas, y en el evento en que la entidad lo considere pertinente, se elaborarán las modificaciones en el Pliego de Condiciones.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa)

De acuerdo con los artículos 2.2.1.2.4.2.2. adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal limitará la convocatoria a las Mipymes departamentales con mínimo un (1) año de existencia cuando las siguientes condiciones:

1. El valor del proceso de contratación sea 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 haya recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme nacionales para limitar la convocatoria a Mipyme. La entidad estatal podrá recibir hasta el día hábil anterior a la publicación del acto administrativo de apertura del proceso.

La Mipyme que soliciten la limitación deberán acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021.

Nota: Teniendo en cuenta las solicitudes allegadas en la etapa de proyecto de pliego y conforme al cronograma se limitará o no a la convocatoria a Mipyme del proceso.

PUBLICACIÓN Y CONSULTA DEL ACTO QUE DISPONE LA APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO

La apertura del proceso se ordenará mediante expedición del acto administrativo motivado que se publicará con el Pliego de Condiciones Definitivo para su consulta en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II. En este podrán incluirse los temas planteados en las observaciones recibidas por los interesados al mencionado Pliego.

APERTURA DEL PROCESO

La apertura del proceso se llevará a cabo el día señalado en el cronograma del proceso de selección establecido en la plataforma del SECOP II, a partir de la cual, se declara abierto el proceso y los proponentes presentarán sus propuestas, hasta antes del día y hora establecida para el cierre del proceso.

LOS RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO, LA FORMA DE MITIGARLOS Y LA ASIGNACIÓN DEL RIESGO ENTRE LAS PARTES CONTRATANTES

El INPEC, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el literal (a) del numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación elaborado por Colombia Compra Eficiente, evaluó y asignó los riesgos de la presente contratación, los cuales se relacionan en el Estudio Previo.

OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES ADICIONALES DE LOS OFERENTES SOBRE EL ALCANCE Y CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

A partir de la apertura del proceso y de conformidad con el término establecido en el Cronograma, cualquier interesado podrá solicitar aclaraciones adicionales, las cuales serán resueltas por parte de la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, dentro del término previsto para tal efecto, atendiendo la fecha límite para la expedición de Adendas, si a ello hubiere lugar.

Las solicitudes de aclaración deberán ser remitidas a través de la sección "OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO" y según el procedimiento previsto en la Plataforma del SECOP II.

El INPEC responderá las solicitudes formuladas, a través de dicha plataforma. El envío de observaciones se deshabilita para los proveedores una vez se cumpla la fecha límite establecida por la Entidad en el cronograma del proceso.

Ninguna aclaración verbal podrá afectar los términos y condiciones del Pliego de Condiciones. Las consultas, observaciones o cualquier tipo de correspondencia relacionada con el presente proceso deberán ser enviadas a través de SECOP II.

Sólo será tenida en cuenta en este proceso de selección, la información que la entidad, suministre a través de la plataforma del SECOP II.

Las consultas u observaciones que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, dará respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, de conformidad con el cronograma del presente proceso de selección dispuesto en la plataforma del SECOP II y acorde con lo establecido en el numeral 5 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 89 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015, podrá

modificar y prorrogar el plazo del proceso antes de su vencimiento, de oficio o a petición de parte, o cuando la Entidad lo considere conveniente.

La petición de prórroga se formulará a través de la sección "OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO" de la Plataforma del SECOP II.

Cualquier modificación al pliego de condiciones o prórroga del plazo del Proceso de Contratación se llevará a cabo mediante adendas numeradas, las cuales serán parte integral del mismo.

En todo caso solo se podrán expedir adendas hasta la fecha límite establecida en el cronograma del presente pliego de condiciones, esto es, 1 día hábil antes de la fecha del cierre del proceso.

Las Adendas que se generen serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II de lunes a viernes de 7:00 a.m., a 7:00 p.m., de conformidad con artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015 y serán de obligatorio cumplimiento para la preparación de las propuestas.

Las adendas se entenderán comunicadas por el hecho de su publicación en la plataforma del SECOP II, de conformidad con lo dispuesto en las normas legales vigentes sobre la materia, para lo cual se reitera la obligación de todos los proponentes, durante todo el proceso, de consultar permanentemente dicha Plataforma.

Todas las adendas y avisos que publique la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, en relación con el pliego de condiciones formarán parte integrante del mismo y serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

CIERRE DEL PROCESO, LUGAR Y FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS PROPUESTAS.

El presente proceso de contratación se adelantará en su integridad en línea, a través de la plataforma SECOP II; por lo anterior, los proponentes deberán registrarse como proveedores en dicha plataforma para la presentación de la respectiva oferta.

De las ofertas presentadas en la plataforma SECOP II se generará una "LISTA DE OFERENTES" en la cual se registrará la lista de los proveedores que participaron en el Proceso de Contratación.

Vencido el término para la entrega de ofertas se efectuará la apertura de los sobres de acuerdo al procedimiento previsto en la plataforma del SECOP II.

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma antes del cierre del proceso, el INPEC seguirá el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente en la Guía de Indisponibilidad del SECOP II[3] para presentar ofertas.

COMITÉ VERIFICADOR Y PLAZO PARA EFECTUAR LA VERIFICACIÓN

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015, el INPEC designará un Comité Verificador, conformado por servidores públicos o por particulares contratados para el efecto.

[3] https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

Dicho comité deberá realizar su labor de verificación de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a la ley y a las reglas contenidas en el pliego de condiciones. Por lo tanto, deberá verificar los requisitos habilitantes exigidos en el pliego.

VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Comité Verificador designado por la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, preparará el informe de verificación de las propuestas dentro del plazo establecido en el cronograma. Dentro del mismo, y con el fin de realizar la verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas, el INPEC podrá solicitar a los proponentes a través de la sección "MENSAJES" de la Plataforma SECOP II, las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser entregados por los proponentes hasta antes del inicio del mecanismo de la subasta, entendiendo que el mismo inicia a partir de la hora y fecha en las que se determinó la apertura del sobre económico.

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad hasta el plazo anteriormente señalado.

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes NO PODRÁN acreditar circunstancias ocurridas con POSTERIORIDAD AL CIERRE DEL PROCESO.

El plazo para la verificación de las propuestas podrá ser modificado cuando la entidad lo considere conveniente, para lo cual se expedirá una adenda acorde con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

No se considerará ajustada al PLIEGO DE CONDICIONES la oferta que no reúna las condiciones exigidas para participar en este proceso de selección.

CAPÍTULO 1
INFORMACIÓN Y ASPECTOS GENERALES

1. OBJETO

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, PRODUCTOS COMESTIBLES (GALLETERÍA Y PAQUETERÍA), A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADOS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO"

2. CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS - UNSPSC

LOTE 1 BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50202306	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Refrescos
50202309	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Bebidas deportivas o de energía
50202301	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Agua
50202304	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Bebidas	Bebidas no alcohólicas	Jugos de repisa

LOTE 2 PRODUCTOS ALIMENTICIOS

CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50161813	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Productos de confitería	chocolatina
50192405	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Mermelada y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	Gelatina real procesada	gelatina

50101717	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Frutos secos	Frutos secos	Nueces y semillas sin cascara
50181909	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	Galletas de soda
50161511	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azucares, edulcorantes productos	Chocolate o sustituto del chocolate
50201706	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Bebidas	Café y té	café
50161509	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azucares, edulcorantes productos	Azúcares naturales o productos endulzantes
50182001	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Tartas y empanadas y pastas	Ponqué pastes o biscochos frescos
50221002	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de cereales y legumbres	Legumbres	Harina
50171830	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Condimentos y conservantes	Salsas y condimentos y productos para untar	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados

LOTE 3 PRODUCTOS DE PAQUETES COMESTIBLES Y DULCERIA

CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50192109	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks	Papas fritas de talego o mezclas

50161815	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Productos de confitería	Productos de confitería
50181909	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Pan y galletas y pastelitos dulces	Galletas de soda
50161813	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Productos de confitería	chocolatina
50161509	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolates, azucares, edulcorantes productos	Azúcares naturales o productos endulzantes
50161814	[E] Productos de uso final	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Productos de confitería	Azúcar o sustituto de azúcar

NOTA: Esta clasificación del proponente no es un requisito habilitante, sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compra Pública.

2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Las especificaciones técnicas que se requieren satisfacer son las siguientes:

LOTE 1: BEBIDAS GASEOSAS NO ALCOHOLICAS

No.	Código de clasificación UNSPSC	Descripción Técnica	Unidad de medida
1	50202306	bebida gaseosa con sabor a cola: características generales: de color caramelo oscuro, sin sedimentos ni turbiedad, mezcla única de	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES

		saborizantes naturales, incluyendo cafeína, sus ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante caramelo, acidulante (ácido fosfórico) sabor natural, extractos vegetales y cafeína botella pet no retornable, envasado a temperatura ambiente y condiciones sanitarias, no retornable tamaño 400 ml, vida útil mínimo 45 días. calorías 170, grasa total: 0, sodio 25mg, carbohidrato total 42g, azucares 42 g, proteína 0%, vida útil mínimo 45 días.	
2	50202306	es una bebida gaseosa de color rojo intenso, con sabor avainillado y dulce. La nuez de cola no es el sabor predominante en la bebida como sugiere el nombre. En el caribe colombiano es una bebida tradicional.	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES
3	50202306	agua, azúcar, jugo de manzana, acidulantes (ácido cítrico y ácido ascórbico), té negro, saborizantes naturales, regulador de acidez (citrato de sodio), edulcorantes (acesulfame k, sucralosa), antioxidante (ascorbato de sodio). no es fuente significativa de grasa saturada, fibra dietaría, vitamina a, vitamina d, hierro, calcio y zinc. calorías 40 kcal, grasas totales 0 g, grasas trans 0 mg, carbohidratos totales 10 g, azúcares totales 10 g, azúcares añadidos 10 g, proteína 0 g, sodio 30 mg.	PET 400 ML PACA X 6 UNIDADES
4	50202309	Bebida hidratante, es una bebida hidratante, restauradora de electrolitos y energética. esta bebida es de color naranja sin turbiedad y sin sedimentos. sabor. frutas tropicales está fabricada con una mezcla única de saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, saborizantes naturales, ácido cítrico como acidulante, electrolitos (cloruro de sodio, sulfato de sodio, gluconato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio), citrato de potasio como regulador de acidez, colorante azul y vitaminas b3 y b6	PET 500 ML PACA X 6 UNIDADES
5	50202309	Bebida hidratante, es una bebida hidratante, restauradora de electrolitos y energética. esta bebida es de color naranja sin turbiedad y sin sedimentos. sabor. frutas tropicales está fabricada con una mezcla única de saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, saborizantes naturales, ácido cítrico como acidulante, electrolitos (cloruro de sodio, sulfato de sodio, gluconato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio), citrato de potasio como regulador de acidez, colorante azul y vitaminas b3 y b6	PET 500 ML PACA X 6 UNIDADES
6	50202306	burbujeante, refrescante y de sabor ligero, sprite es un refresco con sabor a lima y limón. agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio),	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES

		saborizantes naturales, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes (acesulfame k, sucralosa).	
7	50202306	bebida gaseosa, edulcorada con azúcar de caña, sin turbiedad y sin sedimentos. sabor: sabor a toronja y está fabricada con saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), cloruro de sodio, fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de madera), sabor idéntico al natural (frutos tropicales), colorante artificial (rojo allura) proceso este producto no está sometido a ningún proceso térmico, se envasa a temperatura ambiente y en condiciones sanitarias. presentacion: botella plástica no retornable no menor de 400 mililitros	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES
8	50202301	Agua potable tratada, sabor a lima limón, norma técnica colombiana ntc 5514 bebidas no alcohólicas, aguas saborizadas, refrescos de aguas saborizadas sólidos solubles expresados en grados brix a 20°c: 0 < 15 volumen de carbonatación: 2,1 - 2,3 ph: 2,5 - 9,0	PET 600 ML PACA X 6 UNIDADES
9	50202301	Agua potable tratada, sabor a manzana, norma técnica colombiana ntc 5514 bebidas no alcoholicas, aguas saborizadas, refrescos de aguas saborizadas sólidos solubles expresados en grados brix a 20°c: 0 < 15 volumen de carbonatación: 2,1 - 2,3 ph: 2,5 - 9,0	PET 600 ML PACA X 6 UNIDADES
10	50202301	agua potable tratada, incolora, insabora sin turbiedad y sin sedimentos. sabor: insabora. ingredientes: agua potable tratada, proceso: este producto no está sometido a ningún proceso térmico y se envasa bajo condiciones sanitarias.	PET 24 UNIDADES X 280 MIL
11	50202304	Bebida con jugo de fruta, sabor a naranja, con adición de vitaminas b3, b6 y b12. sabor: fabricado con una mezcla de saborizantes naturales, sabor a naranja. ingredientes: saborizantes (naturales e idénticos a los naturales), acidulante (ácido cítrico), estabilizantes (hexametafosfato de sodio, cmc, goma xantica, edta), preservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), regulador de acidez (citrato de sodio), vitaminas (b3, b6, b12), edulcorante (estevia), colorantes artificiales (amarillo # 5, amarillo # 6). contiene tartrazina, proceso: este producto no está sometido a procesos térmicos, se envasa a temperatura ambiente y bajo condiciones sanitarias. presentación: caja tetra brik no retornable no menor de 200 mililitros	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES

LOTE 2 PRODUCTOS ALIMENTICIOS

No.	Código de clasificación UNSPSC	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	50161813	Chocolatina de leche de 11 gramos es una golosina cada chocolatina individual pesa 11 gramos, caja x 50 unidades y está diseñada para ser una porción personal de dulce. los ingredientes principales incluyen azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, suero de leche en polvo, grasa vegetal, harina de trigo, emulsionantes (lecitina de girasol, poliglicerol polirricinoleato), sal, leudante (bicarbonato de sodio), y saborizantes.	UNIDAD
2	50190000	Gelatina para consumo personal: es un producto de consistencia blanda y brillante adicionada con nutrimix: zinc, vitamina b12 y ácido fólico. el consumo de zinc y el ácido fólico aportan al crecimiento y al sistema inmune. la vitamina b12 es un nutriente que contribuye al crecimiento y al buen funcionamiento del sistema nervioso. x 108 gramos.	UNIDAD
3	50101700	Maní: (maní, aceite vegetal y sal), maíz (maíz, aceite vegetal y sal), maní confitado (maní, azúcar y aceite vegetal), arándanos 20% (azúcar, glicerina, aceite de girasol), almendra frita (almendra, aceite vegetal y sal) x 35 gramos, caja x 24 unidades	UNIDAD
4	50181909	Galleta: combinación de galleta cubierta de caramelo, mani y cubierta de chocolate x 60 gramos, caja x 12 unidades.	UNIDAD
5	50161511	Bebida chocolatada: Azúcar, cocoa, carbonato de calcio (e170), lecitina de soya (e322) (emulsionante), sal, cmc carboximetilcelulosa sódico (e466) (agente espesante), extracto de malta, fumarato ferroso, vitaminas a, nicotinamida, d3, b2 (riboflavina), b1 (tiamina) y esencia artificial certificada (etilvainillina). x 200 gramos	UNIDAD
6	50201706	café soluble en polvo granulado intenso sobres 1.5 densidad caída libre (g/l): 180-245 color (hunterlab): 27.70-30.88 humedad (%): inferior a 3.1 ph: 4.8-5.2 cafeína hplc (en base seca (%): superior a 2.2 de caja x 48 unidades.	UNIDAD
7	50161509	azúcar en sobres de 5 gramos x 200 unidades.	UNIDAD
8	50181909	galleta elaborada a base de trigo fortificada, salada, presentación bolsa x 9 unidades individuales. peso mínimo de 243 grs galleta elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato	UNIDAD

		ferroso] 55 mg/kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal [palma], grasa vegetal [palma], azúcar, sal, agua, azúcar invertido, leudantes [bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio], (lecitina (de soya)), levadura, alimento de levadura, saborizantes naturales y artificiales, colorante natural [color caramelo], acondicionador de masa (metabisulfito (de sodio)). contiene gluten. bolsa x 9 unidades.	
9	50181909	galleta rellena de crema paquete x 12 unidades individuales, cada unidad 4 galletas. por 33.6g sabores fresa, limón, chocolate y vainilla. elaborada a base de harina de trigo fortificada (contiene niacina 75 mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55 mg/kg, mononitrato de tiamina (vitamina b1) 6.4 mg/kg, riboflavina (vitamina b2) 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg), azúcar, grasa vegetal (palma), fécula de maíz, azúcar invertido, sal, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio), lecitina de soya, saborizantes artificiales, ácido cítrico, colorantes artificiales (rojo no. 40 laca c.i 16035). contiene gluten. bolsa x 12 unidades.	UNIDAD
10	50181909	Galleta paquete fabricado en polipropileno que contenga tacos x 3, que en su interior contenga galleta elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg /kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], grasa vegetal [palma], sal, azúcar, agua, leudantes [bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, bicarbonato de amonio], levadura, alimento de levadura, (leche en polvo), (lecitina (de soya)), resaltador de sabor [monoglutamato de sodio], ácido láctico, enzimas amilolíticas. contiene gluten peso neto 300 gr	UNIDAD
11	50181909	galleta con salvado y sabor a miel elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg /kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], azúcar, grasa vegetal [palma], (leche en polvo), azúcar invertido, (harina tipo graham), agua, (salvado de trigo), miel, sal, leudantes [bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio], (lecitina (de soya)), saborizantes artificiales, ácido cítrico. contiene gluten. bolsa x 9 unidades.	UNIDAD

12	50181909	paquete fabricado en polipropileno que contenga tacos x 3, que en su interior contenga galletas con sabor a queso y mantequilla a base de harina de trigo x 385 gramos elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55 mg/kg, mononitrato de tiamina (vitamina b1) 6.4 mg/kg, riboflavina (vitamina b2) 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal (palma), grasa vegetal (palma), sal, (queso cheddar) (leche cultivada), sal y enzimas], azúcar invertido, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, bicarbonato de amonio), levadura, alimento de levadura, (leche en polvo), (lecitina (de soya)), saborizantes artificiales, resaltador de sabor (monoglutamato de sodio), pimienta, colorante natural (color annatto [e160b] ácido láctico, enzimas amilolíticas. contiene gluten.	UNIDAD
13	50181909	galleta redonda paquete x 21 unidades de cuatro galletas por cada unidad, con un peso neto de 15.3g (0.54oz); con sabor a leche.	UNIDAD
14	50181909	Galleta saborizada paquete x 3 tacos x 294 gramos (10.37 oz) con 7g de grasa total, 0mg de colesterol, 210mg de sodio 20g de carbohidratos y 2 g de proteínas, empaque azul con constelación de estrellas en el nombre.	UNIDAD
15	50182001	Ponqué gala de porción de 60 gramos aporta 120 calorías, 5 gramos de grasa total (de los cuales 2 gramos son saturadas), 20 mg de colesterol, 100 mg de sodio, 17 gramos de carbohidratos totales (incluyendo 8 gramos de azúcares), y 2 gramos de proteína. los ingredientes incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, aceites y grasas vegetales, agua, almidón de maíz, humectante (glicerina), edulcorante (sorbitol), glucosa, sal, harina de maíz, emulsificantes, regulador de acidez, leche en polvo descremada, leudante, conservantes, estabilizante y sabor vainilla, chocolate, coco tajada artificial. este ponqué contiene alérgenos como gluten (trigo), huevos, soya y leche, y puede contener trazas de nueces de árbol.	UNIDAD
16	50182001	Ponqué chocorramo clásico, ingredientes principales incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, y una mezcla de aceites y grasas vegetales, entre otros. su valor nutricional por porción proporciona calorías, grasas (saturadas y totales), colesterol, sodio, carbohidratos (azúcares y totales), y proteína. el chocorramo también contiene otros	UNIDAD

		ingredientes como almidón de maíz, humectantes, edulcorantes, emulsionantes, reguladores de acidez, y saborizantes. bolsa x 5 unidades, cada unidad de 65 gramos	
17	50221002	las rosquillas la victoria de 16 gramos, en su presentación de 12 unidades, estas rosquillas se caracterizan por su textura crocante y su sabor a queso, resultado de la combinación de almidón de yuca, queso (leche, cuajo y sal), margarina, sal, levadura y huevo. cada paquete contiene 16 gramos de rosquillas, lo que las convierte en una porción individual práctica para consumir en cualquier momento del día. son un acompañamiento ideal para bebidas y otros alimentos, y se disfrutan solas como un snack rápido y sabroso. su empaque individual asegura la frescura y calidad del producto, manteniendo su sabor y textura característicos.	UNIDAD
18	50171830	la salsa de tomate fruko en doypack de 190 gramos es un producto. que se caracteriza por su practicidad y sabor tradicional. esta salsa de tomate está hecha a base de tomates maduros, agua, azúcar, vinagre, sal y especias, lo que le proporciona un sabor agridulce característico. cada empaque contiene 190 gramos de salsa, ideal para su uso en la preparación de diversas comidas como pastas, carnes, y otros platos.	UNIDAD
19	50171830	la mayonesa en doypack de 190 gramos, producida por una empresa líder en alimentos, es una emulsión de aceite vegetal, agua, y otros ingredientes como huevo, vinagre, mostaza y sal. su fórmula equilibrada proporciona un sabor cremoso y una textura suave, ideal para acompañar una variedad de platos. este producto se destaca por su practicidad gracias a su empaque tipo doy pack, que facilita su uso y conservación, previene derrames y permite aprovechar el contenido hasta la última gota.	UNIDAD
20	50182001	el ponqué ramo de 230 gramos, un clásico de la repostería colombiana, es un bizcocho dulce y esponjoso elaborado por productos ramo s.a. este ponqué tradicional se caracteriza por su sabor a vainilla y su textura suave, convirtiéndose en una opción popular para el desayuno, la merienda o cualquier momento del día. sus ingredientes principales incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevos, y aceites vegetales, entre otros.	UNIDAD

LOTE 3 PRODUCTOS DE PAQUETES COMESTIBLE Y DULCERIA

No.	Código de clasificación UNSPSC	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	50192109	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	UNIDAD
2	50192109	Trocipollos: Contenido de 30 a 32 gr Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en	UNIDAD

		una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	
3	50192109	papa freída sabores surtidos (natural, bbq, limón y pollo) Ingredientes: Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% contenido de 30 gramos	UNIDAD
4	50192109	Trocipollo combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022	UNIDAD

		CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	
5	50192109	Besitos y rosquitas: INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	UNIDAD
6	50161815	Troci combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	UNIDAD
7	50181909	Combo mix sabores (queso, natural y picante): INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites	UNIDAD

		vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	
8	50192109	Platanitos maduros y verdes: INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente)	UNIDAD
9	50161813	CHICHARRONES (natural y picantes): INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP	UNIDAD

		mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	
10	50192109	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	UNIDAD
11	50161815	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022	UNIDAD

		Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	
12	50161813	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado	UNIDAD
13	50161509	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos	UNIDAD

		(ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	
14	50161814	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). Tamaño de porción es de 30 gr	UNIDAD
15	50161815	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado,	UNIDAD

		Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	
16	50161813	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %), Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N°	UNIDAD

		40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133) Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA BAÑADO CON SABOR A CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). PRESENTACIÓN: 50G	
17	50192109	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio	UNIDAD

		(Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129) Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco.	
18	50192109	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25°C) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25°C) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20	UNIDAD

		NTC 5856 con un contenido de 23 grs	
19	50192109	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	UNIDAD
20	50161814	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera	UNIDAD
21	50192109	INGREDIENTES: BIANCHI BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%),	UNIDAD

		Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul	

		Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y productos lácteos, Huevo y Soya. Puede contener Trazas de Maní y Cebada (Gluten). BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI COOKIES AND CREAM: Cobertura Sabor a Chocolate blanco (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo descremada, Leche en polvo entera, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Trozos de Galleta (Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Agua, Azúcar invertido, Bicarbonato de Sodio (Leudante)(E500), Bicarbonato de Amonio (Leudante)(E503), Sal, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Lactilato de Sodio (Emulsificante)(E481), Leche en polvo entera, Saborizante Artificial a Vainilla) Contiene Leche y productos lacteos (lactosa), Soya y Trigo (Gluten). Puede contener trazas de Maní, Nuez de árbol (Coco), Avena (Gluten), Cebada (Gluten) y Huevo. Manufacturado en una planta que procesa Nueces de árbol (Almendra, Nu	
22	50192109	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr	UNIDAD

OTRAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

- El oferente deberá antes del cierre del Proceso allegar MUESTRA DEL PRODUCTO SOLICITADO Y A OFERTAR DE LOS LOTES 2 Y 3 la cual debe ser entregada en el Kilómetro 115 Vía Medellín – Bogotá, aledaño a la Hacienda Nápoles, en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo.

- El oferente deberá junto con su propuesta anexar fotografías de los productos del LOTE 1.

- Los productos deben contar con 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.

- Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución No. 5109 del 29 de diciembre de 2005 – INVIMA, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados

y materias primas de alimentos de envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de esta.

- Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución No. 288 del 31 de enero de 2008, requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de esta.

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

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

- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de excelente calidad.

- Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

- Se debe anexar la ficha técnica del producto ofertado.

- El oferente en caso de ser distribuidor deberá anexar certificación realizada por el fabricante de los productos donde conste que está autorizado por el fabricante para comercializar los productos ofrecidos con vigencia no mayor a tres (3) meses de la fecha de presentación de la oferta. (Lotes 1, 2, y 3)

- El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad de producto, empaque, vencimiento, baja rotación y cualquier novedad presentada con estos.

- 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 perdida que se deriven de dichos errores y/o omisiones.

- 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 de contrato los cuales estarán a cargo del oferente.

- Al totalizar la oferta el valor debe ser igual o inferior al presupuesto oficial para el presente proceso.

- Las propuestas deben ser presentadas sin IVA.

- La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo - INPEC por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de establecer los precios unitarios en su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

- EL CONTRATISTA se responsabiliza de entregar la totalidad del producto en perfecto estado por lo que deberá tomar las medidas pertinentes para evitar las averías en los mismos.

- En caso de que los productos sean importados, deberá aparecer la traducción al idioma español, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso si las hubiere, y deben tener registro sanitario Nacional (INVIMA).

- El texto de los envases y/o empaques de todos los productos deberá figurar en caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo el nombre del producto, el número de registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, y las sustancias que impliquen riesgo sanitario. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a un (1) año en los casos que aplique.

- En el caso de productos en promoción estos se aceptarán SOLO como unidad y/o volumen adicional a las cantidades y pesaje solicitado para cada producto respectivamente, estos deberán ser de la misma marca y estar contenidos en el mismo empaque.

- El oferente deberá garantizar la cadena de frio en la CPMS de Puerto Triunfo, por lo anterior deberá dejar en comodato 10 neveras panorámicas de tamaño estándar o doble puerta, donde asuma el costo del traslado y mantenimiento para el LOTE 1, las cuales deben de tener soporte técnico para su buen funcionamiento, por lo menos una vez al mes y garantizar su funcionalidad remplazando las que no estén en funcionamiento.

LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS ANTERIORMENTE SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO, POR LO TANTO, SERÁ CAUSAL DE RECHAZO, EN CONSECUENCIA, LA PROPUESTA QUE NO OFREZCA ALGUNA DE ELLAS, NO SERÁ HABILITADA PARA PARTICIPAR EN LA AUDIENCIA DE ADJUDICACIÓN.

2.1 IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

El contrato a celebrar es de suministro o de tracto sucesivo, es decir, entregas parciales referente la solicitud que realice el supervisor del contrato y hasta agotar el monto presupuestado.

2.2 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2025, o hasta agotar el valor total presupuestado, lo que suceda primero. Así mismo, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes la firma del contrato, y previa aprobación de la garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de la oficina de contratación de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo en cumplimiento del Decreto 1082 de 2015.

2.3 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 11 de diciembre de 2026, o hasta agotar el valor total presupuestado, lo que suceda primero. Así mismo, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir dentro de los cinco (5) días hábiles

siguientes la firma del contrato, y previa aprobación de la garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de la oficina de contratación de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo en cumplimiento del Decreto 1082 de 2015.

2.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones:

1) Entregar los bienes objeto del contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas en el presente Estudio Previo y en los pliegos de condiciones respectivos.

2) Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato.

3) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones, obstáculos y/o dificultades tanto en cumplimiento de requisitos de ejecución como en el desarrollo del contrato.

4) Garantizar que la calidad de los bienes contratados se ajuste a los requisitos obligatorios previstos en el pliego de condiciones y en la oferta adjudicada.

5) Cumplir con los requerimientos oportunos que realice el supervisor del contrato.

6) Entregar los bienes, en las cantidades descritas en los requerimientos técnicos obligatorios para el ítem o ítems de conformidad con el requerimiento realizado por parte de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo - INPEC, al momento de la firma del acta de inicio del contrato.

7) Cuando se encuentren defectos de fabricación o calidad en los elementos entregados, el contratista deberá responder por los mismos, remplazándolos previo aviso del Supervisor del Contrato, en siete (7) días hábiles siguientes a la fecha de devolución del bien y sin que supere la presente vigencia los cuales conforme al artículo 13 y 29 del Decreto 3466 de 1982, y artículo 932 del Código de Comercio, no representan para la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo - INPEC, costos adicionales a los pactados ni por los conceptos de transporte.

8) Una vez adjudicado el contrato por ítem o ítems, el contratista seleccionado deberá constituir las Garantía a que haya lugar, para la aprobación por parte del área de Contratación e inicio de la ejecución.

9) Entregar los elementos adquiridos de acuerdo con lo descrito en la Ficha Técnica, requerimientos técnicos obligatorios. Adicionar las cantidades que se puedan adquirir en atención a la reserva de derecho a adjudicar por parte la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, Antioquia, por total del presupuesto oficial estimado por ítem, de acuerdo con el resultado de la subasta.

10) Entregar oportunamente los bienes adquiridos en los lugares establecidos de carácter obligatorio.

11) Deberá mantener la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo, indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación.

12) El contratista responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa (numeral 7 artículo 26 de la ley 80 de 1993).

Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato

2.5 OBLIGACIONES DEL INPEC

El INPEC, se obliga con el contratista a:

a.) Aprobar oportunamente la garantía única que en debida forma constituya el contratista.
b.) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del supervisor del contrato.
c.) Expedir los certificados del recibo a satisfacción del servicio prestado en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
d.) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista y/o proveedor reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la entidad.
e.) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del código de procedimiento administrativo y de lo contencioso administrativo (ley 1437 de 2011)
f.) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación publica y/o pliego de condiciones, la oferta y el contrato.

2.6 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato estará a cargo del responsable de proyectos productivos y/o responsable del almacén expendio, quien haga sus veces o quien el ordenador del gasto designe por escrito para tal fin, dando cumplimiento a los artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011.

Obligaciones del Supervisor para supervisión del contrato, convenio u órdenes de compra:

1. Realizar el seguimiento y control técnico, administrativo, jurídico, financiero y contable de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra,
2. Verificar y procurar que EL CONTRATISTA cumpla con el objeto, alcance, obligaciones y calidad de los bienes y/o servicios contratados, así como con las especificaciones ofrecidas en la propuesta presentada y aceptada por la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, y derivadas del contrato, convenio o del Acuerdo Marco de Precios.
3. Suscribir los documentos y actas a que haya lugar durante y con posterioridad a la ejecución del contrato, convenio u Orden de Compra.

4. Hacer al CONTRATISTA los requerimientos escritos que sean necesarios para que éste cumpla el objeto y las obligaciones derivadas del contrato, convenio u Orden de Compra.
5. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra en las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes.
6. Formular al CONTRATISTA las observaciones e instrucciones que estime procedentes para el desarrollo y ejecución del contrato, convenio u orden de compra.
7. En caso de retraso o incumplimiento del CONTRATISTA, elaborar oportunamente un informe al Ordenador del Gasto en el cual se deje en conocimiento la situación, debidamente sustentada.
8. Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual o al área de contratación, en forma permanente y a medida que avance la ejecución del contrato, toda la información y documentos que surjan en desarrollo del mismo, para efectos de mantener actualizada el respectivo expediente contractual.
9. Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, convenio u orden de compra, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.
10. Certificar el cumplimiento de las actividades a cargo de EL CONTRATISTA. Dicha certificación, será requisito previo, para cada uno de los pagos que deba realizar EL INPEC.
11. Solicitar mediante documento de justificación la suspensión, modificación, terminación y/o cualquier otro trámite de tipo contractual, con mínimo cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha en que se requiera perfeccionar los actos mencionados, junto con los soportes que deben ser radicados ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente.
12. Elaborar los informes mensuales de supervisión y radicarlos en original ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles, independientemente de la fecha de inicio del contrato, convenio y/o orden de Compra.
13. Elaborar la certificación de cumplimiento con la respectiva constancia de haber verificado que el CONTRATISTA ha efectuado los pagos al Sistema de Seguridad Social, así como los aportes correspondientes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar de acuerdo con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.
14. Remitir oportunamente a la Dirección de Gestión Corporativa – Grupo Tesorería y/o quien haga de sus veces en la Direcciones Regionales, establecimientos penitenciarios y escuelas de formación los documentos necesarios revisados y aprobados para efectuar el pago al CONTRATISTA.
15. Solicitar aclaraciones, adiciones, modificaciones o complementos al contenido de los informes presentados por EL CONTRATISTA, o de aquellos que específicamente requiera el INPEC, siempre y cuando se estime su conveniencia y necesidad, propendiendo por el cumplimiento a cabalidad del objeto contratado.
16. Recibir la correspondencia del CONTRATISTA y hacer las observaciones que estime convenientes.
17. Consultar la documentación disponible en la carpeta del contrato, convenio u orden de compra que reposa en el Grupo y/o área de Contratación, a efectos de conocer el alcance del objeto contractual y las obligaciones del contratista verificando los requerimientos de la entidad y los ofrecimientos hechos por el contratista durante la etapa de selección del mismo.
18. Prestar apoyo al CONTRATISTA orientándolo sobre la mejor manera de cumplir sus obligaciones, informándolo sobre los trámites, procedimientos y reglamentos del INPEC.
19. Presentar los informes sobre situaciones que puedan afectar el equilibrio económico y financiero del contrato, convenio u órdenes de compra.

20. Informar oportunamente al Grupo de contratación y/o área de contratación, las inhabilidades o incompatibilidades del contratista de las que llegue a tener conocimiento, sobrevinientes o no, atendiendo lo establecido en artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas existentes aplicables a este numeral. **21**.Recibir y legalizar, en caso de requerirse, los bienes objeto del contrato, convenio u órdenes de compra, de acuerdo con el procedimiento establecido por Grupo de Manejo de Bienes Muebles.
22. Una vez finalizado el plazo de ejecución, entregar a la Subdirección de Gestión Contractual y/o área de contratación, un informe final de supervisión en el que se evidencie la ejecución contractual y documentos necesarios para adelantar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra (En caso de que se requiera).
23. Mantener debidamente organizado un archivo con toda la información utilizada y elaborada durante la ejecución del contrato que haya soportado su gestión.
24. Solicitar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra, dentro de los veinte (20) primeros días hábiles siguientes a la terminación del mismo, adjuntando los soportes correspondientes.
25. Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 72 de la Ley 1757 de 2015 en lo referido a rendir los informes al grupo de auditoría ciudadana (En caso de que se requiera).
26. Cumplir las demás obligaciones que correspondan a la supervisión del contrato, convenio u orden de compra, de acuerdo a la naturaleza del mismo, las contempladas en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011 y las establecidas en el Procedimiento de Supervisión e Interventoría de la Entidad.

PARÁGRAFO PRIMERO. El supervisor será el responsable de conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 82 de la Ley 1474 de 2011 y cumplirá sus obligaciones, facultades y deberes de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO SEGUNDO. El incumplimiento del supervisor a sus funciones, constituirá falta gravísima de acuerdo a lo señalado en el Parágrafo 1° del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO TERCERO. Si se requiere el cambio de supervisor se le notificará al CONTRATISTA, para lo cual solo bastará con elevarlo por escrito, anexarlo al expediente del contrato y comunicarlo al contratista. El saliente supervisor deberá elaborar informe DETALLADO del estado en que se encuentre la ejecución del Contrato y realizar acta de empalme con el nuevo supervisor.

3. MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

El artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 menciona que la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Contratación Directa y Mínima Cuantía.

El numeral 2º del mencionado artículo señala que 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, pueden adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Por tratarse de un proceso que involucra bienes de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades públicas y buscando conseguir los mejores precios del mercado, el INPEC escogerá al contratista a través de la modalidad

de "Selección abreviada por el procedimiento de Subasta Inversa" prevista en el inciso 22 del literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.1.2.1 al 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015.

En efecto, de acuerdo con el artículo 2 de la citada ley, los tiquetes aéreos que la Entidad pretende adquirir con la futura contratación, de acuerdo con el estudio del sector, además de ser de común utilización, son adquiridas en el mercado con las mismas especificaciones técnicas que en el presente proceso se solicitan por el INPEC, por lo que sus características se encuentran definidas de manera objetiva.

El contrato resultante de este procedimiento de selección estará sometido a la ley colombiana y en especial, se regirá por las disposiciones pertinentes, además de las normas del Código de Comercio y Código Civil en lo que estas fueren aplicables.

Por otro lado, una vez revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC) de Colombia Compra Eficiente, se evidenció que actualmente no se han celebrado Acuerdos Marcos de Precios que incluyan los bienes objeto del presente proceso de selección.

4.1. IMPUESTOS TASAS Y CONTRIBUCIONES

En lo correspondiente a los impuestos, se comunica lo siguiente:

IVA	***RETENCIONES***
De acuerdo a lo establecido en la Ley 633 del 2000 en su artículo 130: "queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho". MJD-CER26-0000373-10000 de enero 13 del 2026, pág. 06.	• Retención en la fuente por compra. 2.5% (Aplica para no autorretenedores). • Estampilla del 0.04% Universidad Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid. • Estampilla del 0.04% Institución Universitaria Digital de Antioquía IUDIGITAL. • Estampilla del 0.04% ProDesarrollo de la Institución Universitaria de Envigado. • Reteica según sea el caso.

4.2. RESPALDO PRESUPUESTAL

LOTE 1

CDP No. 2526	
Fecha: 05/02/2026	
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-535 EP ELPESEBRE DE PUERTO TRIUNFO	
CPMS PUERTO TRIUNFO	
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS:	
RUBROS	**VALOR**
A-05-01-01-002-004 BEBIDAS	$ 247.567.207,00
FUENTE: PROPIOS	
RECURSO: 26	

SITUAC: CSF
OBJETO: LOTE 1: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE BEBIDAS (AGUA POTABLE PARA EL CONSUMO HUMANO) Y GASEOSAS NO ALCOHÓLICAS A PRECIO UNITARIO PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO"
EXPEDIDO POR: responsable del área de presupuesto – Julián Andrés Tasama
POR VALOR: $ 247.567.207
Resolución No. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026

LOTE 2 Y 3

CDP No. 2426	
Fecha: 05/02/2026	
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-535 EP ELPESEBRE DE PUERTO TRIUNFO	
CPMS PUERTO TRIUNFO	
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS:	
RUBROS	**VALOR**
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 149.803.200,00
FUENTE: PROPIOS	
RECURSO: 26	
SITUAC: CSF	
OBJETO: **LOTE 2**: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (GALLETERÍA, ENTRE OTROS) A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADOS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO." **LOTE 3:** "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DULCERÍA (PAQUETES, PASABOCAS, DULCERÍA, ENTRE OTROS) A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADAS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO"	
EXPEDIDO POR: responsable del área de presupuesto – Julián Andrés Tasama	
POR VALOR: $ 149.803.200	
Resolución No. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026	

Nota: el certificado de disponibilidad presupuestal hace parte integral del presente proceso y se publica por parte de la entidad en la plataforma del SECOP II, de igual manera este documento reposa en el expediente contractual.

5. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

5.1 ANALISIS DEL SECTOR, ANALISIS DE LA OFERTA Y DEMANDA; HISTORICO DE LA ENTIDAD Y ANALISIS DEL MERCADO.

a) ANÁLISIS DEL SECTOR - DECRETO 1082 DE 2015

a.) ANÁLISIS DEL SECTOR - DECRETO 1082 DE 2015

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario procederá a la elaboración, del análisis del sector comercial, y dejar constancia mediante el presente documento.

Para dar cumplimiento a la función constitucional y misión legal, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, ha revisado condiciones particulares de otros procesos de contratación similares, en otras entidades públicas del país y de la entidad a nivel nacional, consultada realizada a través de la página web www.colombiacompra.gov.co, además de acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones técnicas y plazos de entrega por lo cual ha solicitado información a los proveedores verificando la idoneidad de los mismos, desde la capacidad organizacional, financiera , legal y técnica, información consultada con lo cual se demuestra la experiencia en el campo de suministro de los implementos requeridos, datos que han sido plasmados en los documentos del proceso a fin de que la decisión de negocio sea adecuada y se garantice la satisfacción de la necesidad presentada por el encargado del expendio de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, con el fin de que no se presenten sobrecostos en la contratación y realizado el análisis desde lo económico en el siguiente estudio de mercado, basado en la solicitud de cotización enviada a los establecimientos de comercio así:

LOTE 1: Inversiones León Fuentes S.A.S., Coca Cola INDEGA, Grupo Empresarial SHALOM GES
LOTE 2: La Recetta Soluciones gastronómicas S.A.S, Makrovending, y Distribuidora la esmeralda.
LOTE 3. INCODEPF S.A.S., Distribuciones Catama, Distribuidora Raúl Álvarez.

De los cuales se obtuvo respuesta de cotización completa de todo el establecimiento de comercio como posibles oferentes, por tanto, los documentos aportados permiten obtener valores mínimo reales del sector, como constan en el proceso.

b.) ANALISIS DE LA OFERTA Y ANALISIS DE LA DEMANDA

De acuerdo con la guía, elaborada por Colombia Compra Eficiente para este tipo de análisis, se han verificado las condiciones en las cuales la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, ha adquirido en el pasado el bien o servicio a contratar, utilizando para ello la herramienta tecnológica que brinda el SECOP y consultando los archivos de la Entidad y de acuerdo a la necesidad real y a efectos de realizar el análisis de la demanda se puede evidenciar de que se adquirieron elementos para la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo en oportunidades anteriores de acuerdo al objeto a contratar, bajo la modalidad de mínima cuantía, así mismo se realizaron búsquedas en el Portal Único de Contratación SECOP, sitio web por lo cual se encontraron contratos celebrados con el mismo objeto en otras ciudades de la misma entidad.

AÑO	No. CONTRATO	ENTIDAD COMPRADORA	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	637 SB 005 DE 2023	CARCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA CALDAS - INPEC	UNION TEMPORAL RODRIGUEZ AVILA	$156.732.550	SECOP II

2024	148-MC-010-2024	CPMSACS ACACIAS INPEC	MOLINO EL LOBO	$130.000.000	SECOP II
2025					

c.) HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo ha celebrado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual así:

LOTE 1 BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

AÑO	No. CONTRATO	EMPRESA	VALOR	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	OC 104749	Industria Nacional de Gaseosas S.A.	$79.991.866	TEVEC
2024	SASI 001 DE 2024 LOTE 1	Inversiones León Fuentes S.A.S	$242.407.729	SECOP II
2025	CPMSPTR-SASI-002-2025 LOTE 2	Grupo empresarial Shalom Ges	$144.075.573	SECOP II

LOTE 2 y 3 PRODUCTOS ALIMENTICIOS (GALLETERIA, PAQUETERIA ENTRE OTROS)

AÑO	No. CONTRATO	EMPRESA	VALOR	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	001	MCA BALDER SAS	$108.636.079	SECOP II
2024	SASI 001 DE 2024 LOTE 2	Unión Temporal SASI 001 DE 2024	$125.431.278	SECOP II
2025	CPMSPTR-SASI-002-2025 LOTE 2	Arhos Soluciones S.A.S	$ 70.000.000	SECOP II

b) ANÁLISIS DE MERCADO

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo -CPMSPTR- del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC. a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para la Contratar la adquisición de materia prima para la elaboración de productos

alimenticios en el proyecto productivo asadero y comidas rápidas de La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo - CPMSPTR- del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

a.) Lote 1: Bebidas no alcohólicas.

No.	Descripción Técnica	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	COTIZACIÓN 1 INDEGA SAS	COTIZACIÓN 2 SHALOM GES	PROMEDIO UNITARIO	TOTAL CANTIDAD ESTIMADA
1	bebida gaseosa con sabor a cola: caracteristicas generales: de color caramelo oscuro, sin sedimentos ni turbiedad, mezcla única de saborizantes naturales, incluyendo cafeína, sus ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante caramelo, acidulante (ácido fosfórico) sabor natural, extractos vegetales y cafeína botella pet no retornable, envasado a temperatura ambiente y condiciones sanitarias, no retornable tamaño 400 ml, vida útil mínimo 45 días. calorías 170, grasa total: 0, sodio 25mg, carbohidrato total 42g, azucares 42 g, proteína 0%, vida útil mínimo 45 días.	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	1700	$ 30.000,00	$ 38.000,00	$ 34.000,00	$ 57.800.000,00
2	es una bebida gaseosa de color rojo intenso, con sabor avainillado y dulce. La nuez de cola no es el sabor predominante en la bebida como sugiere el nombre. En el caribe colombiano es una bebida tradicional.	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	800	$ 25.100,00	$ 31.000,00	$ 28.050,00	$ 22.440.000,00
3	agua, azúcar, jugo de manzana, acidulantes (ácido cítrico y ácido ascórbico), té negro, saborizantes naturales, regulador de acidez (citrato de sodio), edulcorantes (acesulfame k, sucralosa), antioxidante (ascorbato de sodio). no es fuente significativa de grasa saturada, fibra dietaria, vitamina a, vitamina d, hierro, calcio y zinc. calorías 40 kcal, grasas totales 0 g, grasas trans 0 mg, carbohidratos totales 10 g, azúcares totales 10 g, azúcares añadidos 10 g, proteína 0 g, sodio 30 mg.	PET 400 ML PACA X 6 UNIDADES	900	$ 17.500,00	$ 23.000,00	$ 20.250,00	$ 18.225.000,00
4	Bebida hidratante, es una bebida hidratante, restauradora de electrolitos y energética. esta bebida es de color naranja sin turbiedad y sin sedimentos. sabor. frutas tropicales está fabricada con una mezcla única de saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, saborizantes naturales, ácido cítrico como acidulante, electrolitos (cloruro de sodio, sulfato de sodio, gluconato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio), citrato de potasio como regulador de acidez, colorante azul y vitaminas b3 y b6	PET 500 ML PACA X 6 UNIDADES	910	$ 19.000,00	$ 24.000,00	$ 21.500,00	$ 19.565.000,00
5	Bebida hidratante, es una bebida hidratante, restauradora de electrolitos y energética. esta bebida es de color naranja sin turbiedad y sin sedimentos. sabor. frutas tropicales está fabricada con una mezcla única de saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, saborizantes naturales, ácido cítrico como acidulante, electrolitos (cloruro de sodio, sulfato de sodio, gluconato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio), citrato de potasio como regulador de acidez, colorante azul y vitaminas b3 y b6	PET 500 ML PACA X 6 UNIDADES	910	$ 19.000,00	$ 24.000,00	$ 21.500,00	$ 19.565.000,00
6	burbujeante, refrescante y de sabor ligero, sprite es un refresco con sabor a lima y limón. agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), saborizantes naturales, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes (acesulfame k, sucralosa).	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	910	$ 25.100,00	$ 31.000,00	$ 28.050,00	$ 25.525.500,00
7	bebida gaseosa, edulcorada con azúcar de caña, sin turbiedad y sin sedimentos. sabor: sabor a toronja y está fabricada con saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), cloruro de sodio, fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de madera), sabor idéntico al natural (frutos tropicales), colorante artificial (rojo allura) proceso este producto no está sometido a ningún proceso térmico, se envasa a temperatura ambiente y en condiciones sanitarias. presentacion: botella plástica no retornable no menor de 400 mililitros	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	830	$ 25.100,00	$ 31.000,00	$ 28.050,00	$ 23.281.500,00
8	Agua potable tratada, sabor a lima limón, norma técnica colombiana ntc 5514 bebidas no alcohólicas, aguas saborizadas, refrescos de aguas saborizadas sólidos solubles expresados en grados brix a 20°c: 0 < 15 volumen de carbonatación: 2,1 - 2,3 ph: 2,5 - 9,0	PET 600 ML PACA X 6 UNIDADES	790	$ 12.500,00	$ 17.000,00	$ 14.750,00	$ 11.652.500,00
9	Agua potable tratada, sabor a manzana, norma técnica colombiana ntc 5514 bebidas no alcohólicas, aguas saborizadas, refrescos de aguas saborizadas sólidos solubles expresados en grados brix a 20°c: 0 < 15 volumen de carbonatación: 2,1 - 2,3 ph: 2,5 - 9,0	PET 600 ML PACA X 6 UNIDADES	800	$ 12.500,00	$ 17.000,00	$ 14.750,00	$ 11.800.000,00

10	agua potable tratada, incolora, insabora sin turbiedad y sin sedimentos. sabor: insabora. ingredientes: agua potable tratada, proceso: este producto no está sometido a ningún proceso térmico y se envasa bajo condiciones sanitarias.	PET 24 UNIDADES X 280 MIL	700	$ 23.100,00	$ 30.000,00	$ 26.550,00	$ 18.585.000,00
11	Bebida con jugo de fruta, sabor a naranja, con adición de vitaminas b3, b6 y b12. sabor: fabricado con una mezcla de saborizantes naturales, sabor a naranja. ingredientes: saborizantes (naturales e idénticos a los naturales), acidulante (ácido cítrico), estabilizantes (hexametafosfato de sodio, cmc, goma xantica, edta), preservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), regulador de acidez (citrato de sodio), vitaminas (b3, b6, b12), edulcorante (estevia), colorantes artificiales (amarillo # 5, amarillo # 6). contiene tartrazina, proceso: este producto no está sometido a procesos térmicos, se envasa a temperatura ambiente y bajo condiciones sanitarias. presentación: caja tetra brik no retornable no menor de 200 mililitros	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	850	$ 20.000,00	$ 25.000,00	$ 22.500,00	$ 19.125.000,00
		VALOR RUBRO BEBIDAS	$ 247.567.207,00			PROMEDIO CANTIDAD ESTIMADA	$ 247.564.500,00

b.) Lote 2: Productos Alimenticios (Galletería)

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	RESUMEN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	COTIZACIÓN 1 MAKROVENDING	COTIZACIÓN 2 DISTRIBUIDORA LA ESMERALDA	COTIZACIÓN 3 LA RECETTA	PROMEDIO UNITARIO	TOTAL CANTIDAD ESTIMADA
1	Chocolatina de leche de 11 gramos es una golosina cada chocolatina individual pesa 11 gramos, caja x 50 unidades y está diseñada para ser una porción personal de dulce. los ingredientes principales incluyen azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, suero de leche en polvo, grasa vegetal, harina de trigo, emulsionantes (lecitina de girasol, poliglicerol polirricinoleato), sal, leudante (bicarbonato de sodio), y saborizantes.	Chocolatina	UNIDAD	300	$ 51.610,00	$ 54.068,00	$ 49.153,00	$ 51.610,33	$ 15.483.100,00
2	blanda y brillante adicionada con nutrimix: zinc, vitamina b12 y ácido fólico. el consumo de zinc y el ácido fólico aportan al crecimiento y al sistema inmune. la vitamina b12 es un nutriente que contribuye al crecimiento y al buen funcionamiento del sistema nervioso. x 108 gramos.	Gelatina	UNIDAD	400	$ 1.682,00	$ 1.762,00	$ 1.602,00	$ 1.682,00	$ 672.800,00
3	Mani: (maní, aceite vegetal y sal), maíz (maíz, aceite vegetal y sal), maní confitado (maní, azúcar y aceite vegetal), arándanos 20% (azúcar, glicerina, aceite de girasol), almendra frita (almendra, aceite vegetal y sal) x 35 gramos, caja x 24 unidades	Mani	UNIDAD	250	$ 44.724,00	$ 46.854,00	$ 42.595,00	$ 44.724,33	$ 11.181.083,33
4	Galleta: combinación de galleta cubierta de caramelo, maní y cubierta de chocolate x 60 gramos, caja x 12 unidades.	Galleta	UNIDAD	250	$ 52.317,00	$ 54.808,00	$ 49.826,00	$ 52.317,00	$ 13.079.250
5	lecitina de soya (e322) (emulsionante), sal, cmc carboximetilcelulosa sódico (e466) (agente espesante), extracto de malta, fumarato ferroso, vitaminas a, nicotinamida, d3, b2 (riboflavina), b1 (tiamina) y esencia artificial certificada (etilvainillina). x 200 gramos	Chocolisto	UNIDAD	250	$ 7.455,00	$ 7.810,00	$ 7.100,00	$ 7.455,00	$ 1.863.750,00
6	café soluble en polvo granulado intenso sobres 1.5 densidad caída libre (g/l): 180-245 color (hunterlab): 27.70-30.88 humedad (%): inferior a 3.1 ph: 4.8-5.2 cafeína hplc (en base seca (%): superior a 2.2 de caja x 48 unidades.	Café papeleta	UNIDAD	230	$ 12.002,00	$ 12.574,00	$ 11.431,00	$ 12.002,33	$ 2.760.536,67
7	azúcar en sobres de 5 gramos x 200 unidades.	Azucar	UNIDAD	200	$ 10.861,00	$ 11.378,00	$ 10.344,00	$ 10.861,00	$ 2.172.200,00
8	galleta elaborada a base de trigo fortificada, salada, presentación bolsa x 9 unidades individuales. peso mínimo de 243 grs galleta elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg/kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal [palma], grasa vegetal [palma], azúcar, sal, agua, azúcar invertido, leudantes [bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio], (lecitina (de soya)), levadura, alimento de levadura, saborizantes naturales y artificiales, colorante natural [color caramelo], acondicionador de masa (metabisulfito (de sodio)). contiene gluten. bolsa x 9 unidades.	Galleta Dux	UNIDAD	230	$ 7.623,00	$ 7.986,00	$ 7.260,00	$ 7.623,00	$ 1.753.290,00
9	galleta rellena de crema paquete x 12 unidades individuales, cada unidad 4 galletas. por 33.6g sabores fresa, limón, chocolate y vainilla. elaborada a base de harina de trigo fortificada (contiene niacina 75 mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55 mg/kg, mononitrato de tiamina (vitamina b1) 6.4 mg/kg, riboflavina (vitamina b2) 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg), azúcar, grasa vegetal (palma), fécula de maíz, azúcar invertido, sal, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio), lecitina de soya, saborizantes artificiales, ácido cítrico, colorantes artificiales (rojo no. 40 laca c.i 16035). contiene gluten. bolsa x 12 unidades.	Galleta festival	UNIDAD	230	$ 11.970,00	$ 12.540,00	$ 11.400,00	$ 11.970,00	$ 2.753.100,00
10	Galleta paquete fabricado en polipropileno que contenga tacos x 3, que en su interior contenga galleta elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg /kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], grasa vegetal [palma], sal, azúcar, agua, leudantes [bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, bicarbonato de amonio], levadura, alimento de levadura, (leche en polvo), (lecitina (de soya)), resaltador de sabor [monoglutamato de sodio], ácido láctico, enzimas amilolíticas. contiene gluten peso neto 300 gr	Galletas por tacos	UNIDAD	230	$ 6.611,00	$ 6.926,00	$ 6.297,00	$ 6.611,33	$ 1.520.606,67
11	galleta con salvado y sabor a miel elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg /kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], azúcar, grasa vegetal [palma], (leche en polvo), azúcar invertido, (harina tipo graham), agua, (salvado de trigo), miel, sal, leudantes [bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio], (lecitina (de soya)), saborizantes artificiales, ácido cítrico. contiene gluten. bolsa x 9 unidades.	GALLETA CON SABOR A MIEL	UNIDAD	230	$ 8.087,00	$ 8.472,00	$ 7.702,00	$ 8.087,00	$ 1.860.010,00

12	paquete fabricado en polipropileno que contenga tacos x 3, que en su interior contenga galletas con sabor a queso y mantequilla a base de harina de trigo x 385 gramos elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55 mg/kg, mononitrato de tiamina (vitamina b1) 6.4 mg/kg, riboflavina (vitamina b2) 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal (palma), grasa vegetal (palma), sal, (queso cheddar) (leche cultivada), sal y enzimas], azúcar invertido, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, bicarbonato de amonio), levadura, alimento de levadura, (leche en polvo), (lecitina (de soya)), saborizantes artificiales, resaltador de sabor (monoglutamato de sodio), pimienta, colorante natural (color annatto [e160b] ácido láctico, enzimas amilolíticas. contiene gluten.	GALLETA SABOR MANTEQUILLA	UNIDAD	230	$ 8.954,00	$ 9.380,00	$ 8.528,00	$ 8.954,00	$ 2.059.420,00
13	galleta redonda paquete x 21 unidades de cuatro galletas por cada unidad, con un peso neto de 15.3g (0.54oz); con sabor a leche.	GALLETA SABOR LECHE	UNIDAD	230	$ 9.161,00	$ 9.597,00	$ 8.725,00	$ 9.161,00	$ 2.107.030,00
14	Galleta saborizada paquete x 3 tacos x 294 gramos (10.37 oz) con 7g de grasa total, 0mg de colesterol, 210mg de sodio 20g de carbohidratos y 2 g de proteínas, empaque azul con constelación de estrellas en el nombre.	Galletas Ducales	UNIDAD	230	$ 8.595,00	$ 9.004,00	$ 8.186,00	$ 8.595,00	$ 1.976.850,00
15	Ponqué gala de porción de 60 gramos aporta 120 calorías, 5 gramos de grasa total (de los cuales 2 gramos son saturadas), 20 mg de colesterol, 100 mg de sodio, 17 gramos de carbohidratos totales (incluyendo 8 gramos de azúcares), y 2 gramos de proteína. los ingredientes incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, aceites y grasas vegetales, agua, almidón de maíz, humectante (glicerina), edulcorante (sorbitol), glucosa, sal, harina de maíz, emulsificantes, regulador de acidez, leche en polvo descremada, leudante, conservantes, estabilizante y sabor vainilla, chocolate, coco tajada artificial. este ponqué contiene alérgenos como gluten (trigo), huevos, soya y leche, y puede contener trazas de nueces de árbol.	Ponque gala	UNIDAD	232	$ 2.324,00	$ 2.435,00	$ 2.214,00	$ 2.324,33	$ 539.245,33
16	Ponqué chocorramo clásico, ingredientes principales incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, y una mezcla de aceites y grasas vegetales, entre otros. su valor nutricional por porción proporciona calorías, grasas (saturadas y totales), colesterol, sodio, carbohidratos (azúcares y totales), y proteína. el chocorramo también contiene otros ingredientes como almidón de maíz, humectantes, edulcorantes, emulsionantes, reguladores de acidez, y saborizantes. bolsa x 5 unidades, cada unidad de 65 gramos	chocorramo	UNIDAD	230	$ 16.941,00	$ 17.748,00	$ 16.135,00	$ 16.941,33	$ 3.896.506,67
17	las rosquillas la victoria de 16 gramos, en su presentación de 12 unidades, estas rosquillas se caracterizan por su textura crocante y su sabor a queso, resultado de la combinación de almidón de yuca, queso (leche, cuajo y sal), margarina, sal, levadura y huevo. cada paquete contiene 16 gramos de rosquillas, lo que las convierte en una porción individual práctica para consumir en cualquier momento del día. son un acompañamiento ideal para bebidas y otros alimentos, y se disfrutan solas como un snack rápido y sabroso. su empaque individual asegura la frescura y calidad del producto, manteniendo su sabor y textura característicos.	Rosquita	UNIDAD	181	$ 22.800,00	$ 23.886,00	$ 21.715,00	$ 22.800,33	$ 4.126.860,33
18	la salsa de tomate fruko en doypack de 190 gramos es un producto. que se caracteriza por su practicidad y sabor tradicional. esta salsa de tomate está hecha a base de tomates maduros, agua, azúcar, vinagre, sal y especias, lo que le proporciona un sabor agridulce característico. cada empaque contiene 190 gramos de salsa, ideal para su uso en la preparación de diversas comidas como pastas, carnes, y otros platos.	Salsa de tomate	UNIDAD	230	$ 7.572,00	$ 7.933,00	$ 7.212,00	$ 7.572,33	$ 1.741.636,67
19	la mayonesa en doypack de 190 gramos, producida por una empresa líder en alimentos, es una emulsión de aceite vegetal, agua, y otros ingredientes como huevo, vinagre, mostaza y sal. su fórmula equilibrada proporciona un sabor cremoso y una textura suave, ideal para acompañar una variedad de platos. este producto se destaca por su practicidad gracias a su empaque tipo doy pack, que facilita su uso y conservación, previene derrames y permite aprovechar el contenido hasta la última gota.	Mayonesa	UNIDAD	230	$ 8.263,00	$ 8.657,00	$ 7.870,00	$ 8.263,33	$ 1.900.566,67
20	el ponqué ramo de 230 gramos, un clásico de la repostería colombiana, es un bizcocho dulce y esponjoso elaborado por productos ramo s.a. este ponqué tradicional se caracteriza por su sabor a vainilla y su textura suave, convirtiéndose en una opción popular para el desayuno, la merienda o cualquier momento del día. sus ingredientes principales incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevos, y aceites vegetales, entre otros.	Ponque Ramo	UNIDAD	200	$ 7.267,00	$ 7.613,00	$ 6.921,00	$ 7.267,00	$ 1.453.400,00
			VALOR RUBRO LOTE 2	$ 74.901.600,00				PROMEDIO CANTIDAD ESTIMADA	$ 74.901.242,33

c.) Lote 3: Productos alimenticios (Paquetería - comestibles)

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	RESUMEN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA	COTIZACIÓN 1 DISTRIBUCIÓN CATAMA	COTIZACIÓN 2 INCODEPF	COTIZACIÓN 3 DISTRIBUIDORA RAUL SUAREZ	PROMEDIO UNITARIO	TOTAL CANTIDAD ESTIMADA
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	TOCINETAS	UNIDAD	1370	$ 3.200,00	$ 2.950,00	$ 3.100,00	$ 3.083,33	$ 4.224.166,67
2	Trocipollos: Contenido de 30 a 32 gr Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	TROCIPOLLO	UNIDAD	1370	$ 1.450,00	$ 1.300,00	$ 1.500,00	$ 1.416,67	$ 1.940.833,33
3	papa freida sabores surtidos (natural, bbq, limón y pollo) Ingredientes: Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% contenido de 30 gramos	PAPAS DIFERENTES SABORES PEQUEÑA	UNIDAD	1370	$ 2.225,00	$ 2.100,00	$ 2.300,00	$ 2.208,33	$ 3.025.416,67
4	Trocipollo combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	TROCIPOLLO COMBO	UNIDAD	1370	$ 2.900,00	$ 2.550,00	$ 3.300,00	$ 2.916,67	$ 3.995.833
5	Besitos y rosquitas: INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	BESISTOS Y ROSQUITAS	UNIDAD	1330	$ 2.900,00	$ 2.550,00	$ 2.700,00	$ 2.716,67	$ 3.613.166,67
6	Troci combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	TROCI COMBO	UNIDAD	1330	$ 3.500,00	$ 3.100,00	$ 3.300,00	$ 3.300,00	$ 4.389.000,00
7	Combo mix sabores (queso, natural y picante): INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	COMBO MIX	UNIDAD	1330	$ 3.500,00	$ 3.100,00	$ 3.300,00	$ 3.300,00	$ 4.389.000,00

8	Platanitos maduros y verdes: INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente)	PLATANITOS	UNIDAD	1330	$ 2.500,00	$ 2.150,00	$ 2.350,00	$ 2.333,33	$ 3.103.333,33
9	CHICHARRONES (natural y picantes): INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	CHICHARRONES	UNIDAD	1330	$ 4.100,00	$ 3.950,00	$ 4.200,00	$ 4.083,33	$ 5.430.833,33
10	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	TROCI COMBO FAMILIAR	UNIDAD	1330	$ 9.700,00	$ 9.000,00	$ 9.500,00	$ 9.400,00	$ 12.502.000,00
11	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freídas sabor a pollo idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	PAPAS DIFERENTES SABORES FAMILIAR	UNIDAD	1330	$ 7.100,00	$ 6.700,00	$ 7.200,00	$ 7.000,00	$ 9.310.000,00
12	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado	GALLETA CHOCOCHEF	UNIDAD	1000	$ 700,00	$ 650,00	$ 750,00	$ 700,00	$ 700.000,00
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	TROCIPOLLO	UNIDAD	1400	$ 5.500,00	$ 4.800,00	$ 5.200,00	$ 5.166,67	$ 7.233.333,33
14	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C Nº5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Mani. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). Tamaño de porción es de 30 gr	CHOCOLORES	UNIDAD	700	$ 2.300,00	$ 2.000,00	$ 2.200,00	$ 2.166,67	$ 1.516.666,67

15	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	BARRILETE	UNIDAD	650	$ 550,00	$ 450,00	$ 600,00	$ 533,33	$ 346.666,67
16	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %), Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133) Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA BAÑADO CON SABOR A CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). PRESENTACIÓN: 50G	MASMELOS TRULULU	UNIDAD	800	$ 2.800,00	$ 2.300,00	$ 2.500,00	$ 2.533,33	$ 2.026.666,67
17	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C Nº 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C Nº 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129) Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco.	"GUSANOS" TRULULU	UNIDAD	800	$ 2.800,00	$ 2.300,00	$ 2.500,00	$ 2.533,33	$ 2.026.666,67
18	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25ºC) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25ºC) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856 con un contenido de 23 grs	BOCADILLO VELEÑO	UNIDAD	650	$ 800,00	$ 600,00	$ 700,00	$ 700,00	$ 455.000,00
19	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	ROLLITO CON MANJAR	UNIDAD	700	$ 950,00	$ 850,00	$ 1.000,00	$ 933,33	$ 653.333,33

20	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera	CHOCOLATINA BIANCHI	UNIDAD	700	$ 2.200,00	$ 1.900,00	$ 2.000,00	$ 2.033,33	$ 1.423.333,33
21	Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y	BIANCHI SNACKS	UNIDAD	700	$ 2.800,00	$ 2.800,00	$ 2.900,00	$ 2.833,33	$ 1.983.333,33
22	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr	SUPER COCO BOMBOM	UNIDAD	766	$ 900,00	$ 700,00	$ 800,00	$ 800,00	$ 612.800,00
			VALOR RUBRO LOTE 3	$ 74.901.600,00				PROMEDIO CANTIDAD ESTIMADA	$ 74.901.383,33

5.2 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

a.) Lote 1: Bebidas no alcohólicas.

Como resultado del estudio de mercado realizado para este proceso, se determina que el valor estimado del contrato a celebrar es a precio unitario para la contratación por monto agotable, es decir, del estudio de mercado arrojo un valor unitario promedio y establece el precio techo por la entidad para cada ítem o elemento así:

No.	especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR PROMEDIO UNITARIO
1	bebida gaseosa con sabor a cola: características generales: de color caramelo oscuro, sin sedimentos ni turbiedad, mezcla única de saborizantes naturales, incluyendo cafeína, sus ingredientes: agua carbonatada, azúcar, colorante caramelo, acidulante (ácido fosfórico) sabor natural, extractos vegetales y cafeína botella pet no retornable, envasado a temperatura ambiente y condiciones sanitarias, no retornable tamaño 400 ml, vida útil mínimo 45 días. calorías 170, grasa total:	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$34.000,00

	0, sodio 25mg, carbohidrato total 42g, azucares 42 g, proteína 0%, vida útil mínimo 45 días.			
2	es una bebida gaseosa de color rojo intenso, con sabor avainillado y dulce. La nuez de cola no es el sabor predominante en la bebida como sugiere el nombre. En el caribe colombiano es una bebida tradicional.	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$28.050,00
3	agua, azúcar, jugo de manzana, acidulantes (ácido cítrico y ácido ascórbico), té negro, saborizantes naturales, regulador de acidez (citrato de sodio), edulcorantes (acesulfame k, sucralosa), antioxidante (ascorbato de sodio). no es fuente significativa de grasa saturada, fibra dietaría, vitamina a, vitamina d, hierro, calcio y zinc. calorías 40 kcal, grasas totales 0 g, grasas trans 0 mg, carbohidratos totales 10 g, azúcares totales 10 g, azúcares añadidos 10 g, proteína 0 g, sodio 30 mg.	PET 400 ML PACA X 6 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$20.250,00
4	Bebida hidratante, es una bebida hidratante, restauradora de electrolitos y energética. esta bebida es de color naranja sin turbiedad y sin sedimentos. sabor. frutas tropicales está fabricada con una mezcla única de saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, saborizantes naturales, ácido cítrico como acidulante, electrolitos (cloruro de sodio, sulfato de sodio, gluconato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio), citrato de potasio como regulador de acidez, colorante azul y vitaminas b3 y b6	PET 500 ML PACA X 6 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$21.500,00
5	Bebida hidratante, es una bebida hidratante, restauradora de electrolitos y energética. esta bebida es de color naranja sin turbiedad y sin sedimentos. sabor. frutas tropicales está fabricada con una mezcla única de saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, saborizantes naturales, ácido cítrico como acidulante, electrolitos (cloruro de sodio, sulfato de sodio, gluconato lactato de calcio, sulfato de magnesio y fosfato de potasio), citrato de potasio como regulador de acidez, colorante azul y vitaminas b3 y b6	PET 500 ML PACA X 6 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$21.500,00
6	burbujeante, refrescante y de sabor ligero, sprite es un refresco con sabor a lima y limón. agua carbonatada, azúcar, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), saborizantes naturales, conservante (benzoato de sodio), edulcorantes (acesulfame k, sucralosa).	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$28.050,00

7	bebida gaseosa, edulcorada con azúcar de caña, sin turbiedad y sin sedimentos. sabor: sabor a toronja y está fabricada con saborizantes naturales. ingredientes: agua, azúcar, dextrosa, acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), cloruro de sodio, fosfato monopotásico, estabilizantes (goma arábiga y éster de glicerol de colofonia de madera), sabor idéntico al natural (frutos tropicales), colorante artificial (rojo allura) proceso este producto no está sometido a ningún proceso térmico, se envasa a temperatura ambiente y en condiciones sanitarias. presentacion: botella plástica no retornable no menor de 400 mililitros	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$28.050,00
8	Agua potable tratada, sabor a lima limón, norma técnica colombiana ntc 5514 bebidas no alcohólicas, aguas saborizadas, refrescos de aguas saborizadas sólidos solubles expresados en grados brix a 20°c: 0 < 15 volumen de carbonatación: 2,1 - 2,3 ph: 2,5 - 9,0	PET 600 ML PACA X 6 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$14.750,00
9	Agua potable tratada, sabor a manzana, norma técnica colombiana ntc 5514 bebidas no alcoholicas, aguas saborizadas, refrescos de aguas saborizadas sólidos solubles expresados en grados brix a 20°c: 0 < 15 volumen de carbonatación: 2,1 - 2,3 ph: 2,5 - 9,0	PET 600 ML PACA X 6 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$14.750,00
10	agua potable tratada, incolora, insabora sin turbiedad y sin sedimentos. sabor: insabora. ingredientes: agua potable tratada, proceso: este producto no está sometido a ningún proceso térmico y se envasa bajo condiciones sanitarias.	PET 24 UNIDADES X 280 MIL	MONTO AGOTABLE	$26.550,00
11	Bebida con jugo de fruta, sabor a naranja, con adición de vitaminas b3, b6 y b12. sabor: fabricado con una mezcla de saborizantes naturales, sabor a naranja. ingredientes: saborizantes (naturales e idénticos a los naturales), acidulante (ácido cítrico), estabilizantes (hexametafosfato de sodio, cmc, goma xantica, edta), preservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), regulador de acidez (citrato de sodio), vitaminas (b3, b6, b12), edulcorante (estevia), colorantes artificiales (amarillo # 5, amarillo # 6). contiene tartrazina, proceso: este producto no está sometido a procesos térmicos, se envasa a temperatura ambiente y bajo condiciones sanitarias. presentación: caja tetra brik no retornable no menor de 200 mililitros	PET 400 ML PACA X 12 UNIDADES	MONTO AGOTABLE	$22.500,00
TOTAL, VALOR PROMEDIO UNITARIO				**$259.950,00**

Teniendo en cuenta el presupuesto asignado para el proceso No. CPMSPTR-SASI-001-2026, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, adjudicara el contrato al oferente ganador por un valor TOTAL global del presupuesto. Para este LOTE 1 el presupuesto asignado es por un valor de **DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SIETE PESOS ($ 247.567.207,00) M/CTE,** lo anterior, buscando después de saber el Oferente ganador, poder Ajustar el CDP 2526 del 05 de febrero de 2026 al 100% del presupuesto asignado.

b.) Lote 2: productos alimenticios (galletería, entre otros)

Como resultado del estudio de mercado realizado para este proceso, se determina que el valor estimado del contrato a celebrar es a precio unitario para la contratación por monto agotable, es decir, del estudio de mercado arrojo un valor unitario promedio y establece el precio techo por la entidad para cada ítem o elemento así:

No.	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO PROMEDIO
1	Chocolatina de leche de 11 gramos es una golosina cada chocolatina individual pesa 11 gramos, caja x 50 unidades y está diseñada para ser una porción personal de dulce. los ingredientes principales incluyen azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, suero de leche en polvo, grasa vegetal, harina de trigo, emulsionantes (lecitina de girasol, poliglicerol polirricinoleato), sal, leudante (bicarbonato de sodio), y saborizantes.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 51.610,33
2	Gelatina para consumo personal: es un producto de consistencia blanda y brillante adicionada con nutrimix: zinc, vitamina b12 y ácido fólico. el consumo de zinc y el ácido fólico aportan al crecimiento y al sistema inmune. la vitamina b12 es un nutriente que contribuye al crecimiento y al buen funcionamiento del sistema nervioso. x 108 gramos.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 1.682,00
3	Maní: (maní, aceite vegetal y sal), maíz (maíz, aceite vegetal y sal), maní confitado (maní, azúcar y aceite vegetal), arándanos 20% (azúcar, glicerina, aceite de girasol), almendra frita (almendra, aceite vegetal y sal) x 35 gramos, caja x 24 unidades	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 44.724,33
4	Galleta: combinación de galleta cubierta de caramelo, mani y cubierta de chocolate x 60 gramos, caja x 12 unidades.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 52.317,00
5	Bebida chocolatada: Azúcar, cocoa, carbonato de calcio (e170), lecitina de soya (e322) (emulsionante), sal, cmc carboximetilcelulosa sódico (e466) (agente espesante), extracto de malta, fumarato ferroso, vitaminas a, nicotinamida, d3, b2 (riboflavina), b1 (tiamina) y esencia artificial certificada (etilvainillina). x 200 gramos	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 7.455,00

6	café soluble en polvo granulado intenso sobres 1.5 densidad caída libre (g/l): 180-245 color (hunterlab): 27.70-30.88 humedad (%): inferior a 3.1 ph: 4.8-5.2 cafeína hplc (en base seca (%): superior a 2.2 de caja x 48 unidades.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 12.002,33
7	azúcar en sobres de 5 gramos x 200 unidades.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 10.861,00
8	galleta elaborada a base de trigo fortificada, salada, presentación bolsa x 9 unidades individuales. peso mínimo de 243 grs galleta elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg/kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal [palma], grasa vegetal [palma], azúcar, sal, agua, azúcar invertido, leudantes [bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio], (lecitina (de soya)), levadura, alimento de levadura, saborizantes naturales y artificiales, colorante natural [color caramelo], acondicionador de masa (metabisulfito (de sodio)). contiene gluten. bolsa x 9 unidades.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 7.623,00
9	galleta rellena de crema paquete x 12 unidades individuales, cada unidad 4 galletas. por 33.6g sabores fresa, limón, chocolate y vainilla. elaborada a base de harina de trigo fortificada (contiene niacina 75 mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55 mg/kg, mononitrato de tiamina (vitamina b1) 6.4 mg/kg, riboflavina (vitamina b2) 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg), azúcar, grasa vegetal (palma), fécula de maíz, azúcar invertido, sal, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio), lecitina de soya, saborizantes artificiales, ácido cítrico, colorantes artificiales (rojo no. 40 laca c.i 16035). contiene gluten. bolsa x 12 unidades.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 11.970,00
10	Galleta paquete fabricado en polipropileno que contenga tacos x 3, que en su interior contenga galleta elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg /kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], grasa vegetal [palma], sal, azúcar, agua, leudantes [bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, bicarbonato de amonio], levadura, alimento de levadura, (leche en polvo), (lecitina (de soya)), resaltador de sabor [monoglutamato de sodio], ácido láctico, enzimas amilolíticas. contiene gluten peso neto 300 gr	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 6.611,33

11	galleta con salvado y sabor a miel elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro [fumarato ferroso] 55 mg /kg, mononitrato de tiamina [vitamina b1] 6.4 mg/kg, riboflavina [vitamina b2] 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], azúcar, grasa vegetal [palma], (leche en polvo), azúcar invertido, (harina tipo graham), agua, (salvado de trigo), miel, sal, leudantes [bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio], (lecitina (de soya)), saborizantes artificiales, ácido cítrico. contiene gluten. bolsa x 9 unidades.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 8.087,00
12	paquete fabricado en polipropileno que contenga tacos x 3, que en su interior contenga galletas con sabor a queso y mantequilla a base de harina de trigo x 385 gramos elaborada a base de (harina de trigo fortificada) [contiene niacina 75 mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55 mg/kg, mononitrato de tiamina (vitamina b1) 6.4 mg/kg, riboflavina (vitamina b2) 7.0 mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg], aceite vegetal (palma), grasa vegetal (palma), sal, (queso cheddar) (leche cultivada), sal y enzimas], azúcar invertido, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, bicarbonato de amonio), levadura, alimento de levadura, (leche en polvo), (lecitina (de soya)), saborizantes artificiales, resaltador de sabor (monoglutamato de sodio), pimienta, colorante natural (color annatto [e160b] ácido láctico, enzimas amilolíticas. contiene gluten.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 8.954,00
13	galleta redonda paquete x 21 unidades de cuatro galletas por cada unidad, con un peso neto de 15.3g (0.54oz); con sabor a leche.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 9.161,00
14	Galleta saborizada paquete x 3 tacos x 294 gramos (10.37 oz) con 7g de grasa total, 0mg de colesterol, 210mg de sodio 20g de carbohidratos y 2 g de proteínas, empaque azul con constelación de estrellas en el nombre.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 8.595,00
15	Ponqué gala de porción de 60 gramos aporta 120 calorías, 5 gramos de grasa total (de los cuales 2 gramos son saturadas), 20 mg de colesterol, 100 mg de sodio, 17 gramos de carbohidratos totales (incluyendo 8 gramos de azúcares), y 2 gramos de proteína. los ingredientes incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, aceites y grasas vegetales, agua, almidón de maíz, humectante (glicerina), edulcorante (sorbitol), glucosa, sal, harina de maíz, emulsificantes, regulador de acidez, leche en polvo descremada, leudante, conservantes, estabilizante y sabor vainilla, chocolate, coco tajada artificial. este ponqué contiene alérgenos como gluten	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.324,33

	(trigo), huevos, soya y leche, y puede contener trazas de nueces de árbol.			
16	Ponqué chocorramo clásico, ingredientes principales incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, y una mezcla de aceites y grasas vegetales, entre otros. su valor nutricional por porción proporciona calorías, grasas (saturadas y totales), colesterol, sodio, carbohidratos (azúcares y totales), y proteína. el chocorramo también contiene otros ingredientes como almidón de maíz, humectantes, edulcorantes, emulsionantes, reguladores de acidez, y saborizantes. bolsa x 5 unidades, cada unidad de 65 gramos	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 16.941,33
17	las rosquillas la victoria de 16 gramos, en su presentación de 12 unidades, estas rosquillas se caracterizan por su textura crocante y su sabor a queso, resultado de la combinación de almidón de yuca, queso (leche, cuajo y sal), margarina, sal, levadura y huevo. cada paquete contiene 16 gramos de rosquillas, lo que las convierte en una porción individual práctica para consumir en cualquier momento del día. son un acompañamiento ideal para bebidas y otros alimentos, y se disfrutan solas como un snack rápido y sabroso. su empaque individual asegura la frescura y calidad del producto, manteniendo su sabor y textura característicos.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 22.800,33
18	la salsa de tomate fruko en doypack de 190 gramos es un producto. que se caracteriza por su practicidad y sabor tradicional. esta salsa de tomate está hecha a base de tomates maduros, agua, azúcar, vinagre, sal y especias, lo que le proporciona un sabor agridulce característico. cada empaque contiene 190 gramos de salsa, ideal para su uso en la preparación de diversas comidas como pastas, carnes, y otros platos.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 7.572,33
19	la mayonesa en doypack de 190 gramos, producida por una empresa líder en alimentos, es una emulsión de aceite vegetal, agua, y otros ingredientes como huevo, vinagre, mostaza y sal. su fórmula equilibrada proporciona un sabor cremoso y una textura suave, ideal para acompañar una variedad de platos. este producto se destaca por su practicidad gracias a su empaque tipo doy pack, que facilita su uso y conservación, previene derrames y permite aprovechar el contenido hasta la última gota.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 8.263,33
20	el ponqué ramo de 230 gramos, un clásico de la repostería colombiana, es un bizcocho dulce y esponjoso elaborado por productos ramo s.a. este ponqué tradicional se caracteriza por su sabor a vainilla y su textura suave, convirtiéndose en una opción popular para el desayuno, la merienda o cualquier momento	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 7.267,00

	del día. sus ingredientes principales incluyen harina de trigo fortificada, azúcar, huevos, y aceites vegetales, entre otros.			
total, valor promedio unitario				**$306.822,00**

Teniendo en cuenta el presupuesto asignado para el proceso No. CPMSPTR-SASI-001-2026, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, adjudicara el contrato al oferente ganador por un valor TOTAL global del presupuesto. Para este LOTE 2 el presupuesto asignado es por un valor de **SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 74.901.600,00) M/CTE,** lo anterior, buscando después de saber el Oferente ganador, poder Ajustar el CDP 2426 del 05 de febrero de 2026 al 100% del presupuesto asignado.

c.) Lote 3: Productos alimenticios (paquetería, entre otros)

No.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR PROMEDIO UNITARIO
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 3.083,33

	FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g			
2	Trocipollos: Contenido de 30 a 32 gr Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 1.416,67
3	papa freída sabores surtidos (natural, bbq, limón y pollo) Ingredientes: Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.208,33

	UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% contenido de 30 gramos			
4	Trocipollo combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.916,67
5	Besitos y rosquitas: INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.716,67

	TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			
6	Troci combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022. Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 3.300,00
7	Combo mix sabores (queso, natural y picante): INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 3.300,00

	base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.			
8	Platanitos maduros y verdes: INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente)	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.333,33

9	CHICHARRONES (natural y picantes): INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 4.083,33
10	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 9.400,00

	normales de almacenamiento y temperatura ambiente			
11	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 7.000,00
12	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 700,00

	DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado			
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 5.166,67
14	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.166,67

	(Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). Tamaño de porción es de 30 gr			
15	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 533,33

16	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %), Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133) Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.533,33

	BAÑADO CON SABOR A CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). PRESENTACIÓN: 50G			
17	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.533,33

	a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129) Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco.			
18	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25°C) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25°C) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 700,00

	Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856 con un contenido de 23 grs			
19	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 933,33
20	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní,	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.033,33

	Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera			
21	INGREDIENTES: BIANCHI BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 2.833,33

	contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y productos lácteos, Huevo y Soya. Puede contener Trazas de Maní y Cebada (Gluten). BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI COOKIES AND CREAM: Cobertura Sabor a Chocolate blanco (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo descremada, Leche en polvo entera, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Trozos de Galleta (Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Agua, Azúcar invertido, Bicarbonato de Sodio (Leudante)(E500), Bicarbonato de Amonio (Leudante)(E503), Sal, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322),			

	Lactilato de Sodio (Emulsificante)(E481), Leche en polvo entera, Saborizante Artificial a Vainilla) Contiene Leche y productos lacteos (lactosa), Soya y Trigo (Gluten). Puede contener trazas de Maní, Nuez de árbol (Coco), Avena (Gluten), Cebada (Gluten) y Huevo. Manufacturado en una planta que procesa Nueces de árbol (Almendra, Nu			
22	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr	UNIDAD	MONTO AGOTABLE	$ 800,00
Total, valor promedio unitario				**$ 62.691,67**

Teniendo en cuenta el presupuesto asignado para el proceso No. CPMSPTR-SASI-001-2026, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, adjudicara el contrato al oferente ganador por un valor TOTAL global del presupuesto. Para este LOTE 3 el presupuesto asignado es por un valor de **SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 74.901.600,00) M/CTE,** lo anterior, buscando después de saber el Oferente ganador, poder Ajustar el CDP 2426 del 05 de febrero de 2026 al 100% del presupuesto asignado.

De igual forma, se tiene que la suma de todos los lotes da un valor estimado para el presente proceso CPMSPTR-SASI-001-2026, es por la suma de **TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SIETE PESOS ($ 397.370.407,00) M/CTE.**

Nota 1: De acuerdo con el artículo 130 de la Ley 633 de 2000, el presente proceso se encuentra excluido de IVA. Incluido los impuestos, tasas y contribuciones, costos directos e indirectos que conlleven la celebración y ejecución total del contrato. Aplica para los cinco lotes.

Nota 2: La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, Antioquía - INPEC- por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de establecer los precios unitarios en su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

6. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 11 de diciembre de 2026, o hasta agotar el valor total presupuestado, lo que suceda primero. Así mismo, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes la firma del contrato, y previa aprobación de la garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de la oficina de contratación de la Cárcel y

Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo en cumplimiento del Decreto 1082 de 2015.

7. LUGAR DE EJECUCION, ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACION DEL SERVICIO

Lugar de ejecución será en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, Antioquia, ubicada en el Km 115 vía Medellín – Bogotá, corregimiento de Doradal en el municipio de Puerto Triunfo, Antioquia.

La entrega será en el almacén de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo. Únicamente **en horario de (8:00 a.m. – 11:150 a.m. y 13:45 p.m -15:30 p.m.) de lunes a viernes**. La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para el INPEC por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de realizar su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

NOTA: Estos elementos serán entregados en el Almacén General del ERON, la entrega de los elementos no tendrá costo alguno para la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo por concepto de trasporte, seguro, embalajes y otros.

8. FORMA DE PAGO

El valor del contrato será el que resulte del menor valor de postura en la Subasta Inversa del presente proceso de Selección. El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad con las normas legales vigentes de la siguiente forma: **LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO** cancelará, al Contratista así:

Las facturas serán canceladas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes siempre y cuando se presenten dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes, previa revisión del señor supervisor del contrato quien tiene a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas que la modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en la Oficina de Pagaduría, previa disponibilidad de PAC.

Dicha presentación de factura por parte del contratista deberá ir acompañada del recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, para lo cual el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos del IVA, según lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la fuente e ICA y estampillas gubernamentales, se realizarán 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.

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

☐ Presentación en debida factura.

☐ Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
☐ Informe de supervisión el cual debe estar suscrito por el supervisor del contrato.
☐ Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales y/o planilla de pago de seguridad social y aportes parafiscales del contratista.
☐ Entrada y salida del PCT elaborada por el almacenista

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

Para la facturación se deber cumplir con los siguientes requerimientos:

Se debe indicar a los proveedores y contratistas la responsabilidad tributaria de facturar electrónicamente que:

1. El proveedor cuando nos cree como cliente deberá digitar como correo receptor el siguiente: Siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

2. por regla general, cuando se emita la factura deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: #$Identificación de la entidad; contrato o identificación de la caja menor que adquiera bienes y servicios; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado#$.

Ejemplo: #$12-08-00-535; CPMSPTR-SASI-001-2026(LOTE 1, 2 O 3); proyectosporductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

3. Cuando la factura sea remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN. Sin esta referencia o si se registra en un orden distinto, no existe forma de identificar a la entidad y al aprobador de la factura y en consecuencia se devolverá automáticamente al emisor.

Segunda forma: Cuando la factura emitida a través del software gratuito de la DIAN, proveedor tecnológico o software propio, ha sido rechazada.

1. En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .Zip y registrando en el asunto, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador sin espacios al final, de la siguiente manera:

Ejemplo: (Asunto) 12-08-00-535; CPMSPTR-SASI-001-2026(LOTE 1, 2 O 3); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

2. Como se observa, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador no tienen los signos #$,

por tal razón si los registran en el asunto la factura será nuevamente devuelta.

3. Igualmente se devolverá si no se registran en el orden definido, si no vienen adjuntos el PDF y el XML y si estos se comprimen con una extensión distinta a .zip.

9. GARANTÍAS DEL CONTRATO

Por la clase de proceso de selección, conforme con las normas vigentes sobre la materia, debe exigirse al o los proponente(s), la constitución de Garantía de la Seriedad del Ofrecimiento y al contratista, una vez firmado el respectivo contrato, constituir Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, con los amparos que conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del análisis realizado sobre los mimos se establecieron en el numeral correspondiente de este estudio previo.

9.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta, garantía de seriedad del Ofrecimiento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.1 Del Decreto, expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con 1082 de 2015las siguientes condiciones:

a.) CUANTÍA: El valor será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial estimado del proceso.

b.) VIGENCIA: Noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso de contratación. En todo caso deberá permanecer vigente hasta tanto se perfeccione y legalice el contrato adjudicado.

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

d.) BENEFICIARIO: El beneficiario deberá ser la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, NIT 900.356.765-9. De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes casos:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.
5. El haber manifestado ser Mi pyme para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.

9.2 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

El contratista debe comprometerse a constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, Garantía que avale el cumplimiento del contrato. Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o Patrimonio Autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, los riesgos y suficiencias que se indican a continuación, conforme con los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16, 2.2.1.2.3.1.17.

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Garantía seriedad del ofrecimiento	10% Del valor total del presupuesto oficial	Vigencia 3 meses
Cumplimiento del contrato	10%	Duración del contrato y tres meses más
Calidad de los Bienes del contrato	20%	Termino de duración del contrato y tres meses más
Calidad del servicio del contrato	20%	Termino de duración del contrato y tres meses más

El contratista ampliará los plazos iníciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la ejecución o la liquidación del contrato.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo, INPEC.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

10. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTO DE INTERESES

No podrán participar en el presente proceso de selección, quienes se encuentren incursos dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, o en conflicto de intereses para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8º de la Ley 80 de 1993[4], el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011[5], artículo 31 de la Ley 1778 de 2016[6], y demás normas concordantes.

El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta (ANEXO N°1), bajo gravedad de juramento, que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses.

[4] *Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Publica*

[5] *Por la cual se dicta normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y efectividad del control de la gestión pública.*

[6] *Por la cual se dicta normas sobre la responsabilidad de las personas jurídicas por actos de corrupción transnacional y se dicta otras disposiciones en materia de lucha contra la corrupción*

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, ninguno de sus integrantes podrá estar incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado, según lo establecido en la Constitución Política y en la Ley.

La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, realizará la verificación de los antecedentes disciplinarios, fiscales, de Policía y medidas correctivas CNPC, respecto de las empresas y representantes legales, de los socios y miembros de Consorcios y Uniones Temporales que presenten propuestas al interior del Proceso de selección. (Numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 y Ley 610 de 2000).

11. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y en atención al MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN expedido por Colombia Compra Eficiente, se realizó el análisis de los acuerdos comerciales que aplican al presente proceso de contratación, como se establece en el Pliego de Condiciones Electrónico cuyo análisis se encuentra consagrado en el Estudio Previo.

Teniendo en cuenta lo anterior tenemos que al presente contrato le son aplicables los siguientes acuerdos comerciales:

ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL CUBIERTA	VALOR DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL UMBRAL DEL ACUERDO COMERC IAL	EXCEPCION APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACION	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina de Naciones		SI	SI	NO	SI

12. MULTAS Y SANCIONES

Multa. Se aplicará multa diaria sucesivas del 1% valor total de contrato, hasta por 10 días calendario, para amparar la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.

Cláusula Penal Pecuniaria. Se aplicará por el 30% del valor total del contrato ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

13. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones:

1) Entregar los bienes objeto del contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas en el presente Estudio Previo y en los pliegos de condiciones respectivos.

2) Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato.

3) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones, obstáculos y/o dificultades tanto en cumplimiento de requisitos de ejecución como en el desarrollo del contrato.

4) Garantizar que la calidad de los bienes contratados se ajuste a los requisitos obligatorios previstos en el pliego de condiciones y en la oferta adjudicada.

5) Cumplir con los requerimientos oportunos que realice el supervisor del contrato.

6) Entregar los bienes, en las cantidades descritas en los requerimientos técnicos obligatorios para el ítem o ítems de conformidad con el requerimiento realizado por parte de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo - INPEC, al momento de la firma del acta de inicio del contrato.

7) Cuando se encuentren defectos de fabricación o calidad en los elementos entregados, el contratista deberá responder por los mismos, remplazándolos previo aviso del Supervisor del Contrato, en siete (7) días hábiles siguientes a la fecha de devolución del bien y sin que supere la presente vigencia los cuales conforme al artículo 13 y 29 del Decreto 3466 de 1982, y artículo 932 del Código de Comercio, no representan para la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo - INPEC, costos adicionales a los pactados ni por los conceptos de transporte.

8) Una vez adjudicado el contrato por ítem o ítems, el contratista seleccionado deberá constituir las Garantía a que haya lugar, para la aprobación por parte del área de Contratación e inicio de la ejecución.

9) Entregar los elementos adquiridos de acuerdo con lo descrito en la Ficha Técnica, requerimientos técnicos obligatorios. Adicionar las cantidades que se puedan adquirir en atención a la reserva de derecho a adjudicar por parte la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, Antioquia, por total del presupuesto oficial estimado por ítem, de acuerdo con el resultado de la subasta.

10) Entregar oportunamente los bienes adquiridos en los lugares establecidos de carácter obligatorio.

11) Deberá mantener la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo, indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación.

12) El contratista responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa (numeral 7 artículo 26 de la ley 80 de 1993).

Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato

14. RENUENCIA DEL ADJUDICATARIO A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Si el proponente adjudicatario no firma el contrato dentro del término señalado en el cronograma del presente proceso de selección, la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del plazo para su suscripción, al Oferente con el segundo mejor precio final, siempre y cuando su oferta sea igualmente favorable para la entidad, conforme con el Inciso 2 Numeral 12 del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

CAPITULO II
REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

1.1. Requisitos Habilitantes

1.1.1. Requisitos de Orden Jurídico

1.1.1.1. Poder

Cuando el PROPONENTE actúe a través de un representante o apoderado debe acreditar mediante documento con presentación personal en notaria, en el cual se afirme que su representante o apoderado está expresamente facultado para adelantar todos los trámites pertinentes a la etapa precontractual del presente proceso.

1.1.1.2. Carta de Presentación de la Propuesta

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo denominado **"ANEXO No. 1 - Carta de Presentación de la Propuesta"** y será suscrito por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, deberá venir suscrito por el Representante Legal debidamente facultado en los términos de Ley; si la propuesta es presentada por consorcios o uniones temporales, el citado Anexo debe ser suscrito por el Representante designado.

1.1.1.3. Existencia y Representación Legal

1.1.1.4. Personas Jurídicas de Naturaleza Privada

1.1.1.5. Certificado de Existencia y Representación Legal, Objeto Social y Duración

El proponente deberá acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del Certificado original expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, donde se acredite que está constituida con por lo menos Un (1) año de anterioridad al cierre del presente proceso y en el que conste que su objeto social está relacionado con el objeto de la presente contratación, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso.

Igualmente, deberá acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones estatutarias se deberá presentar adicionalmente copia del Acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

En caso de que la propuesta fuere presentada por el Representante Legal Suplente, si los estatutos lo requieren deberá anexar certificación de la ausencia temporal o definitiva del Representante Legal Principal.

NOTA: En el evento de Consorcios, Uniones Temporales y demás Formas Asociativas, cada uno de los integrantes de los mismas deberá presentar Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matrícula Mercantil, conforme con su naturaleza jurídica, acreditando todas las exigencias del presente numeral.

Si el proponente es persona jurídica, consorcio o unión temporal, deben acreditar que su duración no será inferior al plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más.

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal o Apoderado, según el caso.

1.1.1.6. Objeto Social

El objeto social del proponente, o de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio, o de una unión temporal, le debe permitir presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el objeto del Contrato materia del presente Proceso de Selección.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

1.1.1.6.1. Personas Naturales

Si el proponente es una persona natural deberá presentar fotocopia de su documento de identificación y el Registro Mercantil, en el caso que aplique, expedido por la Cámara de Comercio en el que conste su actividad comercial y que en general sea suficiente para poder ejecutar el objeto del presente proceso de selección. Este certificado debe haber

sido expedido dentro de los Treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

1.1.1.6.2. Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública

Para los efectos previstos en este numeral, se considerarán Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas sociedades constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan domicilio principal en Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución, y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátese de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la Ley. Para el efecto, mencionarán los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la Ley para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

2. Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

3. Acreditar la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

1.1.1.6.3. Personas Jurídicas Extranjeras

Las personas jurídicas de origen extranjero, tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales, se someterán en todo caso a la legislación colombiana.

Las personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, deben cumplir con lo señalado en los artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de personas extranjeras jurídicas sin sucursal en Colombia, estas deben cumplir con las siguientes condiciones:

Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la empresa a través de su propuesta.

Acreditar la duración de la persona jurídica la cual debe extenderse por lo menos, por el plazo de ejecución del contrato, el plazo previsto para su liquidación y un (1) año más, contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación. Las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida conforme a las normas de control migratorio vigente.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, acreditar la experiencia probable y acreditada exigida en el presente proceso, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

En todos los casos los documentos anteriores deberán sujetarse al cumplimiento de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de los documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

Dicho apoderado podrá ser el mismo en el caso de proponentes plurales extranjeros que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes del consorcio o unión temporal.

Los documentos otorgados en el exterior para ser considerados como idóneos para su validez y oponibilidad en Colombia deben cumplir con los siguientes requisitos:

Apostilla del Documento: En el evento, en que el país en donde fue expedido haga parte del Convenio de la Haya de 1961 sobre la supresión de la exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros, en los términos señalados en la Ley 455 de 1998 y en el Decreto 106 de 2001. Podrá presentar fotocopia simple y legible hasta antes de la Adjudicación.

NOTA: El oferente deberá dar cumplimiento a lo anterior, sin perjuicio a lo establecido en el artículo 52 del Decreto 019 de 2012, que establece: "A más tardar el primero de julio de 2012, los trámites de apostillaje, dentro del territorio nacional y en el extranjero, se podrán solicitar mediante el uso de correo postal, sin que se requiera la presentación personal del solicitante. El Gobierno Nacional reglamentará el procedimiento y el uso de medios electrónicos."

Consularización o Legalización: En el caso que el documento sea expedido en un país no signatario del Convenio antes indicado, dichos documentos para que puedan obrar como

prueba deberán cumplir con lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil modificados por el artículo 1 numerales 118 y 119 del Decreto 2282 de 1989 y las demás normas concordantes vigentes.

Reciprocidad: A efectos de lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 20 de la Ley 80 de 1993 y el parágrafo del artículo 1º de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto-ley 019 de 2012, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

Que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o que, en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

La acreditación del trato nacional otorgado a estos bienes y servicios se deberá acreditar con la presentación de una certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá los siguientes aspectos: (I) Lugar y fecha de expedición de la certificación; (II) Número y fecha del Tratado; (III) Objeto del Tratado; (IV) Vigencia del Tratado, y (V) Proceso de selección al cual va dirigido.

En su defecto y en ausencia de negociación de trato nacional, la certificación deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad. En el último caso, el Ministerio de Relaciones Exteriores solicitará la publicación en el SECOP II de las certificaciones referidas y de mantener dicha información actualizada coordinadamente con la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente. Aspecto que la Entidad se reserva a verificar.

1.1.1.7. Documento Constitutivo de Consorcio o Unión Temporal.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar tal circunstancia mediante documento que acredite la conformación del Consorcio o la Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deben nombrar la persona que para todos los efectos los representará y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, su responsabilidad y duración, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del INPEC.

Señalar la duración de la constitución que no deberá ser inferior a la duración del contrato, el tiempo establecido para su liquidación y un (1) año más.

Establecer claramente la participación porcentual de cada uno de los integrantes tanto del Consorcio como de la Unión Temporal. La omisión de este señalamiento, hará que el INPEC tome la propuesta presentada con una participación de sus integrantes del 100% del Consorcio para todos los efectos legales.

Una vez el Contrato sea adjudicado al Consorcio o Unión Temporal, y dentro de los Dos (2) días hábiles siguientes a la notificación o comunicación de la Resolución de adjudicación, se deberá aportar el RUT del Consorcio o Unión Temporal.

5.1.1.6 Certificación de Cumplimiento de Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social

El proponente debe presentar certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por Representante Legal, en donde se acredite el cumplimiento en el pago de los aportes a sus empleados, en los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Las personas naturales sin personal vinculado laboralmente deberán expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral.

Para el caso en que el Proponente tenga un acuerdo de pago vigente, debe certificar que se encuentra al día con los pagos acordados en el mismo a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal cada uno de sus miembros deben presentar de manera independiente la anterior certificación.

En caso que el presente proceso sea adjudicado a una persona natural, esta debe acreditar los documentos que certifiquen estar al día en el pago al Sistema de Seguridad Social y Régimen Parafiscal, según corresponda, a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

NOTA 1. Lo previsto en este numeral no aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia.

NOTA 2. Se debe Anexar la fotocopia de la Cédula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Antecedentes Profesionales Vigente en el caso de que la certificación sea firmada por un Revisor Fiscal.

5.1.1.7 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Con el fin de verificar las condiciones de los proponentes, todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, deberán estar inscritos, clasificados y calificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

El proponente debe presentar con su propuesta el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 19 de 2012, el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso y expedido dentro de los TREINTA (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal o Promesa de Sociedad Futura que vayan a proveer los bienes objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas, deben encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015

De conformidad con lo anterior, cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que el acto de inscripción correspondiente de la nueva información quede en firme.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro.

NOTA: Si se presenta por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá estar clasificado, de acuerdo con la actividad que se compromete a ejecutar conforme a la clasificación dada en el presente pliego, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

5.1.1.8 Identificación Tributaria

El oferente nacional indicará su Identificación Tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

NOTA: No aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.9 Verificación de Boletín Responsables Fiscales

La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la persona jurídica, así como de su representante legal, al fin de determinar si el proponente es o no hábil para contratar.

NOTA: No aplica para personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.10 Verificación de Antecedentes Disciplinarios

La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, consultará el Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la propuesta.

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.11 Inhabilidad por Incumplimiento Reiterado (Art. 90 L. 1474 de 2011)

De conformidad con el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2.2.1.1.1.5.7 del Decreto 1082 de 2015 para la acreditación de este factor, se tendrá en cuenta las multas impuestas que se encuentren registradas en el Certificado de Registro Único de Proponentes y las conocidas por la entidad a través de un medio idóneo que hayan sido impuestas en una misma vigencia fiscal, conforme a las siguientes reglas:

Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante la misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Nota1: En caso de propuestas conjuntas las anteriores reglas aplicarán para todos y cada uno de sus integrantes de manera individual.
Nota2: Esta inhabilidad se aplicará en situaciones consolidadas después de entrada en vigencia de la Ley 1474 de 2011. Por lo tanto, si el oferente se encuentra en la situación consagrada en el artículo 90, incurrirá en causal de rechazo de la propuesta.

5.1.1.12 Multas, Sanciones e Incumplimientos

El oferente deberá diligenciar el Anexo denominado **"Anexo No. 6 Acreditación del Cumplimiento de Contratos anteriores"** en el cual se relacionen las multas, sanciones e incumplimientos que en los últimos cinco (5) años hubiese tenido.

En caso de ofertas presentadas en consorcio o unión temporal, los representantes legales de cada uno de los miembros persona jurídica deberán diligenciar y suscribir el mismo anexo.

5.1.2.1. Seriedad del Ofrecimiento

El Proponente deberá constituir una Garantía de Seriedad de la Oferta expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente constituida y establecida en Colombia, debidamente autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera, a favor del La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, identificada con el NIT. 900.356.765-9, mediante uno de los mecanismos de cobertura de los riesgos a que hace referencia el Artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015 (Póliza de seguro, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía).

5.1.2.2. Beneficiario, Monto y Vigencia

Se deberá constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, con NIT 900.356.765-9 en pesos colombianos, por un valor equivalente al DIEZ (10%) POR CIENTO del valor total del presupuesto oficial estimado con una vigencia de

noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, término que se considera de validez de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. En todo caso, su vigencia deberá extenderse hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

La garantía deberá señalar de manera expresa los siguientes eventos de conformidad con lo dispuesto en el numeral artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos de condiciones para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando el término de esas prórrogas no exceda los tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

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

El proponente, por el acto de ofertar, acepta que el INPEC le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad, cuando haya lugar a ello.

Si el proponente es persona natural y tiene establecimiento de comercio, el tomador deber ser la persona natural y no su establecimiento de comercio.

La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad contratante al momento de la evaluación de las propuestas

5.1.2 Requisitos de Orden Financiero

Los indicadores financieros que se aplicaran al presente proceso de contratación por parte de los oferentes se encuentran estipulados en el concepto financiero emitido por La Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, el cual deberá estar incorporado en los documentos del proceso que se publiquen por parte de la entidad en la plataforma del SECOP II.

> El área de Gestión Corporativa emite oficio del análisis financiero, según radicado 2026IE0026552 del 06 de febrero de 2026. El responsable encargado del área de contabilidad emitió el análisis financiero para el presente proceso de la siguiente manera:

Por medio del presente me permito informarle que de acuerdo a lo establecido en la Ley 633 del 2000 en su artículo 130: "queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad

nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho". MJD-CER26-0000373-10000 de enero 13 del 2026, pág. 06.

Área de Almacén Expendio:

Rubro A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Unidad ejecutora 12-08-00-535 Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo, con un presupuesto de $ 149.803.200 respaldado con el CDP No. 2426 del 05 de febrero de 2026.

Rubro A-05-01-01-002-004 BEBIDAS, Unidad ejecutora 12-08-00-535 Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo, con un presupuesto de $ $247.567.207 respaldado con el CDP No. 2526 05 de febrero de 2026.

De igual forma, se informa que las retenciones que se aplican a los diferentes proveedores del ERON varían de acuerdo al régimen al que pertenezca cada empresa, así mismo teniendo en cuenta las tarifas establecidas para la presente vigencia, las cuales se basan en el Decreto 624 de 1989 E.T., Decreto 1625 de 2016, Ley 2010 del 2019, Resolución 00111 del 11 de diciembre del 2020 expedida por el Director General de la DIAN. Además, se aplican las retenciones establecidas por la Alcaldía de Puerto Triunfo a través del Acuerdo Municipal No. 030 del 23 de noviembre de 2021, también las retenciones por concepto de estampillas establecidas a través de las ordenanzas No. 12, de julio de 2018, la ordenanza No. 46 del 16 de noviembre del 2022 y la ordenanza 048 del 2025.

Porcentajes de retenciones

- Retención en la fuente por compra. 2.5% (Aplica para no autorretenedores).
- Estampilla del 0.04% Universidad Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.
- Estampilla del 0.04% Institución Universitaria Digital de Antioquía IUDIGITAL.
- Estampilla del 0.04% ProDesarrollo de la Institución Universitaria de Envigado.
- Reteica según sea el caso.

Proceso de facturación electrónica

De acuerdo a Directiva presidencial 09 del 2020, establece en el numeral 1.1 (...) que para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el decreto 358 del 2020, en concordancia con la resolución 042 del 2020, el contratista o proveedor, obligado a facturar electrónicamente, deberá estar previamente habilitado y presentarla previamente validada por la DIAN.

En tal sentido el Ministerio de Hacienda emitió la circular 042 del 2023 en la cual se establecen unos parámetros que deben cumplir los proveedores y/o contratistas en la elaboración de las facturas electrónicas, notas débitos y notas créditos, para una efectiva recepción, las cual se enuncian a continuación:

- En la sección de la factura, campo notas u observaciones de la Factura Electrónica el contratista deberá relacionar la siguiente información para ser convalidada por

SIIF: #$12-08-00-535; Contrato No. CPMSPTR-SASI-001-2026 LOTE (1, 2 O 3 Según sea el caso); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co #$ (tener en cuenta espacios)

- En la sección de la factura, datos del adquiriente o comprador, campo correo electrónico, se debe relacionar el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
- Los proveedores y contratistas cuando registren su NIT y el de la entidad pública adquiriente no vinculen el digito de verificación, por cuando que, si lo hacen, al momento de hacer la validación, se rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitir una nueva de manera correcta.
- Si una vez emitida, no existe una comunicación de devolución no se debe volver a enviar la factura, porque se devolverá por ya estar procesada.
- Los contratistas que son persona natural al registrarse en la factura deben seleccionar como tipo de contribuyente persona natural y no persona jurídica, porque al ser validado con el tercero del SIIF Nación no coincidirá y será devuelta la factura para su corrección desde la emisión.
- En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .ZIP y registrando en el asunto, en estricto orden, la siguiente información: 12-08-00-535; Contrato No. CPMSPTR-SASI-001-2026 LOTE (1, 2 O 3 Según sea el caso); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

El plazo para la renovación del Registro Único de Proponentes – RUP, para el año 2026 es hasta el día ***9 de abril***, para que no cesen sus efectos y siga vigente, por lo cual para el cierre del presente proceso el proponente debe contar con su RUP renovado.

El proponente deberá adjuntar el certificado a su oferta con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendarios anteriores al cierre del proceso de selección.

De acuerdo con el Decreto 1082 del 2015, las cámaras de comercio certificara la información financiera correspondiente a los tres últimos años fiscales anteriores a la inscripción o renovación, dependiendo de la antigüedad del proponente, la información financiera con corte a 31 de diciembre registrada en el RUP vigente y en firme es el que se tendrá en cuenta a la fecha del cierre del proceso, si el RUP está renovado y en firme para el 2026 se tendrá en cuenta la información financiera a 31 de diciembre del 2025, pero si está en trámite de renovación se tendrá en cuenta la información vigente (2025) y en firme en el RUP, por lo que se evaluaran los indicadores, teniendo en cuenta el mejor año fiscal que se refleje en el registro de cada proponente de acuerdo con el Decreto 579 de 2021, al cual se deberá adjuntar fotocopia de la tarjeta profesional, Certificado de Antecedentes Disciplinarios del Contador Público y del Revisor Fiscal con no más de tres (3) meses de su expedición.

Los proponentes a presentarse sean personas jurídicas o personas naturales deben tener como mínimo un (1) año de constituida la entidad.

Cuando se trate de un proponente, persona natural extranjero sin domicilio en el país o de persona jurídica extranjero que no tenga establecida sucursal en Colombia, deberá cumplir con las condiciones exigidas anteriormente, en pesos colombianos ($).

NOTA: Este aspecto no otorgará puntaje, pero habilitará o deshabilitará la propuesta. Se evaluará con HABIL o NO HABIL.

INDICADORES FINANCIEROS

CAPACIDAD FINANCIERA	CAPACIDAD ORGANIZACIONAL	MARGEN REQUERIDO
LIQUIDEZ		MINIMO 1
ENDEUDAMIENTO		MENOR O IGUAL A 60%.
RAZON COBERTURA DE INTERESES		MAYOR O IGUAL A 1
CAPITAL DE TRABAJO		MAYOR O IGUAL AL 50% DEL PRESUPUESTO OFICIAL DEL GRUPO O GRUPOS A OFERTAR
PATRIMONIO		MAYOR O IGUAL AL 50% DEL PRESUPUESTO OFICIAL DEL GRUPO O GRUPOS A OFERTAR
	RENTABILIDAD DEL ACTIVO	MAYOR O IGUAL A 1 %
	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	MAYOR O IGUAL A 1 %

Los proponentes que no tengan gastos de interés y cuya utilidad operacional sea positiva, quedan habilitados respecto del indicador de cobertura de intereses.

Los proponentes que presenten una utilidad operativo negativa o igual a cero (0) NO cumplirán con el indicador solicitado ni con los indicadores solicitados al mostrar rendimientos negativos.

CALCULO DE ÍNDICES FINANCIEROS

a) ÍNDICE DE LIQUIDEZ: (ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE)
b) NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL: (PASIVO TOTAL/ACTIVO TOTAL) X 100%
c) RAZÓN COBERTURA DE INTERESES: (UTILIDAD OPERACIONAL/GASTOS DE INTERESES)
d) CAPITAL DE TRABAJO: (ACTIVO CORRIENTE – PASIVO CORRIENTE)
e) PATRIMONIO: (ACTIVO TOTAL-PASIVO TOTAL)

CALCULO DE INDICADORES ORGANIZACIONALES

a) RENTABILIDAD DEL ACTIVO: (UTILIDAD NETA/ACTIVO TOTAL) X 100%
b) RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: (UTILIDAD NETA/PATRIMONIO) X 100%

En caso de proponentes plurales, de acuerdo, al Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación emitido por Colombia Compra Eficiente, los indicadores se obtendrán de la sumatoria de las cifras registradas en cada uno de los balances de los miembros que la conforman, aplicando las anteriores fórmulas y ponderando los resultados. Los indicadores de rentabilidad del activo y rentabilidad del patrimonio, cada integrante deberá cumplir con el mínimo requerido.

5.1.3 Requisitos de Orden Técnico

5.1.3.1 Especificaciones Técnicas

5.1.3.2. Experiencia del Proponente

La verificación de este requisito se realizará a través de la presentación por parte del proponente de los contratos ejecutados antes del cierre del presente proceso de selección, cuyo objeto esté directamente relacionado con el objeto del presente proceso. Dichos contratos deben estar inscritos en el RUP y la suma de sus cuantías debe ser igual o superior al 50% del presupuesto oficial estimado.

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

Periodo Valor Anual:

AÑO	PERIODO	VALOR SMMLV
2014	ENERO 1º A DICIEMBRE 31	$ 616.000.oo
2015	ENERO 1º A DICIEMBRE 31	$ 644.350.oo
2016	ENERO 1º A DICIEMBRE 31	$ 689.455.oo
2017	ENERO 1º A DICIEMBRE 31	$ 737.717.oo
2018	ENERO 1º A DICIEMBRE 31	$ 781.242.oo
2019	ENERO 1° A DICIEMBRE 31	$ 828.116.oo
2020	ENERO 1° A DICIEMBRE 31	$ 877.803.oo
2021	ENERO 1° A DICIEMBRE 31	$ 908.526.oo
2022	ENERO 1° A DICIEMBRE 31	$1.000.000.oo
2023	ENERO 1° A DICIEMBRE 31	$1.160.000.oo
2024	ENERO 1° A DICIEMBRE 31	$1.300.000.oo
2025	ENERO 1° A DICIEMBRE 31	$1.423.500.oo
2026	ENERO 1° AL CIERRE DEL PROCESO	$1.750.905.oo

La presente contratación expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, así:

ITEM	PERIODO	VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	SMMLV
LOTE 1 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	enero 1 a diciembre 31	$ 247.567.207,00	141.3
LOTE 2 PRODUCTOS ALIMENTICIOS (GALLETERÍA ENTRE OTROS)	enero 1 a diciembre 31	$ 74.901.600,00	42.7

LOTE 3 PRODUCTOS ALIMENTICIOS (PAQUETES COMESTIBLES Y DULCERIA)	enero 1 a diciembre 31	$ 74.901.600,00	42.7

De acuerdo con los ítems a los cuales se presente el proponente se deberá demostrar la experiencia en la sumatoria de los SMMLV con lo establecido en la tabla anterior.

Para acreditar la experiencia, deberá adjuntar debidamente diligenciado el Anexo No. 2 *"Experiencia"* el cual debe ser firmado por el representante legal y se le debe adjuntar certificación emitida por la entidad compradora que soporte lo contenido en el anexo No. 2.

Por lo anterior, se exige una experiencia mínima establecida en SMMLV, con entidades públicas o privadas a la fecha de cierre de presentación de la oferta, acreditada en el RUP de acuerdo con los códigos UNSPSC – por Ítem o Ítems, establecido en el punto 2.2 "CLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS - UNSPSC." del presente pliego, hasta el tercer nivel (clase).

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal o por cualquier otra forma de asociación, todos los miembros que las componen deben acreditar experiencia. La misma corresponderá a la sumatoria de las experiencias de todos los miembros que la integran, de acuerdo con su porcentaje de participación en el documento de conformación.

En consecuencia, del análisis efectuado se tiene que estas estipulaciones no limitan la libre concurrencia y garantizan la idoneidad requerida por la Entidad.

En caso de que la información suministrada en el RUP no sea suficiente para la verificación, la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Puerto Triunfo – INPEC, se reserva el derecho de solicitar certificaciones para aclarar la experiencia acreditada en el RUP. Para que las certificaciones que acrediten la experiencia del oferente sean consideradas válidas, éstas deberán contener como mínimo, la siguiente información y requisitos

A.) Información:

Las certificaciones de los contratistas que respalden la experiencia deben tener como mínimo la siguiente información:

a) Nombre o razón social del contratante
b) Nombre o razón social del contratista
c) Objeto claramente definido
d) Numero de contrato
e) Fecha de iniciación del contrato
f) Fecha de terminación del contrato
g) Valor del contrato (Valor del contrato principal más adiciones)
h) Firma y nombre del Representante del contratante o de la persona autorizada para expedirla.
i) Porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio o de la Unión Temporal, cuando la experiencia que se pretenda certificar corresponda a un contrato ejecutado en alguna de esas modalidades de asociación; en este evento solo se tendrá en cuenta la participación del oferente.

j) fecha, firma y cargo del funcionario que expide la certificación.
k) constancia de recibo o satisfacción por el contratante o que de la certificación se infiera el cumplimiento o ejecución del contrato.

La entidad no acepta que cada renovación automática de un contrato se cuente como un nuevo contrato, en razón que el contrato es uno solo y el hecho de prorrogarlo o adicionarlo no significa que se celebre un nuevo negocio contractual. De esta forma su cumplimiento se verifica desde el inicio hasta la culminación de este, entendiendo que ha finalizado cuando ha terminado su última renovación.

En el caso de certificaciones correspondientes a consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes debe acreditar el cumplimiento de por lo menos un (1) contrato con el lleno de los requisitos establecidos en este numeral. En todo caso deberán acreditar la experiencia total exigida en conjunto. Si los documentos presentados por el proponente no precisan el número de SMMLV, la entidad los calculará, utilizando el valor del salario para la época de la firma del contrato que se esté certificando o relacionando, proyectado a valor presente.

En los contratos certificados y que fueron ejecutados como miembro de consorcio, en unión temporal, sociedad de objeto único, empresa unipersonal o sociedades en general, deberá indicarse el porcentaje de participación de cada uno de ellos en dicho contrato, valor que debe discriminarse en pesos colombianos y será el que se aplique al proponente para verificar la experiencia teniendo en cuenta lo señalado en este numeral.

En cada certificación, se debe señalar que el contratista cumplió satisfactoriamente.

B. Requisitos

Las certificaciones sobre experiencia, seriedad y cumplimiento del proponente deben ser expedidas únicamente por el contratante y suscritas por las personas competentes o autorizadas para ello.

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenido en cuenta el valor de acuerdo con el porcentaje de participación.

En caso de presentarse certificaciones por contratos adicionales, estos se evaluarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. Para el efecto, la certificación deberá contener como mínimo el valor del contrato adicional y la fecha de su celebración.

En caso de hallarse inconsistencias entre la información registrada en el RUP y los datos señalados en las constancias o certificaciones, se tendrá solamente en cuenta la información registrada en el RUP.

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

Se aceptan certificaciones dirigidas a otra entidad, siempre y cuando del contenido de éstas, se pueda certificar el cumplimiento de los requisitos que se exigen.

La Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo INPEC se reserva el derecho de verificar la autenticidad de las certificaciones aportadas o de solicitar los respectivos contratos o documentos que la soporten.

En los casos en que se haya suscrito más de un (1) contrato con una misma Entidad, se deben relacionar por separado los datos de cada contrato Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje Tratándose de consorcios o unión temporal, este requisito puede ser cumplido por cualquiera de sus integrantes.

Para efectos de la verificación de la experiencia, el proponente deberá diligenciar la información solicitada en el anexo correspondiente del pliego de condiciones.

De acuerdo a los ítems a los cuales se presente el proponente se deberá demostrar la experiencia en la sumatoria de los SMMLV de acuerdo a lo establecido en la tabla anterior.

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar en el Registro Único de Proponentes experiencia propia y específica la cual será verificada en máximo **tres (03)** contratos ejecutados y terminados por los lotes ofertados y donde se presenten, antes del cierre de la presente contratación que sumadas sus cuantías sean igual o superior a una vez el presupuesto oficial estimado para cada lote, la presente contratación expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, Como se describió en el cuadro anterior por ITEM o ITEMS, y cuyo objeto esté directamente relacionado con cada lote ofertado:

Para el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia total será la suma de la experiencia de cada uno de sus integrantes.

Para acreditar la experiencia, deberá adjuntar debidamente diligenciado el **"Anexo No. 2 *"Experiencia"*** el cual debe ser allegado junto con la propuesta en el cual se relacionen los contratos que pretende hacer valer dentro del proceso.

Por lo anterior, se exige una experiencia mínima de acuerdo al cuadro anterior, acreditada en el RUP de acuerdo a los siguientes códigos – por lote.

El proponente debe demostrar que ha ejecutado máximo **tres (03)** contratos, para entidades públicas o privadas a la fecha de presentación de la oferta en el presente proceso de subasta inversa hasta el tercer nivel (clase) en:

El oferente deberá demostrar experiencia por el **100%** o más del valor del presupuesto designado para cada lote ofertado.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal o por cualquier otra forma de asociación, todos los miembros que las componen, deben acreditar experiencia so pena de rechazo técnico de la oferta. La experiencia corresponderá a la sumatoria de las experiencias de todos los miembros que la integran, de acuerdo a su porcentaje de participación en el documento de conformación.

En consecuencia, del análisis efectuado se tiene que estas estipulaciones no limitan la libre concurrencia y garantizan la idoneidad requerida por la Entidad.

El incumplimiento de la Experiencia mínima requerida generará EL RECHAZO de la propuesta.

Para efectos de la verificación de la experiencia, el proponente deberá diligenciar la información solicitada en el anexo correspondiente del pliego de condiciones.

Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje

5.1.4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A. Especificaciones Técnicas obligatorias por Ítem (s) / Condiciones mínimas excluyentes; Actividades Específicas

Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS** y las **ACTIVIDADES ESPECIFICAS** definidos en la ficha técnica. El Proponente que no cumpla con estas condiciones NO SERÁ HABILITADO para participar en la Subasta Inversa.

Para acreditar el cumplimiento de las condiciones mínimas excluyentes el proponente deberá diligenciar el ANEXO No. 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

B. Precio

Se determina de acuerdo al estudio de mercado realizado por el área responsable de Proyectos Productivos del ERON.

La oferta más favorable para la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, es la que presente el menor precio una vez terminada la Subasta Inversa. Para la subasta inversa el valor estimado de cada lote será hasta la suma del valor global presupuestado así:

- Para este LOTE 1 el presupuesto asignado es por un valor de **DOSCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SIETE PESOS ($ 247.567.207,00) M/CTE,** lo anterior, buscando después de saber el Oferente ganador, poder Ajustar el CDP 2526 del 05 de febrero de 2026 al 100% del presupuesto asignado.
- Para este LOTE 2 el presupuesto asignado es por un valor de **SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 74.901.600,00) M/CTE,** lo anterior, buscando después de saber el Oferente ganador, poder Ajustar el CDP 2426 del 05 de febrero de 2026 al 100% del presupuesto asignado.
- Para este LOTE 3 el presupuesto asignado es por un valor de **SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 74.901.600,00) M/CTE**, lo anterior, buscando después de saber el Oferente ganador, poder Ajustar el CDP 2525 del 20 de febrero de 2025 al 100% del presupuesto asignado.

NOTA: Este proceso queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho". MJD-CER25-0000136-10000 de enero 10 del 2025, pág. 16

C. <u>Oferta con valor artificialmente bajo</u>

Dentro de la evaluación de la oferta económica la entidad verificara que los proponentes no ofrezcan precios artificialmente bajos, dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, según el cual, si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal, el valor del precio obtenido al final de la subasta inversa parece artificialmente bajo, la Entidad debe requerir al oferente para que explique las razones que sustenten el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador o quien haga la evaluación de las propuestas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

En caso de que se rechace la oferta, la entidad podrá optar de manera motivada por adjudicar el contrato a quien haya ofertado el segundo mejor precio dentro de una postura valida tal y como se haya reportado en la plataforma durante el evento de la subasta.

Procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta, que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta.

NOTA: <u>LOS ERRORES E IMPRECISIONES COMETIDOS POR EL OFERENTE AL MOMENTO DE POSTULACIÓN DE LA OFERTA, NO SERÁN EXCUSABLES ANTE LA CARCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO, CADA OFERTA QUE SE PRESENTE, VINCULA LEGÍTIMAMENTE AL OFERENTE Y LO OBLIGA AL CUMPLIMIENTO DE LO OFERTADO</u>

5.1.5. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Son causales para el rechazo de la propuesta, las siguientes:

1. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenida correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones.
2. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.
3. Cuando el proponente no presente la garantía de seriedad de la propuesta.
4. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento por parte del EL INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO, de cualquier condición o modalidad impuesta por el proponente.
5. Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por autoridad competente.
6. Cuando la propuesta sea presentada en un idioma diferente al castellano, que impida la comparación objetiva de las ofertas.
7. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.
8. Cuando el valor de la propuesta económica supere el valor estimado por ítem para el presente proceso de selección.
9. Cuando no haya sido presentada en la fecha, hora y lugar señalado (SECOP II) en el plazo de presentación de propuestas (Cierre)
10. Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal no permita ejecutar el objeto de la contratación.

11. La no presentación del poder otorgado de conformidad con la Ley y los Estatutos, cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado.
12. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo proponente en el presente proceso de selección (Por sí o por interpuesta persona o en consorcio o unión temporal), o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.
13. Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, concordante con la Ley 1150 de 2007 y articulo 90 de la Ley 1474 de 2011, y demás disposiciones constitucionales o legales vigentes.
14. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error y/o engaño al INPEC, con base en el numeral 7 del Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.
15. Cuando el proponente no se encuentre inscrito en el Registro Único de Proponentes (RUP) de acuerdo con lo establecido el Artículo 6 de Ley 1150 de 2007.
16. Cuando la inscripción del proponte en el RUP no se encuentre en firme con anterioridad a la fecha establecida para el cierre del proceso.
17. Cuando el proponente no cumpla con los indicadores financieros establecidos en el pliego.
18. Cuando se compruebe la existencia de embargos o medidas cautelares proferidas por autoridad competente, en contra del oferente y en el caso de proponentes plurales de cualquiera de sus integrantes.
19. Cuando el oferente no demuestre la experiencia acreditada o específica, conforme lo solicitado en el presente pliego de condiciones.
20. Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones, y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en el pliego, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.
21. Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).
22. Cuando se haya incurrido en las inhabilidades contempladas en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes.
23. Cualquier otra causal contemplada en la ley.

NOTA: En observancia de lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la administración podrá solicitar a los proponentes los documentos referentes a la futura contratación que no constituyan los factores de escogencia establecidos en este Pliego de Condiciones hasta el término establecido por la entidad, igualmente para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

D. Declaratoria de Desierto del Proceso de Contratación

La Carcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, declarará desierto el presente proceso cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa legal que impida la selección objetiva.

El Instituto no proporcionará información a terceros sobre el contenido de las propuestas recibidas antes del cierre del proceso contractual. Para tal efecto, las propuestas y todos los documentos que las acompañen deben entregarse en sobres cerrados a la entidad 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 de cierre para examinar de manera general su contenido.

La entidad dejará constancia en el acta de cierre de las propuestas que no se entreguen en las condiciones indicadas en el inciso anterior, así como, si alguna de ellas hubiera sido abierta con anterioridad al cierre.

CAPITULO III
ASPECTOS GENERALES Y PROCEDIMIENTO DE LA SUBASTA INVERSA PRESENCIAL
(SECOP II)

1. MÁRGENES DE MEJORA DIFERENCIA ENTRE OFERTAS

teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) para que un lance sea aceptado por la Entidad, es de MÍNIMO DEL 3% SOBRE LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE HAYA OBTENIDO EN LA APERTURA DE LAS OFERTAS INICIALES EL MENOR PRECIO OFERTADO. ASI MISMO, DEBERA REALIZAR SUS LANCES ESTIMANDO PARA ELLO DICHO MARGEN MINIMO SOBRE SU ULTIMO LANCE.

Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) será el siguiente:

LANCE	PORCENTAJE MÍNIMO DEL LANCE
PRIMER LANCE	De mínimo (3%) sobre la propuesta económica que haya obtenido en la apertura de las ofertas iniciales el menor precio ofertado
SEGUNDO LANCE EN ADELANTE	El porcentaje no deberá ser inferior del 3% sobre el valor de su ultimo lance

NOTA: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje de descuento debe ser el mismo (idéntico) para cada uno de los ítems, en caso contrario el lance no será válido.

1.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso, la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, llevará a cabo el desarrollo de la Subasta con los proponentes que fueron declarados HÁBILES, para efectos del presente proceso se realizará una subasta inversa presencial.

1.2. PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA

De conformidad con lo señalado en los artículos 2.2.1.2.1.2.2 y 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, la entidad realizará la diligencia de Subasta Inversa presencial, realizando lances en la oficina de la dirección del ERON

Nota: En caso de que se haya dado inicio al evento, no se podrá dar observaciones de sucesos anteriores al momento de la subasta inversa, es decir, la Audiencia de Subasta Inversa solo se convoca para efectos de recibir las pujas de los proponentes que resulten habilitados para participar en la misma, no para resolver dudas, preguntas o inquietudes, ni para resolver observaciones de los proponentes que no hayan resultado habilitados, toda vez que las mismas, de conformidad con lo establecido en este pliego de condiciones, serán resueltas antes de la celebración de dicha audiencia.

De igual forma, no se permitirá el ingreso a personas que no tengan el poder conferido del representante legal para el proceso de adjudicación.

1.2.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA PRESENCIAL

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el procedimiento para la subasta inversa presencial 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.

La entidad estatal publicará 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.

Habrá subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplen con la Ficha Técnica. La Subasta tendrá una duración aproximada de treinta (30) minutos. Los proponentes habilitados deberán acercarse a la oficina de dirección de la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Puerto Triunfo, que se encuentra ubicada en el km 115 vía Medellín Bogotá, en el corregimiento de Doradal municipio de Puerto Triunfo.

El precio de arranque de la subasta inversa presencial será el menor precio de los ofrecidos por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento. La apertura del sobre económico del formulario de SECOP II se efectuará el dia establecido según cronograma publicado en la plataforma de SECOP II de forma presencial en presencia de los oferentes habilitados para participar a la audiencia de adjudicación.

Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio en forma presencial. En todo caso, el proponente habilitado para presentar lance en la diligencia de subasta aplicará a los valores totales el mismo margen de mejora establecido por la Entidad.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente cuyos bienes 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 al valor estimado para la presente contratación, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

En caso de empate la entidad Estatal debe aplicar las reglas del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020. Nota: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje de descuento

debe ser el mismo (idéntico) para cada uno de los ítems, en caso contrario el lance no será válido.

1.2.2. Criterios de desempate

Se entenderá que hay empate entre dos o más propuestas, cuando presenten un número idéntico en el menor valor ofrecido, entre todos los oferentes que participan en una misma etapa de lances.

En el caso en que dos (2) o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieren arrojado un mismo resultado, se aplicarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 *"Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia"*, así:

a. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
b. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
c. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
d. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.
e. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
f. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
g. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; (b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.

h. Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
i. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
j. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MIPYMES, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: (a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); (b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
k. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
l. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente: RANDOM.

Nota 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

Nota 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

Nota 3. Para el criterio de desempate número 2, las expresiones "participe o participen", "debe entenderse -a menos que el reglamento disponga lo contrario- como tomar parte en la sociedad o proponente plural, de acuerdo con el aporte en dinero o trabajo, (...) no basta con que una mujer cabeza de familia o víctima de violencia intrafamiliar esté vinculada laboralmente o prestando un servicio, para asumir que está <>. (...) En consecuencia, no basta con que uno de los integrantes del consorcio o unión temporal tenga en su planta de personal a mujeres que reúnan dicha condición, sino que se debe demostrar la participación de las mismas, según el certificado de existencia y representación -tratándose de personas jurídicas- o del documento de constitución de proponente plural.3 Para la acreditación de mujer cabeza de familia, tal condición se deberá acreditar mediante declaración ante notario y para mujer víctima de violencia intrafamiliar con la providencia que establezca la medida de protección expedida por un comisario de familia, juez civil municipal o promiscuo municipal o autoridad indígena o la Fiscalía General de la Nación.

Nota 4. Para la acreditación del criterio de desempate número 3, el proponente singular o los integrantes de los proponentes plurales deberán presentar certificado vigente expedido por la oficina del Ministerio de Trabajo de la respectiva zona, en el que conste que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997.

Nota 5. Para el criterio de desempate número 4, la expresión "personas mayores" de debe entender que la norma se refiere al <>, de acuerdo con la definición que señala el artículo 3 de la Ley 1251 de 2008, como "(...) aquella persona que cuenta con sesenta

(60) años o más". Para la acreditación de este criterio de desempate, sin perjuicio de que el reglamento que expida el Gobierno Nacional determine un medio de acreditación especial, el proponente singular y los integrantes del proponente plural deberá aportar certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando estén obligados a tener revisor fiscal, de la vinculación laboral en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley, así como copia de los correspondientes contratos de trabajo y copia de las cédulas de ciudadanía.

Nota 6. Para la acreditación del criterio de desempate número 5, sin perjuicio de que el reglamento que expida el Gobierno Nacional determine un medio de acreditación especial, el proponente singular o plural deberá aportar certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando estén obligados a tener revisor fiscal, de la vinculación de por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas, junto con la copia de los contratos de trabajo y la certificación que expida el Ministerio del Interior, autoridad encargada de certificar la pertenencia a las poblaciones indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rom o gitanas, con fundamento en la certificación emitida por el Ministerio del Interior para los integrantes de estas poblaciones.

Nota 7. Para la acreditación y verificación del criterio de desempate número 6, se deberá aportar la certificación expedida por el Comité Operativo para la dejación de las armas-CODA de la Agencia para la Reincorporación y la Normalización – ARN.

Nota 8. En los casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos, se tendrá lo que reglamente el Gobierno Nacional, de lo contrario se preferirá, el criterio de desempate que se haya originado y acreditado primero en el tiempo.

Nota 9. El método aleatorio para la aplicación del criterio de desempate No. 12, será el siguiente: Si en el trámite del presente proceso de contratación no es posible realizar este sorteo a través de balotera, se aplicará el siguiente método aleatorio, con la salvedad de que su carácter es excepcional, transitorio y procedente.

Uso de la herramienta LISTA ALEATORIA de la página web www.random.org (link https://www.random.org/lists/) listando los nombres de cada uno de los proponentes empatados y aplicando tres (3) veces la opción ALEATORIZAR y quien resulte seleccionado en la tercera oportunidad, será el ganador. Para efectos de garantizar la transparencia en la aplicación de este criterio de desempate, este sorteo se realizará a través de la herramienta Microsoft Teams y a los proponentes empatados se les compartirá la diligencia para que puedan seguir la aplicación en la página con la cual se realiza el sorteo, previa convocatoria a través del SECOP II. Así mismo se vinculará a un funcionario de la Oficina de Control Interno de la Entidad para que verifique la realización del mismo.

Nota 10: La condición de Mipyme se acreditará con un certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, o el contador, en el cual conste que la Mipyme tiene el tamaño empresarial establecido de conformidad con la ley.

Nota 11: Para los efectos previstos en este numeral se entiende que la experiencia acreditada en la oferta corresponde al cómputo total de la experiencia mínima habilitante y la experiencia adicional aportada objeto de ponderación, en los casos en que aplique.

Nota 12: Para efectos de los factores de desempate, únicamente serán tenidos en cuenta los formatos y certificaciones presentados ***HASTA la fecha de cierre, por lo cual en NINGÚN caso serán recibidos de manera posterior.***

Nota 13: Los servicios originarios de países con los cuales Colombia tenga compromisos comerciales internacionales vigentes, en materia de trato nacional para compras estatales, o de aquellos países en los cuales a las ofertas de servicios colombianos se les concede el mismo tratamiento otorgado a sus servicios nacionales; deberán ser tratados en el marco de los criterios de desempate como si fueren servicios nacionales colombianos. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015.

Nota 14: Los documentos para acreditar condiciones especiales en caso de empate deberán ser presentados por el proponente con la presentación de la oferta, para que puedan ser tenidos en cuenta.

WILLIAM ALBERTO CUBILLOS HERNANDEZ
Director
Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo

Revisado por: María Ismenia Mora Gutiérrez/ Auxiliar Administrativa - Compras
Elaborado por: María Ismenia Mora Gutiérrez/ Auxiliar Administrativa - Compras
Fecha de elaboración: 09/02/2026