INPEC

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Acacias, CPMS ACACIAS INPEC, en adelante CPMS ACACIAS, con posición de catálogo de gasto **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS y A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES,** se procede a realizar los siguientes estudios previos para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

En concordancia con la Ley 65 es función del CPMS ACACIAS, organizar y desarrollar los proyectos productivos, de acuerdo a lo preceptuado en el Artículo 29 del Acuerdo 010 de 2004; el desarrollo de estos proyectos implica entre otras cosas la gestión para la adquisición oportuna de todo lo necesario para el correcto funcionamiento de la actividad.

Que la Dirección General del INPEC emitió la Resolución No. 000003 de 02 de enero de 2026 donde asigna unas partidas presupuestales para los establecimientos de Reclusión del Orden Nacional en las cuentas A-02 Adquisición de Bienes y Servicios, A-02-Adquisición de Bienes y Servicios, A-03 Transferencias Corrientes y A-05 Gastos de Comercialización y Producción, Recursos PROPIOS para la vigencia fiscal 2026, destinados a los diferentes Proyectos Productivos y Expendios.

Se contempla para la CPMS ACACIAS el Rubro **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** y **A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES**, para el PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA mediante el cual la Dirección del Establecimiento autoriza iniciar el proceso contractual de materias primas para la producción de alimentos, en respuesta al requerimiento allegado por parte del Responsable del Proyecto Productivo en mención, todo con el propósito de satisfacer los requerimientos de producción y por ende funcionamiento de esta actividad productiva.

El oferente que suministre los alimentos solicitados debe acreditar y ofertar una atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado, que estos estén en buena calidad y llenen los estándares de calidad en salubridad exigidos por las entidades que regulen la calidad de los mismos.

Por lo anterior, se debe tener en cuenta la Sentencia T-721/10 emitida por la Corte Constitucional, Sala Sexta de Revisión, Magistrado Ponente Dr. NILSON PINILLA PINILLA:

> *"...Los derechos de los reclusos en el marco de la relación especial de sujeción. La jurisprudencia nacional e internacional ha reconocido que si bien algunos de los derechos fundamentales de las personas que se encuentran privadas de libertad* pueden *ser suspendidos o restringidos a partir del momento en que son sometidas a detención preventiva o condenadas penalmente, otros de sus derechos se mantienen indemnes y, por lo tanto, deben ser protegidos y respetados íntegramente.*

Así, la Corte Interamericana de Derechos Humanos ha señalado (no está en negrilla en el texto original):

"Frente a las personas privadas de libertad, el Estado se encuentra en una posición especial de garante, toda vez que las autoridades penitenciarias ejercen un fuerte control o dominio sobre las personas que se encuentran sujetas a su custodia. De este modo, se produce una relación e interacción especial de sujeción entre la persona privada de libertad y el Estado, caracterizada por la particular intensidad con que el Estado puede regular sus derechos y obligaciones y por las circunstancias propias del encierro, en donde al recluso se le impide satisfacer por cuenta propia una serie de necesidades básicas que son esenciales para el desarrollo de una vida digna. Ante esta relación e interacción especial de sujeción entre el interno y el Estado, este último debe asumir una serie de responsabilidades particulares y tomar diversas iniciativas especiales para garantizar a los reclusos las condiciones necesarias para desarrollar una vida digna y contribuir al goce efectivo de aquellos derechos que bajo ninguna circunstancia pueden restringirse o de aquéllos cuya restricción no deriva necesariamente de la privación de libertad y que, por tanto, no es permisible. De no ser así, ello implicaría que la privación de libertad despoja a la persona de su titularidad respecto de todos los derechos humanos, lo que no es posible aceptar..."

Así las cosas, se le informa al proponente que en la oferta técnica y económica oferte productos de calidad, **puesto que la CPMS ACACIAS debe poner a disposición para que estos sean transformados en alimentos preparados, que son destinados para la venta al personal privado de la libertad, quien es el consumidor final.**

Que, de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 3° del Decreto 4170 de 2011 en la ejecución de las partidas presupuestales asignadas para la adquisición de bienes y servicios los ordenadores del gasto deben prioritariamente consultar las lista de **Acuerdos Marco de Precios, Bienes de Grandes Superficies y otros Instrumentos de Agregación de Demanda** con el fin de realizar las compras por este mecanismo, siendo de uso obligatorio para las entidades de la rama ejecutiva del poder público en el Orden Nacional, que están sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, entre los cuales se encuentra el INPEC, proceso que se realizará a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano. En razón a lo anterior, revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano y sus diferentes mecanismos de adquisición de bienes, no se evidenciaron productos que cumplan en su totalidad con las características técnicas requeridas según la necesidad establecida, por lo cual se procede a adelantar el proceso contractual a través del SECOP II.

Que, por lo anterior, la dirección de la CPMS ACACIAS, está interesada en contratar una persona natural o jurídica, para que suministre los artículos a solicitar.

Que el valor de esta necesidad no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad, por lo tanto, la adquisición de estos requerimientos se hará a través de criterios de selección, modalidad Selección de Mínima Cuantía de acuerdo con lo establecido en la ley 1474 de 2011 y decreto 1082 de 2015.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

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

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en la siguiente tabla:

CÓDIGO UNSPSC	PRODUCTO
50221303	Almidón o harina comestible
50161814	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
50181700	Suministros y mezclas para hornear
50181708	Mezclas para hornear
50171904	Conserva
50181709	Suministros para hornear
12164502	sabores o extractos
10151701	Semillas o plántulas de arroz
50171551	Sal de mesa

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** los siguientes son los requerimientos técnicos y las cantidades que el proponente debe satisfacer.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ALMIDÓN DE YUCA, FERMENTADO ARTESANALMENTE. SE PRESENTA COMO GRÁNULOS DE COLOR BLANCO SABOR ÁCIDO Y AROMA CARACTERÍSTICO. COLOR BLANCO- GRISACEOOLOR CARACTERISTICO SABOR CARACTERISTICO % HUMEDAD LAMPARA HALOGENA POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 14% MAX, PH (SOLUCIÓN AL 1 %) POTENCIOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 3,0 - 4,5, PODER DE EXPANSIÒN APLICACIÒN POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 9,0 A 10,0 CM3 /G, BOLSA INTERNA DE POLIETILENO, RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS (UFC/G) 200000, COLIFORMES TOTALES (NMP/G) 10000, RECUENTO DE MOHOS(M) Y LEVADURAS(L) (UFC/G) 1100, BULTO X 12. 5 KG	BULTO X 12. 5 KILOGRAMOS	A DEFINIR
2	MEZCLA PARA PANDEBONO EN POLVO DE ALMIDONES Y YUCA, DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA LA FABRICACION DE PANDEBONOS, HUMEDAD MIN 11.0 MAX 14.5, INFORMACION SENSORIAL ASPECTO POLVO FINO, COLOR BLANCO - CREMA, OLOR Y SABOR LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS, SACO DE PAPEL KRAF POR 12 KILOGRAMOS.	BULTO X 12 KG	A DEFINIR
3	GRAGEAS DE COLORES AZÚCAR, ALMIDÓN NATURAL (AGLUTINANTE), COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO PUNZÓN 4R CL-1625 E-124, AZUL BRILLANTE CL 42090 E-133, AMARILLO NO 6 CL 15985 E-110, TARTRAZINA CL 19140 E- 102, ESENCIA ARTIFICIAL DE VAINILLA). CONTIENE TARTRAZINA COLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO, OLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO: VAINILLA SABOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE VAINILLA TEXTURA ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE DURO, HUMEDAD (G/100G) SECADO ESTUFA ANUAL 2.6 - 3.2 INTERNA SOLIDOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 97.4-99.1 INTERNA, PROTEINA (G/100G) KJELDAHL ANUAL 0.3-0.5 INTERNA, GRASA (G/100G) HIDRÓLISIS ACIDA ANUAL 0.4 -0.7 INTERNA, FIBRA CRUDA (G/100G) DIGESTIÒN ALCALINA ANUAL	BOLSA X 500 GRAMOS	A DEFINIR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
	0.0-0.1 INTERNA, CENIZAS (G/100G) CALCINACIÒN ANUAL 0.6-0.9 INTERNA, CARBOHIDRATOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 96.1- 98.7 INTERNA, CALORIAS (KCAL/100G) FACTOR ATW ATER ANUAL 389- 399 INTERNA, BOLSA X 500 GRAMOS		
4	AZUCAR MICROPULVERIZADA POLVO BLANCO NIEVE, DE SABOR DULCE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE SUSTANCIAS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, GRUMOS O COMPACTACIÓN. CONTIENE TRAZAS DE SULFITOS. APARIENCIA POLVO BLANCO NIEVE, PLOMO (PPM) 1 RCTO AEROBIOS MESOFILOS < 200, COLOR 420 NM (UI) 0,00 - 60,00, ARSENICO (PPM) 1, RCTO MOHOS Y LEVADURAS < 100, % TAMAÑO PARTICULA (PASA MALLA 100) 99,00 - 100,00, MERCURIO (PPM) 1, NMP COLIFORMES TOTALES < 3, % HUMEDAD 0,00 - 1,00, COBRE (PPM) 2, BÚSQUEDA SALMONELLA SPP.S AUSENTE, SULFITOS (PPM) < 10, BUSQUEDA E. COLI AUSENTE, RCTO STAPHYLOCCOCUS AUREUS < 100, RCTO BACILLUS CEREUS < 1000, BÚSQUEDA SHIGELLA. AUSENTE, SACO DE POLIPROPILENO IMPRESO CON BOLSA INTERNA AZUL DE POLIETILENO X 12,5 KG	BULTO X 12,5 KG	A DEFINIR
5	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS COLOR AMARILLO HUEVO SULFATO DE SODIO (E-514) (REGULADOR DE ACIDEZ), TARTRAZINA C.I. 19140 (E-102), ROJO PONCEAU 4R C.I. 16255 (E-124) (COLORANTE ARTIFICIAL), AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO (E-341(III)) (ANTICOMPACTANTE), CMC CARBOXIMETILCELULOSA (E-469) (ESPESANTE). COLOR NARANJA. SENSORIAL, APARIENCIA POLVO FINO SENSORIAL, PH (SLN 1%) 6.0 – 8.0 , % HUMEDAD 135 °C 6.0 % MÁX, DELTA E 0 - 2, DELTA L -2 A 2, DELTA A -2 A 2, DELTA B -2 A 2, TARRO X 500 GRAMOS.	TARRO X 500 GRAMOS	A DEFINIR
6	LEVADURA INSTANTÁNEA CON UN ALTO PODER DE FERMENTACIÓN; ES UNA CEPA ESPECIALMENTE SELECCIONADA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, LA CUAL ES PRODUCIDA MEDIANTE PROCESOS ESPECIALES DE FERMENTACIÓN Y SECADO. ESTA LEVADURA CONSISTE EN PEQUEÑAS PARTÍCULA OBLICUAS CON UNA ESTRUCTURA POROSA. ESTO PERMITE SU USO DIRECTO EN LA MASA SIN ANTES HABERSE HIDRATADO.INGREDIENTES: LEVADURA (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), EMULSIONANTE (MONOESTEARATO DE SORBITÁN). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR AMARILLO CLARO / MARRÓN CLARO, OLOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS, FORMA GRANULAR ALARGADA, IMPUREZAS SIN IMPUREZAS, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E. COLI < 1.0 X 10^2 UFC/G, BACTERIA PATÓGENA NEGATIVO, LEVADURAS < 1.0 X 10^4 UFC/G, RECUENTO DE BACTERIAS < 1.0 X 10^6 UFC/G, CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS FERMENTACIÓN (CO2) ML/H ≥ 450, HUMEDAD % ≤ 5.5, TASA DE CÉLULAS VIVAS (%) ≥ 75, TASA DE CONSERVANTE (%) ≥ 80, PLOMO (MG/KG) <1.0, ARSÉNICO (MG/KG) <1.5, PROTEÍNA CRUDA % 43.8 - 45.6% CAJA X 20 LIBRAS	CAJA X 20 LIBRAS	A DEFINIR
7	BOCADILLO INDUSTRIAL INGREDIENTES GUAYABA, AZUCAR, PECTINA, HUMEDAD 15.58 G/100G, GRASA 2.16 G/100G, PROTEÍNA 2.62 G/100G, FIBRA 4.87 G/100G, AZÚCARES: 39.89 G/100G, HIERRO 0.84 MG/KG, FÓSFORO 0.41% MG/KG, VITAMINA A 382 UI/100G, VITAMINA C 491.84 MG/KG, CALORÍAS POR PORCIÓN 379.38 KCAL/100, NTC 5856:2011, 3929 DE 2015, 2674 DE 2013, OLOR MÚLTIPLE INGREDIENTES COLOR: ROJO CLARO CARACTERÍSTICO, SABOR: DULCE, CARACTERÍSTICO DE LA PULPA, PH: 6.1, GRADOS BRIX : 72 MÁXIMO :77 MÍNIMO: 70, HUMEDAD 15.32 VD% MÁXIMO :20% MÍNIMO: 8%, AZUCAR: 39.95 VD% MÍNIMO 38% MÁXIMO 50%, PULPAS : 58.12 VD% MÍNIMO 48% PULPA MÁXIMO 63% PULPA, CARBOHIDRATOS: 37 VD% MÍNIMO 30% MÁXIMO 45%, NTC 5856:2011, 3929 DE 2015, 2674 DE 2013, · RECUENTO DE COLIFORMES FECALES UFC/ML: AUSENCIA. MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA · DETECCIÓN DE SALMONELLA/25ML: AUSENCIA. MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA E.COLI : UFC/ML : AUSENCIA MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA COLIFORMES TOTALES: UFC/100ML: AUSENCIA MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA NTC 5856:2011, 3929 DE 2015, 2674 DE 2013 CAJA X 25 LIBRAS	CAJA X 25 LIBRAS	A DEFINIR
8	POLVO PARA HORNEAR BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), HARINA DE TRIGO,PIROFOSFATO DE SODIO (LEUDANTE), ALMIDÓN DE MAÍZ, SULFATO DE ALUMINIO, CARBONATO DE CALCIO Y FOSFATO MONOCÁLCICO (LEUDANTES). PRESENCIA POLVO FINO, COLOR BLANCO A LIGERAMENTE GRIS PERDIDAS POR SECADO MÁX. 10%, PRUEBA DE GASIFICACIÓN EFERVESCENCIA INMEDIATA (13 GR DE POLVO PARA HORNEAR EN 150 GRS. DE AGUA A 30°C), GRANULOMETRIA 100% PASA MALLA NO. 8 BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	A DEFINIR
9	ESENCIA SABOR MANTEQUILLA ES UN SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA USOALIMENTICIO. PROPORCIONANDO AGRADABLE SABOR A TODOS AQUELLOS PRODUCTOSHORNEADOS QUE LO CONTIENEN, TALES COMO PASTELES, POSTRES, PANES, ETC., TRANSMITIÉNDOLE AL PALADAR DEL CONSUMIDOR UNA AGRADABLE SENSACIÓN NATURAL.AGUA (VEHÍCULO ACUOSO), ALCOHOL (VEHÍCULO), SABOR ARTIFICIAL MANTEQUILLA, PROPILENGLICOL Y/O GLICERINA (VEHÍCULO), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), CONTIENE TARTRAZINA. LÍQUIDO LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS EN SUSPENSIÓN, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO (CON DILUCIÓN EN JARABE), PARÁMETRO DENSIDAD (G/ML) MIN 0.94 MÁX.1.0221 UNIDAD (G/ML) REFERENCIA ETU, AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G MAX ≤10000, HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MAX ≤100, COLIFORMES TOTALES (UFC/G) MAX ≤10, E. COLI UFC/G MAX ≤10 BOTELLA X 3785	BOTELLA X 3785 CC	A DEFINIR
10	SUBPRODUCTO NATURAL OBTENIDO DE LA MOLIENDA DEL TRIGO, CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE POR EL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO COMÚN, TRITICUM AESTIVUM O TRITICUM RAMIFICADO, TRITICUM COMPACTUM HOST., O COMBINACIÓN DE ELLOS,UTILIZANDO PROCESOS DE LIMPIEZA, SEPARACIÓN DE IMPUREZAS, TRITURACIÓN O MOLIENDA Y CERNIDO, SIN LA PRESENCIA DECONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD.100% TRIGO LIBRE DE GMO., ESTÁ CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE LA CUANTÍA GRUESA DEL PERICARPIO DEL GRANO DE TRIGO, RICO EN FIBRA, PROTEÍNAS Y GRASA, COLOR CAFÉ, DE CLARO A OSCURO DEPENDIENDO LA VARIEDAD DE TRIGO, OLOR	SACO POLIPROPILENO X 25KG	A DEFINIR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
	NEUTRO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y HUMEDAD, SABOR CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, HUMEDAD: (%) OBJETIVO <15.0, MAXIMO 15,0, PROTEÍNA (N; 5.7%) OBJETIVO >12.0 MINIMO 12,0, CENIZA: (%) OBJETIVO >5.0 MINIMO 5.0, GRASA (%) OBJETIVO <3.5 MAXIMO 3.5, FIBRA CRUDA (%) OBJETIVO >7 MINIMO7.0 MAXIMO 16.0, CARBOHIDRATOS (%) >60. SACO X 25 KG		
11	AZUCAR BLANCO SACAROSA PURIFICADA Y CRISTALIZADA SUCROSA EXTRAIDA DE LA CAÑA DE AZUCAR MEDIANTE PROCESOS INDUSTRIALES, RECEPCION, PICADO DE CAÑA, DESFIBRADO DE CAÑA MOLIENDA DE CAÑA, CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA I (VAPOR V INDIRECTO CALENTADORES RJIA/B/C), CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA II (CONDENSANDO INDIRECTO), CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA III, PREPARACION DE LECHADA DE CAL, PREPARACION DE SACARATO DE CALCIO A, ALCALIZACION, CALENTAMIENTO SECUNDARIO, CALENTAMIENTO INDIRECTO O CALENTAMIENTO DIRECTO DE JUGO EN TORRE RJ, PREPARACION DE FLOCULANTE, CLARIFICACION DE JUGO, FILTRACION DE CACHAZA, JUGO FILTRADO, CALENTAMIENTO DE JUGO CLARO, CALENTAMIENTO INDIRECTO O CALENTAMIENTO DIRECTO DE JUGO CLARO EN TORRES CJ, EVAPORACION 1° - 5° EFECTO, CALENTAMIENTO DE MELADURA, CLARIFICACION DE MELADURA, PREPARACION DE SUSPENSION ALCOHOLICA, CRISTALIZACION DE MASA "A" AGOTAMIENTO DE MASA "A" CENTRIFUGACION DE MASA A, ALMACENAMIETNO MIEL "A", PREPARACION DE CRISTAL PARA MASA B, CRISTALIZACION MASA "B", AGOTAMIENTO DE MASA B, CENTRIFUGACION MASA B, PREPARACION DE SEMILLA B, PREPARACION DE CRISTAL PARA MASA C, CRISTALIZACION MASA "C", AGOTAMIENTO DE MASA C, CENTRIFUGACION MASA C, PREPARACION DISOLUCION DE MAGMA C, TRANSPORTE DE AZUCAR HUMEDO, FUNDICION DE AZUCAR, CALENTAMIENTO DE LICOR, PREPARACION DE SACARATO DE CALCIO B, CLARIFICACION DE LICOR, SECADO, DISOLUCION DE TERRONES, TRANSPORTE DE AZUCAR SECO BIG BAG, ALMACENAMIENTO EN SILO BIG-BAG, TRANSPORTE DE PRODUCTO BIG BAG A ENVASADO, ENVASADO BIG BAG, TRANSPORTE DE AZUCAR SECO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO EN SILOS LINEA INDUSTRIAL, ALMACENAMIENTO EN SILO LINEA FAMILIAR, ENVASADO LINEA INDUSTRIAL, ENVASADO LINEA FAMILIAR, TRANSPORTE DE PRODUCTO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO, TRANSPORTE DE PRODUCTO Y ENTREGA AL CLIENTE BULTO X 50 KILOS	BULTO X 50 KG	A DEFINIR
12	COLOR LIQUIDO AMARILLO SORBITOL (E 420(I)), GLICERINA (E422), PROPILEN GLICOL (E 1520) (HUMECTANTE), ALCOHOL ETÍLICO, TARTRAZINA C.I. 19140 (E 102) (COLORANTE ARTIFICIAL). COLOR AMARILLO. VISUAL, APARIENCIA LIQUIDO VISCOSO. VISUAL, PH (DIRECTO) 6.00 – 9.00 PH METRO DELTA E 0 - 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA L -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA A -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA B -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS, RECUENTO BACILUS CEREUS MENOR A 100 UFC/G. AGOTAMIENTO EN SUPERFICIE (NTC 4679), MOHOS Y LEVADURAS MENOR A 10 UFC/ G INCLUSIÓN EN EL MEDIO (NTC 4834), NMP COLIFORMES TOTALES MENOR A 3 UFC/G NUMERO MAS PROBABLE (INVIMA 1998), ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR MENOR A 10 UFC/G. INCLUSIÓN EN EL MEDIO (NTC 4834), NMP COLIFORMES FECALES MENOR A 3 UFC/G NÚMERO MÁS PROBABLE (INVIMA 1998) FRASCO X 390 ML	FRASCO X 390 ML	A DEFINIR
13	PROPIONATO DE CALCIO (SAL CÁLCICA DEL ACIDO PROPIÓNICO) QUE SE USA EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS HORNEADOS PARA INCREMENTAR EL TIEMPO DE VIDA DE LOS PRODUCTOS (ANTIMOHO) YA QUE PREVIENE O EVITA QUE APAREZCAN HONGOS AL PRODUCTO DE PANADERÍA O PASTELERÍA. APARIENCIA N/A POLVO BLANCO FINO LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SOLUBILIDAD N/A SOLUBLE EN AGUA, HUMEDAD % MÁXIMO 3.5, PUREZA % MINIMO 98, PH (SOLUCIÓN AL 1%) N/A 8.0 – 10.0, OLOR N/A LIGERAMENTE A ACIDO PROPIÓNICO, BACTERIAS TOTALES UFC/G <10, HONGOS Y LEVADURAS UFC/G <10 COLIFORMES TOTALES NMP <3, E. COLI N/A NEGATIVO, BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR
14	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO TAMAÑO POR PORCIÓN: 100 GCALORÍAS:340, GRASA TOTAL: 0 G (0 %), GRASA SATURADA: 0 G (0%), COLESTEROL: 0 MG, SODIO: 35 MG (1%), CARBOHIDRATO TOTAL: 78G (26%) FIBRA DIETARIA: 0 G, AZÚCARES: 0G, PROTEÍNAS: 8 G, CALCIO: 7 %, HIERRO: 11 %, CENIZAS: 0.5%, HUMEDAD: 12.1%, OLOR: SIN OLORES OBJETABLES INFESTACIÓN: NEGATIVA, BLANCURA: 39 - 43, % GRANO YESADO: MÁX 14 % GRANO C.B: MAX 15, % GRANO DAÑADO TOTAL: MÁX 3.2, SEMILLAS OBJETABLES: MÁX 3 EN 1000G GRANO DAÑADO POR CALOR: MÁX 10 GRANOS/100G % GRANO ROJO: MÁX 1.2 BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	A DEFINIR
15	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO NF- COLOMBIA - NR, AZÚCAR, GRASA VEGETAL (ANTIOXIDANTE TBHQ), LECHE ENTERA, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA Y ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO), SABOR ARTIFICIAL (AREQUIPE),. NOTA ANÁLISIS QUE SE HACE POR PLAN DE CALIDAD, NOTA * ANÁLISIS QUE SE HACE POR LOTE A LOS PRODUCTOS QUE SE CERTIFICAN, FISICOQUÍMICAS [1] AFLATOXINS B1,B2,G1,G2 UG/KG < 10 / AOAC 991.31, FISICOQUÍMICAS [1] PLOMO EN MG/KG <0,5 / AOAC 999.10, 2 FISICOQUÍMICAS *GRASA [%] 37- 38.5%/AOCS AK 4.95, 2 FISICOQUÍMICAS *VISCOSIDAD 40°C [CPS] 3500-5000 /OICCC E/1973, 2 FISICOQUÍMICAS [1] PESTICIDAS CUMPLIMIENTO LEGAL PARA AZUCAR Y LECHE, 2 FISICOQUÍMICAS *TAMAÑO DE PARTÍCULAS [MICRAS] 30 MÁXIMO /MÉTODO INTERNO CNCH, 2 FISICOQUÍMICAS *PH [10%] 6.0 – 7.0 /AOAC 970.21 [A] 3.MICROBIOLÓGICAS *SALMONELLA SP/25 G AUSENCIA / AFNOR 3M 01/16-11/16, 4. SENSORIALES *TEXTURA COMPACTA, 4. SENSORIALES *OLOR LECHE 4. SENSORIALES *COLOR BLANCO A AMARILLO PÁLIDO4. SENSORIALES *SABOR LÁCTEO, 6. ALERGENOS LECITINA DE SOYA POSITIVO/COMPOSICIÓN, 6. ALERGENOS LECHE POSITIVO/COMPOSICIÓN, 6. ALERGENOS MANÍ Y NUECES DE ÁRBOL PUEDE TENER TRAZAS, 6. ALERGENOS GLUTEN PUEDE TENER TRAZAS, BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
16	COBERTURA DE CACAO DE ORIGEN CON 70% DE SÓLIDOS DE CACAO. AZÚCAR, GRASA VEGETAL, LECHE EN POLVO, SUERO DE LECHE, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA, MONOESTEARATO DE SORBITAN), SABORES ARTIFICIALES, PASTA DE CACAO, AZÚCAR, CACAO DESGRASADO EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE: LECITINA DE SOJA. CACAO: 70% MÍNIMO. CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE ALMENDRES, AVELLANAS Y LECHE. FISICOQUÍMICAS *PH [10%] 5.5 – 6.5 / AOAC 970.21 [A] FISICOQUÍMICAS *GRASA [%] 37 - 41/ AOCS AK 4.95 FISICOQUÍMICAS *TAMAÑO DE PARTÍCULA (MICRAS) 24 MÁXIMO/ DOUVEN & FABRI FISICOQUÍMICAS *VISCOSIDAD40°C [CPS] 9000 - 14000 / OICC E/1973 FISICOQUÍMICAS [1] PLOMO EN PPM < 0,1 PPM / AOAC 999.10, FISICOQUÍMICAS [1] PESTICIDAS CUMPLIMIENTO LEGAL PARA CACAO,LECHE Y AZÚCAR, FISICOQUÍMICAS [1] AFLATOXINA B1,B2,G1,G2< 10 PPB / MAM DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE AFLATOXINAS TOTALES EN MANÍ, CACAO Y MAÍZ [AFLATEST]FISICOQUÍMICAS*ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FÁBRICAS CNCH Y/O EN LABORATORIOS EXTERNOS FISICOQUÍMICAS [1]SEGÚN PLAN DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, MICROBIOLÓGICAS *MICROORGANISMOS U.F.C/G 10.000 MÁXIMO / INVIMA MICROBIOLÓGICAS *MOHOS Y LEVADURAS U.F.C/G 100 MÁX / INVIMA MICROBIOLÓGICAS *COLIFORMES TOTALES NMP/G < 10 / INVIMA MICROBIOLÓGICAS *COLIFORMES FECALES/G < 3 / INVIMA MICROBIOLÓGICAS (1) SALMONELLA/25 G NAGATIVO / LAB EXTERNO MICROBIOLÓGICAS *ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FÁBRICAS CNCH Y/O EN LABORATORIOS EXTERNOS, MICROBIOLÓGICAS (1)SEGÚN PLAN DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, SENSORIALES *SABOR LICOR DE CACAO 70% CORDILLERA SENSORIALES *COLOR CAFÉ OSCURO SENSORIALES *OLOR LICOR DE CACAO 70% CORDILLERA SENSORIALES *TEXTURA DURA Y COMPACTA SENSORIALES *ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FÁBRICAS CNCH Y/O EN LABORATORIOS EXTERNOS.BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR
17	COLOR CARAMELO (CARAMELO AMÓNICO E-150C).AZÚCAR, AGUA, EMULSIFICANTE (MONOESTEARATO DE SORBITAN ETOXILADO), ACIDULANTE (ÁCIDO FOSFÓRICO).COLOR MARRÓN OSCURO. SENSORIAL (VISUAL COMPARADO CON EL PATRÓN). OLOR CARACTERÍSTICO SENSORIAL (OLFATIVO COMPARADO CON EL PATRÓN).PH (DIRECTO) (20°C/25°C) 4.0 – 5.5 IN-PQC-06 DETERMINACIÓN DE PH ABSORBANCIA 430 NM 0.48 – 0.60 IN-PQC-14 ANÁLISIS PODER DE TINCIÓN COLOR CARAMELOVISCOSIDAD (AGUJA S63, 12 RPM, 1 MIN Y 30 SEGUNDOS) 3.000 - 4500 CP IN-PQC-18 DETERMINACIÓN DE VISCOSIDAD DENSIDAD (20°C/25°C) 1.25 – 1.30 G/ML IN-PQC-03 DETERMINACIÓN GRAVEDAD ESPECIFICA DE PRODUCTOS LÍQUIDOS GRASA TOTAL [G/100G] 0 TEÓRICO GRASA SATURADA [G/100G] 0.14 TEÓRICO AZÚCARES TOTALES [G/100G] 83 TEÓRICO AZÚCARES AÑADIDOS [G/100G] 83 TEÓRICO SODIO [MG/100G] 0 TEÓRICO **PLOMO (MG/KG) MAX. 10 AOAC 985.35 (ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA) **ARSÉNICO (MG/KG) MAX. 3 AOAC 986.15 (ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA) **MERCURIO (MG/KG) MAX. 0.1 AOAC 977.15. (ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA)***4-METIL-IMIDAZOL MÁX. 1000 MG/KG COMO ESTA Y MÁX. 250 MG/KG EN UNA BASE EQUIVALENTE DE COLOR AL 0.1% LC-MS/M, RECUENTOS MESÓFILOS AEROBIOS. (UFC/G) MAX. 100, MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G) MENOR A 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/G) MENOR A 3, COLIFORMES FECALES (NMP/G) MENOR A 3, SALMONELLA (25G) AUSENCIA. GARRAFA X 4870 GRAMOS	GARRAFA X 4870	A DEFINIR
18	BICARBONATO DE SODIO ES UN COMPUESTO SÓLIDO CRISTALINO DE COLOR BLANCO QUE SE PUEDE EXTRAER COMO MINERAL DE LA NATURALEZA O SE PUEDE PRODUCIR POR MEDIO DE REACCIÓN QUÍMICA, APARIENCIA SÓLIDO CRISTALINO COLOR BLANCO, OLOR INODORO, PUNTO DE FUSIÓN N.A. EMPIEZA A DESCOMPONERSE A PARTIR DE 65°C (323.15 K), PÉRDIDAS POR SECADO MÁXIMO 0.25 %, PH (5 G NAHCO3/100 ML AGUA) (8.0 - 8.6), DENSIDAD (G/ML) (0.9 – 1.1), BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 500 G	BOLSA X 500 GRAMOS	A DEFINIR
19	DULCE DE FRUTA SALSA DULCE VISCOSA ELABORADA A BASE DE AGUA, ALMIDÓN, AZÚCAR, ÁCIDO CÍTRICO, SABORIZANTES Y COLORANTES PERMITIDOS, ESPECIAL PARA USAR EN PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, AGUA, AZÚCAR, ALMIDÓN, GLUCOSA, GLICERINA, ÁCIDO CÍTRICO, GOMA XHANTAN, SABOR ARTIFICIAL A FRESA, COLOR ROJO, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO) Y REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SODIO, BOLSA PLÁSTICA TIPO DOYPACK ELABORADA EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD). TAPAS ELABORADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), FISICOQUÍMICAS PH: 3,4 - 3,6; GRADOS BRIX: 27 - 30. RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS 50000 MAX MESÓFILOS RECUENTO ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO ‹10 RECUENTO DE E-COLI/ML ‹100 SALMONELLA EN 25 G UFC/ML AUSENCIA, BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR
20	PANELA ELABORADA MEDIANTE UN PROCESO DE CONCENTRACION DE AZUCARES PROVENIENTES DE LA CAÑA DE AZUCAR CON ALTO CONTENIDO DE SACAROSA, AZUCARES REDUCTORES COMO GLUCOSA Y FRUCTOSA, LOS NIVELES DE SALES MINERALES SE ENCUENTRAN EN CANTIDADES NOTABLES DENTRO DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES SE ENCUENTRAN EL CALCIO, POTASIO, MAGNESIO, COBRE, HIERRO Y FOSFORO COMO TAMBIEN TRAZAS DE FLUOR Y SELENIO, VITAMINA A, COMPLEJO B, VITAMINA C Y VITAMINA D, UNIDAD REDONDA X 1000 GRAMOS	UNIDAD REDONDA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
21	SUAVIZADOR DE MIGA. GEL A BASE DE EMULSIFICANTES DISEÑADO PARA INCREMENTAR LA INCORPORACIÓN DE AIRE EN EL BATIDO DE TORTAS ESPONJOSAS, PONQUÉ Y PANES. MEJORA LA SUAVIDAD Y TEXTURA DE ÉSTOS PRODUCTOS AL MISMO TIEMPO QUE DISMINUYE EL TIEMPO DE BATIDO, PRODUCTO LISTO PARA USAR, IDEAL PARA CUBRIR, DECORAR Y RELLENAR TORTAS, GALLETAS, PIES Y POSTRES AGUA, EMULSIFICANTES MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471), PROPILENGLICOL, ÉSTER DE PROPILENGLICOL (E477), MONO Y DIGLICÉRIDOS ETOXILADOS Y ÁCIDO ESTEÁRICO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE "HUEVO", "GLUTEN", "LECHE" Y "SOYA", DEBIDO AL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA FÁBRICA POR EL INTERCAMBIO DE LÍNEAS DE PRODUCCIÓN, ÁREAS DE ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES COLOR BLANCO CREMA.SABOR NEUTRO. APARIENCIA FÍSICA SUAVE. RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS MESÓFILOS MAXIMO 300, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS MAXIMO 50, DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI AUSENCIA, RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES MAXIMO 10, DETECCIÓN DE ENTEROBACTERIAS AUSENCIA, DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP AUSENCIA, STAPHYLOCOCCUS MAXIMO <10, BALDE PLASTICO X 2,5 KILOS	BALDE PLASTICO X 2,5 KILOS	A DEFINIR
22	MEZCLA BALANCEADA DE LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MÁS DELICIOSOS, ESPONJOSOS Y CROCANTES BUÑUELOS. HUMEDAD, % 13.0, COLOR BLANCO LIGERAMENTE CREMA OLOR LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS SABOR DULCE LIGERAMENTE SALADO, BOLSA X 12 KILOGRAMOS	BOLSA X 12 KILOGRAMOS	A DEFINIR
23	ES UNA MEZCLA BALANCEADA DE ALMIDONES DE MAÍZ Y DE YUCA MODIFICADO PARA PREPARAR LOS MÁS EXQUISITOS PANDEYUCAS EN FORMA RÁPIDA SEGURA Y ECONÓMICA CON UN EXCELENTE SABOR Y AROMA.HUMEDAD (%) 15.0, ASPECTO POLVO FINO COLOR BLANCO - CREMA OLOR Y SABOR LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS BULTO X 12 KILOGRAMOS	BULTO X 12 KILOGRAMOS	A DEFINIR
24	ESENCIA DE AREQUIPE GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO SORBATO DE POTASIO APARIENCIA ESTADO ESPESO, COLOR BLANCO, AROMA SABOR CARACTERISTICO AL AREQUIPE PROPIEDADES ESPECIFICACIONES DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3 °C) 1.0112 ± GRADOS BRIX 8.76 ± 0.02, TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
25	ESENCIA DE BANANO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035%, APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO BANANO, DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0074 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.8 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
26	ESENCIA DE COCO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), APARIENCIA ESTADO ESPESO, COLOR BLANCO, AROMA SABOR CARACTERISTICO COCO, DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0074 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.41 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
27	ESENCIA DE NARANJA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO, VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035% APARIENCIA / ESTADO LIQUIDO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO NARANJA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0547 ± 0.02 GRADOS BRIX 23.1 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
28	ESENCIA DE VAINILLA BLANCA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO, VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR CAFE TRANSPARENTE AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO VAINILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0151 ± 0.02 GRADOS BRIX 10,52 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
29	ESENCIA DE QUESO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO) APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR BLANCO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO QUESO DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0082 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.42 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
30	ESENCIA DE MANTEQUILLA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035% APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO MANTEQUILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 0.9988 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.6 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON X 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR
31	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO Y ANTICOMPACTANTE (FERROCIANURO DE SODIO E-535). CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS CLORURO DE SODIO (BASE SECA) MINIMO 99,00, YODURO MINIMO 50 MAXIMO 100, FLUORURO MINIMO 180 MAXIMO 220, CALCIO MINIMO - MAXIMO 1000, MAGNESIO MINIMO - MAXIMO 800, HUMEDAD MINIMO - MAXIMO 0,200, OTROS INSOLUBLES EN AGUA MINIMO - MAXIMO 1600, ANTICOMPACTANTE (E-535) MINIMO - MAXIMO 10, SULFATOS MINIMO - MAXIMO 2800, GRANULOMETRÍA M-20 MINIMO 80,00 MAXIMO - , GRANULOMETRÍA M-60 N/A N/A, GRANULOMETRÍA M-70 MINIMO - MAXIMO 20,00, GRANULOMETRÍA M-80 N/A N/A, BULTO X 50 KILOS	BULTO X 50 KG	A DEFINIR

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
32	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO LIBRE DE CONSERVANTES Y ADITIVOS, OBTENIDA A PARTIR DEL ENDOSPERMO DE GRANOS DE MAÍZ CLASIFICADOS PARA CONSUMO HUMANO, QUE HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCESO DE LIMPIEZA, DESGERMINACIÓN, PRECOCCIÓN,LAMINADO, SECADO, MOLIENDA Y EMPAQUE. UTILIZADA PRINCIPALMENTE EN LA PREPARACIÓN DE AREPAS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y OTRAS PREPARACIONES TALES COMO EMPANADAS, TAMALES, ENVUELTOS, PASTELES, ETC. TAMBIÉN PUEDE USARSE COMO MATERIA PRIMA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO 100 %. COLOR: BLANCO CREMOSO HOMOGÉNEO OLOR: CARACTERÍSTICO SABOR: CARACTERÍSTICO ASPECTO: POLVO HOMOGÉNEO HARINOSO SIN AGLUTINACIÓN O COMPACTACIÓN, FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD EN FRACCIÓN DE MASA (%): 13.0 % MÁXIMO PROTEÍNA, EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA (%): 6.0 % MÍNIMO GRASA, EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA (%): 2.3 % MÁXIMO CENIZAS, EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA (%): 1.2 % MÁXIMO ÍNDICE DE ABSORCIÓN DE AGUA (CM^3 /G) A 25ºC: 4.5 MÍNIMO GRANULOMETRÍA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ Nº 25 ESTÁNDAR: 1.0%MÁXIMO, MICOTOXINAS:AFLATOXINAS TOTALES (SUMA DE B1, B2, G1 Y G2), EN MG/KG: 4,0 MG/KG MÁXIMO* OCRATOXINA A, EN MG/KG: 3,0 MG/KG MÁXIMO*DEOXINIVALENOL (DON), EN MG/KG: 1000 MG/KG MÁXIMO**ZEARALENONA, EN MG/KG: 75 MG/KG MÁXIMO* FUMONISINAS (SUMA DE B1 Y B2), EN MG/KG: 1000 MG/KG MÁXIMO*, PLOMO EXPRESADO COMO PB, EN MG/KG: 0,20 MG/KG *CADMIO EXPRESADO COMO CD, EN MG/KG: 0,10 MG/KG * PAQUETE X 24 UNIDADES	PAQUETE X 24 UNIDADES	A DEFINIR
33	FECULA DE MAIZ ALIMENTO ALTAMENTE REFINADO PROVENIENTE DE LA MOLIENDA HUMEDAD DEL MAÍZ, PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS APARIENCIA POLVO, COLOR BLANCO, HUMEDAD % MAX 13.0, PH SOLUCIÓN AL 20% 4.5 - 7.0, PROTEÍNA % MAX 0.4, CONTENIDO SO2 PPM MAX 50, BULTO X 12 KG	BOLSA X 12 KILOGRAMOS	A DEFINIR

ESPECIFICACIONES ADICIONALES:

NOTA 1. Se establecerá en el cuestionario de oferta económica de la plataforma SECOP II, dos listas de precios, para que el proponente realice su oferta de la siguiente manera:

- LISTA 1. Lista denominada "TOTAL PRESUPUESTO" en la cual el proponente deberá ofertar el mismo valor del presupuesto establecido por la entidad contratante, es decir, $ 77.093.280. En caso de que sea ofertado un valor diferente a este, la oferta económica será rechazada.

- LISTA 2. Lista denominada "SUMATORIA VALORES UNITARIOS" en la cual el proponente deberá ofertar el resultado obtenido de sumar todos los valores unitarios de cada uno de los productos. El valor aquí ofertado deberá ser igual o inferior al valor unitario estimado por la entidad en el estudio de mercado, del cual hace referencia el Numeral 9 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.

NOTA 2. Las cantidades de los productos a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el Administrador del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA, de acuerdo con las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

NOTA 3: El oferente deberá anexar FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE desde el ítem 1 hasta el 32 del presente proceso, en la cual se debe evidenciar las características específicas, componentes, etc. No se aceptarán fichas técnicas elaboradas por el proponente, a menos que sea fabricante del producto.

NOTA 4. El proponente debe garantizar que los productos entregados sean frescos y de buena calidad, cumpliendo con las condiciones higiénico sanitarias de almacenamiento; los productos que requieran de refrigeración deberán ser entregados conservando la cadena de frio.

NOTA 5. Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán permanecer limpios, ordenados, secos y en buen estado general. Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos deben ser resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.

NOTA 6. Cualquier daño encontrado en los productos y/o alimentos al momento de su recepción, será asumido en su totalidad por el contratista, quien será el responsable de que estos sean sustituidos por otros de óptima calidad

- **Nombre del Producto.**
- **Marca del producto.**
- **Fecha de vencimiento o caducidad.**
- **Nombre o razón social del fabricante o importador.**
- **Especificaciones técnicas requeridas por la entidad contratante.**

NOTA 8: Las propuestas deben ser presentadas sin IVA.

NOTA 9: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo 2 correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

5. CONCEPTO FINANCIERO

Los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026	EXCLUSIÓN DE IVA Este proceso queda exento del valor del IVA, de acuerdo con la Ley 633 del año 2000, Artículo 130	Retención en la Fuente Retención Industria y Comercio ICA

6. EXPERIENCIA

De conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015 se hace necesario para el presente proceso, la exigencia de experiencia mínima a los posibles proponentes de la siguiente manera:

EXPERIENCIA ESPECIFICA: Demostrada mediante certificaciones o copia de contratos debidamente ejecutados y terminados, que acrediten experiencia en contratación con entidades públicas o privadas, relacionada con el **SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍA SIMILARES A LAS REQUERIDAS EN EL PRESENTE PROCESO**. ESTA EXPERIENCIA SERÁ VERIFICADA POR EL COMITÉ EVALUADOR EN LA ETAPA CORRESPONDIENTE.

Para el caso de la experiencia con entidades privadas**, las certificaciones o copias de contratos deberán ser respaldados por la facturación correspondiente**.

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

a. Nombre o razón social del contratante
b. Nombre o razón social del contratista
c. Objeto del contrato
d. Fecha de iniciación del contrato
e. Fecha de terminación del contrato.
f. Valor contrato, adición y total

Este aspecto será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el CPMS ACACIAS, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	NUMERO DE CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR
2025	022	MÍNIMA CUANTÍA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL CPMSACS ACACIAS INPEC	LEONIDAS OCHOA CORRALES	$ 135.800.347
2024	017	MÍNIMA CUANTÍA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE HARINA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL CPMSACS ACACIAS INPEC	MOLINO EL LOBO SA	$ 130.000.00
2023	012	MÍNIMA CUANTÍA	CONTRATAR EL SUMNISTRO DE ESENCIAS Y OTROS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL CPMSACS ACACIAS INPEC	SERVIMAC SMC S.A.S	$ 82.353.650

7.2. ANÁLISIS DEL SECTOR

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

AÑO	ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR	ESTADO
2025	COLONIA AGRICOLA ACACIAS	130-MC-016-2025	MOLINO EL LOBO SA	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE (PRECIO UNITARIO) EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (HARINA DE TRIGO) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPOMS ACACIAS - INPEC	$ 42.500.000	Proceso adjudicado y celebrado
2024	CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ	114-IMC-014-2024	SUPRISA S.A.S	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ	$ 98.260.000	Proceso adjudicado y celebrado
2023	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MADIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE VILLAVICENCIO	131-MC-038-2023	LEÓNIDAS OCHO CORRALES	SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIO Y POR MONTO AGOTABLE MATERIA PRIMA PARA LA TRANSFORMACIÓN PROYECTO PRODUCTIVO DEL CPMS DE VILLAVICENCIO	$ 116.000.000	Proceso adjudicado y celebrado

8. PERSPECTIVA LEGAL

El CPMS ACACIAS en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**, de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

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

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

OTRAS DISPOSICIONES

- ✓ *Constitución política de Colombia*
- ✓ *Ley 80 de 1993, Estatuto de contratación estatal*
- ✓ *Ley 1150 de 2007 Modificatorio de la ley 80 de 1993.*
- ✓ *Decreto 1082 de 2015 Reglamentario del sector administrativo de planeación nacional*
- ✓ *Decreto 2069 de 2020 por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*
- ✓ *Ley 1480 de 2011 Estatuto del Consumidor*

9. ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico a las siguientes empresas y/o potenciales proveedores:

- ✓ LEONIDAS OCHOA CORRALES
- ✓ COMERCIALIZADORA EVERAGRO
- ✓ ALTEGNA

Teniendo en cuenta que fueron respondidas todas las solicitudes de cotización para lo requerido en el presente proceso contractual, se deja constancia de que el Estudio de Mercado se realiza con base en estas cotizaciones promediando los precios allí establecidos para cada producto a contratar.

Con base en lo anterior a continuación se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
1	ALMIDÓN DE YUCA, FERMENTADO ARTESANALMENTE. SE PRESENTA COMO GRÁNULOS DE COLOR BLANCO SABOR ÁCIDO Y AROMA CARACTERÍSTICO. COLOR BLANCO- GRISACEOOLOR CARACTERISTICO SABOR CARACTERISTICO % HUMEDAD LAMPARA HALOGENA POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 14% MAX, PH (SOLUCIÓN AL 1 %) POTENCIOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 3,0 - 4,5, PODER DE EXPANSIÒN APLICACIÒN POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 9,0 A 10,0 CM3 /G, BOLSA INTERNA DE POLIETILENO, RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS (UFC/G) 200000, COLIFORMES TOTALES (NMP/G) 10000,	BULTO X 12. 5 KILOGRAMOS	A DEFINIR	$ 159.500	$ 142.857	$ 168.000	$ 156.786

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	RECUENTO DE MOHOS(M) Y LEVADURAS(L) (UFC/G) 1100, BULTO X 12. 5 KG						
2	MEZCLA PARA PANDEBONO EN POLVO DE ALMIDONES Y YUCA, DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA LA FABRICACION DE PANDEBONOS, HUMEDAD MIN 11.0 MAX 14.5, INFORMACION SENSORIAL ASPECTO POLVO FINO, COLOR BLANCO - CREMA, OLOR Y SABOR LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS, SACO DE PAPEL KRAF POR 12 KILOGRAMOS.	BULTO X 12 KG	A DEFINIR	$ 214.600	$ 197.429	$ 231.200	$ 214.410
3	GRAGEAS DE COLORES AZÚCAR, ALMIDÓN NATURAL (AGLUTINANTE), COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO PUNZÓN 4R CL-1625 E-124, AZUL BRILLANTE CL 42090 E-133, AMARILLO NO 6 CL 15985 E-110, TARTRAZINA CL 19140 E- 102, ESENCIA ARTIFICIAL DE VAINILLA). CONTIENE TARTRAZINA COLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO, OLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO: VAINILLA SABOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE VAINILLA TEXTURA ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE DURO, HUMEDAD (G/100G) SECADO ESTUFA ANUAL 2.6 - 3.2 INTERNA SOLIDOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 97.4-99.1 INTERNA, PROTEINA (G/100G) KJELDAHL ANUAL 0.3-0.5 INTERNA, GRASA (G/100G) HIDRÓLISIS ACIDA ANUAL 0.4 -0.7 INTERNA, FIBRA CRUDA (G/100G) DIGESTIÒN ALCALINA ANUAL 0.0-0.1 INTERNA, CENIZAS (G/100G) CALCINACIÒN ANUAL 0.6-0.9 INTERNA, CARBOHIDRATOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 96.1- 98.7 INTERNA, CALORIAS (KCAL/100G) FACTOR ATW ATER ANUAL 389- 399 INTERNA, BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	A DEFINIR	$ 8.700	$ 8.286	$ 8.200	$ 8.395
4	AZUCAR MICROPULVERIZADA POLVO BLANCO NIEVE, DE SABOR DULCE CARACTERÍSTICO, LIBRE DE SUSTANCIAS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS, GRUMOS O COMPACTACIÓN. CONTIENE TRAZAS DE SULFITOS. APARIENCIA POLVO BLANCO NIEVE, PLOMO (PPM) 1 RCTO AEROBIOS MESOFILOS < 200, COLOR 420 NM (UI) 0,00 - 60,00, ARSENICO (PPM) 1, RCTO MOHOS Y LEVADURAS < 100, % TAMAÑO PARTICULA (PASA MALLA 100) 99,00 - 100,00, MERCURIO (PPM) 1, NMP COLIFORMES TOTALES < 3, % HUMEDAD 0,00 - 1,00, COBRE (PPM) 2, BÚSQUEDA SALMONELLA SPP.S AUSENTE, SULFITOS (PPM) < 10, BUSQUEDA E. COLI AUSENTE, RCTO STAPHYLOCCOCUS AUREUS < 100, RCTO BACILLUS CEREUS < 1000, BÚSQUEDA SHIGELLA. AUSENTE, SACO DE	BULTO X 12,5 KG	A DEFINIR	$ 110.600	$ 94.286	$ 120.000	$ 108.295

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	POLIPROPILENO IMPRESO CON BOLSA INTERNA AZUL DE POLIETILENO X 12,5 KG						
5	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS COLOR AMARILLO HUEVO SULFATO DE SODIO (E-514) (REGULADOR DE ACIDEZ), TARTRAZINA C.I. 19140 (E-102), ROJO PONCEAU 4R C.I. 16255 (E-124) (COLORANTE ARTIFICIAL), AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO (E-341(III)) (ANTICOMPACTANTE), CMC CARBOXIMETILCELULOSA (E-469) (ESPESANTE). COLOR NARANJA. SENSORIAL, APARIENCIA POLVO FINO SENSORIAL, PH (SLN 1%) 6.0 – 8.0 , % HUMEDAD 135 °C 6.0 % MÁX, DELTA E 0 - 2, DELTA L -2 A 2, DELTA A -2 A 2, DELTA B -2 A 2, TARRO X 500 GRAMOS.	TARRO X 500 GRAMOS	A DEFINIR	$ 29.000	$ 27.571	$ 35.000	$ 30.524
6	LEVADURA INSTANTÁNEA CON UN ALTO PODER DE FERMENTACIÓN; ES UNA CEPA ESPECIALMENTE SELECCIONADA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, LA CUAL ES PRODUCIDA MEDIANTE PROCESOS ESPECIALES DE FERMENTACIÓN Y SECADO. ESTA LEVADURA CONSISTE EN PEQUEÑAS PARTÍCULA OBLICUAS CON UNA ESTRUCTURA POROSA. ESTO PERMITE SU USO DIRECTO EN LA MASA SIN ANTES HABERSE HIDRATADO.INGREDIENTES: LEVADURA (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), EMULSIONANTE (MONOESTEARATO DE SORBITÁN). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR AMARILLO CLARO / MARRÓN CLARO, OLOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS, FORMA GRANULAR ALARGADA, IMPUREZAS SIN IMPUREZAS, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E. COLI < 1.0 X 10^2 UFC/G, BACTERIA PATÓGENA NEGATIVO, LEVADURAS < 1.0 X 10^4 UFC/G, RECUENTO DE BACTERIAS < 1.0 X 10^6 UFC/G, CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS FERMENTACIÓN (CO_2) ML/H ≥ 450, HUMEDAD % ≤ 5.5, TASA DE CÉLULAS VIVAS (%) ≥ 75, TASA DE CONSERVANTE (%) ≥ 80, PLOMO (MG/KG) <1.0, ARSÉNICO (MG/KG) <1.5, PROTEÍNA CRUDA % 43.8 - 45.6% CAJA X 20 LIBRAS	CAJA X 20 LIBRAS	A DEFINIR	$ 275.500	$ 250.000	$ 282.000	$ 269.167

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
7	BOCADILLO INDUSTRIAL INGREDIENTES GUAYABA, AZUCAR, PECTINA, HUMEDAD 15.58 G/100G, GRASA 2.16 G/100G, PROTEÍNA 2.62 G/100G, FIBRA 4.87 G/100G, AZÚCARES: 39.89 G/100G, HIERRO 0.84 MG/KG, FÓSFORO 0.41% MG/KG, VITAMINA A 382 UI/100G, VITAMINA C 491.84 MG/KG, CALORÍAS POR PORCIÓN 379.38 KCAL/100, NTC 5856:2011, 3929 DE 2015, 2674 DE 2013, OLOR MÚLTIPLE INGREDIENTES COLOR: ROJO CLARO CARACTERÍSTICO, SABOR: DULCE, CARACTERÍSTICO DE LA PULPA, PH: 6.1, GRADOS BRIX : 72 MÁXIMO :77 MÍNIMO: 70, HUMEDAD 15.32 VD% MÁXIMO :20% MÍNIMO: 8%, AZUCAR: 39.95 VD% MÍNIMO 38% MÁXIMO 50%, PULPAS : 58.12 VD% MÍNIMO 48% PULPA MÁXIMO 63% PULPA, CARBOHIDRATOS: 37 VD% MÍNIMO 30% MÁXIMO 45%, NTC 5856:2011, 3929 DE 2015, 2674 DE 2013, · RECUENTO DE COLIFORMES FECALES UFC/ML: AUSENCIA. MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA · DETECCIÓN DE SALMONELLA/25ML: AUSENCIA. MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA E.COLI : UFC/ML : AUSENCIA MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA COLIFORMES TOTALES: UFC/100ML: AUSENCIA MÁXIMO: AUSENCIA MÍNIMO: AUSENCIA NTC 5856:2011, 3929 DE 2015, 2674 DE 2013 CAJA X 25 LIBRAS	CAJA X 25 LIBRAS	A DEFINIR	$ 94.250	$ 88.571	$ 110.000	$ 97.607
8	POLVO PARA HORNEAR BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), HARINA DE TRIGO,PIROFOSFATO DE SODIO (LEUDANTE), ALMIDÓN DE MAÍZ, SULFATO DE ALUMINIO, CARBONATO DE CALCIO Y FOSFATO MONOCÁLCICO (LEUDANTES). PRESENCIA POLVO FINO, COLOR BLANCO A LIGERAMENTE GRIS PERDIDAS POR SECADO MÁX. 10%, PRUEBA DE GASIFICACIÓN EFERVESCENCIA INMEDIATA (13 GR DE POLVO PARA HORNEAR EN 150 GRS. DE AGUA A 30°C), GRANULOMETRIA 100% PASA MALLA NO. 8 BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	A DEFINIR	$ 13.800	$ 7.714	$ 14.500	$ 12.005
9	ESENCIA SABOR MANTEQUILLA ES UN SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA USOALIMENTICIO. PROPORCIONANDO AGRADABLE SABOR A TODOS AQUELLOS PRODUCTOSHORNEADOS QUE LO CONTIENEN, TALES COMO PASTELES, POSTRES, PANES, ETC., TRANSMITIÉNDOLE AL PALADAR DEL CONSUMIDOR UNA AGRADABLE SENSACIÓN NATURAL.AGUA (VEHÍCULO ACUOSO), ALCOHOL (VEHÍCULO), SABOR ARTIFICIAL MANTEQUILLA, PROPILENGLICOL Y/O GLICERINA (VEHÍCULO), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (BENZOATO DE	BOTELLA X 3785 CC	A DEFINIR	$ 130.000	$ 144.429	$ 155.000	$ 143.143

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	SODIO), CONTIENE TARTRAZINA. LÍQUIDO LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS EN SUSPENSIÓN, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO (CON DILUCIÓN EN JARABE), PARÁMETRO DENSIDAD (G/ML) MIN 0.94 MÁX.1.0221 UNIDAD (G/ML) REFERENCIA ETU, AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G MAX ≤10000, HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MAX ≤100, COLIFORMES TOTALES (UFC/G) MAX ≤10, E. COLI UFC/G MAX ≤10 BOTELLA X 3785						
10	SUBPRODUCTO NATURAL OBTENIDO DE LA MOLIENDA DEL TRIGO, CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE POR EL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO COMÚN, TRITICUM AESTIVUM O TRITICUM RAMIFICADO, TRITICUM COMPACTUM HOST., O COMBINACIÓN DE ELLOS,UTILIZANDO PROCESOS DE LIMPIEZA, SEPARACIÓN DE IMPUREZAS, TRITURACIÓN O MOLIENDA Y CERNIDO, SIN LA PRESENCIA DECONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD.100% TRIGO LIBRE DE GMO., ESTÁ CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE LA CUANTÍA GRUESA DEL PERICARPIO DEL GRANO DE TRIGO, RICO EN FIBRA, PROTEÍNAS Y GRASA, COLOR CAFÉ, DE CLARO A OSCURO DEPENDIENDO LA VARIEDAD DE TRIGO, OLOR NEUTRO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y HUMEDAD, SABOR CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, HUMEDAD: (%) OBJETIVO <15.0, MAXIMO 15,0, PROTEÍNA (N; 5.7%) OBJETIVO >12.0 MINIMO 12,0, CENIZA: (%) OBJETIVO >5.0 MINIMO 5.0, GRASA (%) OBJETIVO <3.5 MAXIMO 3.5, FIBRA CRUDA (%) OBJETIVO >7 MINIMO7.0 MAXIMO 16.0, CARBOHIDRATOS (%) >60. SACO X 25 KG	SACO POLIPROPILENO X 25KG	A DEFINIR	$ 68.150	$ 60.714	$ 70.000	$ 66.288
11	AZUCAR BLANCO SACAROSA PURIFICADA Y CRISTALIZADA SUCROSA EXTRAIDA DE LA CAÑA DE AZUCAR MEDIANTE PROCESOS INDUSTRIALES, RECEPCION, PICADO DE CAÑA, DESFIBRADO DE CAÑA MOLIENDA DE CAÑA, CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA I (VAPOR V INDIRECTO CALENTADORES RJIA/B/C), CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA II (CONDENSANDO INDIRECTO), CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA III, PREPARACION DE LECHADA DE CAL, PREPARACION DE SACARATO DE CALCIO A, ALCALIZACION, CALENTAMIENTO SECUNDARIO, CALENTAMIENTO INDIRECTO O CALENTAMIENTO DIRECTO DE JUGO EN TORRE RJ, PREPARACION DE FLOCULANTE, CLARIFICACION DE JUGO, FILTRACION DE CACHAZA, JUGO FILTRADO, CALENTAMIENTO DE JUGO CLARO, CALENTAMIENTO	BULTO X 50 KG	A DEFINIR	$ 252.000	$ 231.429	$ 270.000	$ 251.143

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	INDIRECTO O CALENTAMIENTO DIRECTO DE JUGO CLARO EN TORRES CJ, EVAPORACION 1° - 5° EFECTO, CALENTAMIENTO DE MELADURA, CLARIFICACION DE MELADURA, PREPARACION DE SUSPENSION ALCOHOLICA, CRISTALIZACION DE MASA "A" AGOTAMIENTO DE MASA "A" CENTRIFUGACION DE MASA A, ALMACENAMIETNO MIEL "A", PREPARACION DE CRISTAL PARA MASA B, CRISTALIZACION MASA "B", AGOTAMIENTO DE MASA B, CENTRIFUGACION MASA B, PREPARACION DE SEMILLA B, PREPARACION DE CRISTAL PARA MASA C, CRISTALIZACION MASA "C", AGOTAMIENTO DE MASA C, CENTRIFUGACION MASA C, PREPARACION DISOLUCION DE MAGMA C, TRANSPORTE DE AZUCAR HUMEDO, FUNDICION DE AZUCAR, CALENTAMIENTO DE LICOR, PREPARACION DE SACARATO DE CALCIO B, CLARIFICACION DE LICOR, SECADO, DISOLUCION DE TERRONES, TRANSPORTE DE AZUCAR SECO BIG BAG, ALMACENAMIENTO EN SILO BIG-BAG, TRANSPORTE DE PRODUCTO BIG BAG A ENVASADO, ENVASADO BIG BAG, TRANSPORTE DE AZUCAR SECO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO EN SILOS LINEA INDUSTRIAL, ALMACENAMIENTO EN SILO LINEA FAMILIAR, ENVASADO LINEA INDUSTRIAL, ENVASADO LINEA FAMILIAR, TRANSPORTE DE PRODUCTO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO, TRANSPORTE DE PRODUCTO Y ENTREGA AL CLIENTE BULTO X 50 KILOS						
12	COLOR LIQUIDO AMARILLO SORBITOL (E 420(I)), GLICERINA (E422), PROPILEN GLICOL (E 1520) (HUMECTANTE), ALCOHOL ETÍLICO, TARTRAZINA C.I. 19140 (E 102) (COLORANTE ARTIFICIAL). COLOR AMARILLO. VISUAL, APARIENCIA LIQUIDO VISCOSO. VISUAL, PH (DIRECTO) 6.00 – 9.00 PH METRO DELTA E 0 - 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA L -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA A - 2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA B -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS, RECUENTO BACILUS CEREUS MENOR A 100 UFC/G. AGOTAMIENTO EN SUPERFICIE (NTC 4679), MOHOS Y LEVADURAS MENOR A 10 UFC/ G INCLUSIÓN EN EL MEDIO (NTC 4834), NMP COLIFORMES TOTALES MENOR A 3 UFC/G NUMERO MAS PROBABLE (INVIMA 1998), ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR MENOR A 10 UFC/G. INCLUSIÓN EN EL MEDIO (NTC 4834), NMP COLIFORMES FECALES MENOR A 3 UFC/G NÚMERO MÁS	FRASCO X 390 ML	A DEFINIR	$ 45.000	$ 134.286	$ 51.500	$ 76.929

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	PROBABLE (INVIMA 1998) FRASCO X 390 ML						
13	PROPIONATO DE CALCIO (SAL CÁLCICA DEL ACIDO PROPIÓNICO) QUE SE USA EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS HORNEADOS PARA INCREMENTAR EL TIEMPO DE VIDA DE LOS PRODUCTOS (ANTIMOHO) YA QUE PREVIENE O EVITA QUE APAREZCAN HONGOS AL PRODUCTO DE PANADERÍA O PASTELERÍA. APARIENCIA N/A POLVO BLANCO FINO LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS, SOLUBILIDAD N/A SOLUBLE EN AGUA, HUMEDAD % MÁXIMO 3.5, PUREZA % MINIMO 98, PH (SOLUCIÓN AL 1%) N/A 8.0 – 10.0, OLOR N/A LIGERAMENTE A ACIDO PROPIÓNICO, BACTERIAS TOTALES UFC/G <10, HONGOS Y LEVADURAS UFC/G <10 COLIFORMES TOTALES NMP <3, E. COLI N/A NEGATIVO, BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR	$ 31.600	$ 25.000	$ 37.000	$ 31.200
14	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO TAMAÑO POR PORCIÓN: 100 GCALORÍAS:340, GRASA TOTAL: 0 G (0 %), GRASA SATURADA: 0 G (0%), COLESTEROL: 0 MG, SODIO: 35 MG (1%), CARBOHIDRATO TOTAL: 78G (26%) FIBRA DIETARIA: 0 G, AZÚCARES: 0G, PROTEÍNAS: 8 G, CALCIO: 7 %, HIERRO: 11 %, CENIZAS: 0.5%, HUMEDAD: 12.1%, OLOR: SIN OLORES OBJETABLES INFESTACIÓN: NEGATIVA, BLANCURA: 39 - 43, % GRANO YESADO: MÁX 14 % GRANO C.B: MAX 15, % GRANO DAÑADO TOTAL: MÁX 3.2, SEMILLAS OBJETABLES: MÁX 3 EN 1000G GRANO DAÑADO POR CALOR: MÁX 10 GRANOS/100G % GRANO ROJO: MÁX 1.2 BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	A DEFINIR	$ 2.900	$ 2.929	$ 3.200	$ 3.010
15	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO NF- COLOMBIA - NR, AZÚCAR, GRASA VEGETAL (ANTIOXIDANTE TBHQ), LECHE ENTERA, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA Y ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO), SABOR ARTIFICIAL (AREQUIPE),. NOTA ANÁLISIS QUE SE HACE POR PLAN DE CALIDAD, NOTA * ANÁLISIS QUE SE HACE POR LOTE A LOS PRODUCTOS QUE SE CERTIFICAN, FISICOQUÍMICAS [1] AFLATOXINS B1,B2,G1,G2 UG/KG < 10 / AOAC 991.31, FISICOQUÍMICAS [1] PLOMO EN MG/KG <0,5 / AOAC 999.10, 2 FISICOQUÍMICAS *GRASA [%] 37- 38.5%/AOCS AK 4.95, 2 FISICOQUÍMICAS *VISCOSIDAD 40°C [CPS] 3500-5000 /OICCC E/1973, 2 FISICOQUÍMICAS [1] PESTICIDAS CUMPLIMIENTO LEGAL PARA AZUCAR Y LECHE, 2 FISICOQUÍMICAS *TAMAÑO DE PARTÍCULAS [MICRAS] 30 MÁXIMO /MÉTODO INTERNO CNCH, 2 FISICOQUÍMICAS *PH [10%]	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR	$ 38.900	$ 50.000	$ 48.000	$ 45.633

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	6.0 – 7.0 /AOAC 970.21 [A] 3.MICROBIOLÓGICAS *SALMONELLA SP/25 G AUSENCIA / AFNOR 3M 01/16-11/16, 4. SENSORIALES *TEXTURA COMPACTA, 4. SENSORIALES *OLOR LECHE 4. SENSORIALES *COLOR BLANCO A AMARILLO PÁLIDO4. SENSORIALES *SABOR LÁCTEO, 6. ALERGENOS LECITINA DE SOYA POSITIVO/COMPOSICIÓN, 6. ALERGENOS LECHE POSITIVO/COMPOSICIÓN, 6. ALERGENOS MANÍ Y NUECES DE ÁRBOL PUEDE TENER TRAZAS, 6. ALERGENOS GLUTEN PUEDE TENER TRAZAS, BOLSA X 1000 GRAMOS						
16	COBERTURA DE CACAO DE ORIGEN CON 70% DE SÓLIDOS DE CACAO. AZÚCAR, GRASA VEGETAL, LECHE EN POLVO, SUERO DE LECHE, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA, MONOESTEARATO DE SORBITAN), SABORES ARTIFICIALES, PASTA DE CACAO, AZÚCAR, CACAO DESGRASADO EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE: LECITINA DE SOJA. CACAO: 70% MÍNIMO. CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE ALMENDRES, AVELLANAS Y LECHE. FISICOQUÍMICAS *PH [10%] 5.5 – 6.5 / AOAC 970.21 [A] FISICOQUÍMICAS *GRASA [%] 37 - 41/ AOCS AK 4.95 FISICOQUÍMICAS *TAMAÑO DE PARTÍCULA (MICRAS) 24 MÁXIMO/ DOUVEN & FABRI FISICOQUÍMICAS *VISCOSIDAD40°C [CPS] 9000 - 14000 / OICC E/1973 FISICOQUÍMICAS [1] PLOMO EN PPM < 0,1 PPM / AOAC 999.10, FISICOQUÍMICAS [1] PESTICIDAS CUMPLIMIENTO LEGAL PARA CACAO,LECHE Y AZÚCAR, FISICOQUÍMICAS [1] AFLATOXINA B1,B2,G1,G2< 10 PPB / MAM DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE AFLATOXINAS TOTALES EN MANÍ, CACAO Y MAÍZ [AFLATEST]FISICOQUÍMICAS*ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FÁBRICAS CNCH Y/O EN LABORATORIOS EXTERNOS FISICOQUÍMICAS [1]SEGÚN PLAN DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, MICROBIOLÓGICAS *MICROORGANISMOS U.F.C/G 10.000 MÁXIMO / INVIMA MICROBIOLÓGICAS *MOHOS Y LEVADURAS U.F.C/G 100 MÁX / INVIMA MICROBIOLÓGICAS *COLIFORMES TOTALES NMP/G < 10 / INVIMA MICROBIOLÓGICAS *COLIFORMES FECALES/G < 3 / INVIMA MICROBIOLÓGICAS (1) SALMONELLA/25 G NAGATIVO / LAB EXTERNO MICROBIOLÓGICAS *ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR	$ 69.600	$ 142.857	$ 68.000	$ 93.486

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	FÁBRICAS CNCH Y/O EN LABORATORIOS EXTERNOS, MICROBIOLÓGICAS (1)SEGÚN PLAN DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS, SENSORIALES *SABOR LICOR DE CACAO 70% CORDILLERA SENSORIALES *COLOR CAFÉ OSCURO SENSORIALES *OLOR LICOR DE CACAO 70% CORDILLERA SENSORIALES *TEXTURA DURA Y COMPACTA SENSORIALES *ANÁLISIS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FÁBRICAS CNCH Y/O EN LABORATORIOS EXTERNOS.BOLSA X 1000 GRAMOS						
17	COLOR CARAMELO (CARAMELO AMÓNICO E-150C).AZÚCAR, AGUA, EMULSIFICANTE (MONOESTEARATO DE SORBITAN ETOXILADO), ACIDULANTE (ÁCIDO FOSFÓRICO).COLOR MARRÓN OSCURO. SENSORIAL (VISUAL COMPARADO CON EL PATRÓN). OLOR CARACTERÍSTICO SENSORIAL (OLFATIVO COMPARADO CON EL PATRÓN). APARIENCIA LÍQUIDO VISCOSO SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRÓN).PH (DIRECTO) (20°C/25°C) 4.0 – 5.5 IN-PQC-06 DETERMINACIÓN DE PH ABSORBANCIA 430 NM 0.48 – 0.60 IN-PQC-14 ANÁLISIS PODER DE TINCIÓN COLOR CARAMELOVISCOSIDAD (AGUJA S63, 12 RPM, 1 MIN Y 30 SEGUNDOS) 3.000 - 4500 CP IN-PQC-18 DETERMINACIÓN DE VISCOSIDAD DENSIDAD (20°C/25°C) 1.25 – 1.30 G/ML IN-PQC-03 DETERMINACIÓN GRAVEDAD ESPECIFICA DE PRODUCTOS LÍQUIDOS GRASA TOTAL [G/100G] 0 TEÓRICO GRASA SATURADA [G/100G] 0.14 TEÓRICO AZÚCARES TOTALES [G/100G] 83 TEÓRICO AZÚCARES AÑADIDOS [G/100G] 83 TEÓRICO SODIO [MG/100G] 0 TEÓRICO **PLOMO (MG/KG) MAX. 10 AOAC 985.35 (ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA) **ARSÉNICO (MG/KG) MAX. 3 AOAC 986.15 (ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA) **MERCURIO (MG/KG) MAX. 0.1 AOAC 977.15. (ESPECTROFOTOMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA)***4-METIL-IMIDAZOL MÁX. 1000 MG/KG COMO ESTA Y MÁX. 250 MG/KG EN UNA BASE EQUIVALENTE DE COLOR AL 0.1% LC-MS/M, RECUENTOS MESÓFILOS AEROBIOS. (UFC/G) MAX. 100, MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G) MENOR A 10, COLIFORMES TOTALES (NMP/G) MENOR A 3, COLIFORMES FECALES (NMP/G) MENOR A 3, SALMONELLA (25G) AUSENCIA. GARRAFA X 4870 GRAMOS	GARRAFA X 4870	A DEFINIR	$ 89.900	$ 63.571	$ 96.000	$ 83.157
18	BICARBONATO DE SODIO ES UN	BOLSA X 500	A	$	$	$	$ 5.300

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	COMPUESTO SÓLIDO CRISTALINO DE COLOR BLANCO QUE SE PUEDE EXTRAER COMO MINERAL DE LA NATURALEZA O SE PUEDE PRODUCIR POR MEDIO DE REACCIÓN QUÍMICA, APARIENCIA SÓLIDO CRISTALINO COLOR BLANCO, OLOR INODORO, PUNTO DE FUSIÓN N.A. EMPIEZA A DESCOMPONERSE A PARTIR DE 65°C (323.15 K), PÉRDIDAS POR SECADO MÁXIMO 0.25 %, PH (5 G NAHCO3/100 ML AGUA) (8.0 - 8.6), DENSIDAD (G/ML) (0.9 – 1.1), BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 500 G	GRAMOS	DEFINIR	5.100	4.000	6.800	
19	DULCE DE FRUTA SALSA DULCE VISCOSA ELABORADA A BASE DE AGUA, ALMIDÓN, AZÚCAR, ÁCIDO CÍTRICO, SABORIZANTES Y COLORANTES PERMITIDOS, ESPECIAL PARA USAR EN PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, AGUA, AZÚCAR, ALMIDÓN, GLUCOSA, GLICERINA, ÁCIDO CÍTRICO, GOMA XHANTAN, SABOR ARTIFICIAL A FRESA, COLOR ROJO, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO) Y REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SODIO, BOLSA PLÁSTICA TIPO DOYPACK ELABORADA EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD). TAPAS ELABORADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), FISICOQUÍMICAS PH: 3,4 - 3,6; GRADOS BRIX: 27 - 30. RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS 50000 MAX MESÓFILOS RECUENTO ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO ‹10 RECUENTO DE E-COLI/ML ‹100 SALMONELLA EN 25 G UFC/ML AUSENCIA, BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR	$ 10.000	$ 22.643	$ 8.900	$ 13.848
20	PANELA ELABORADA MEDIANTE UN PROCESO DE CONCENTRACION DE AZUCARES PROVENIENTES DE LA CAÑA DE AZUCAR CON ALTO CONTENIDO DE SACAROSA, AZUCARES REDUCTORES COMO GLUCOSA Y FRUCTOSA, LOS NIVELES DE SALES MINERALES SE ENCUENTRAN EN CANTIDADES NOTABLES DENTRO DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES SE ENCUENTRAN EL CALCIO, POTASIO, MAGNESIO, COBRE, HIERRO Y FOSFORO COMO TAMBIEN TRAZAS DE FLUOR Y SELENIO, VITAMINA A, COMPLEJO B, VITAMINA C Y VITAMINA D, UNIDAD REDONDA X 1000 GRAMOS	UNIDAD REDONDA X 1000 GRAMOS	A DEFINIR	$ 11.500	$ 13.286	$ 13.500	$ 12.762
21	SUAVIZADOR DE MIGA. GEL A BASE DE EMULSIFICANTES DISEÑADO PARA INCREMENTAR LA INCORPORACIÓN DE AIRE EN EL BATIDO DE TORTAS ESPONJOSAS, PONQUÉ Y PANES. MEJORA LA SUAVIDAD Y TEXTURA DE ÉSTOS PRODUCTOS AL MISMO TIEMPO QUE DISMINUYE EL TIEMPO DE BATIDO, PRODUCTO LISTO PARA USAR,	BALDE PLASTICO X 2,5 KILOS	A DEFINIR	$ 97.150	$ 101.429	$ 105.000	$ 101.193

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	IDEAL PARA CUBRIR, DECORAR Y RELLENAR TORTAS, GALLETAS, PIES Y POSTRES AGUA, EMULSIFICANTES MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471), PROPILENGLICOL, ÉSTER DE PROPILENGLICOL (E477), MONO Y DIGLICÉRIDOS ETOXILADOS Y ÁCIDO ESTEÁRICO. PUEDE CONTENER TRAZAS DE "HUEVO", "GLUTEN", "LECHE" Y "SOYA", DEBIDO AL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LA FÁBRICA POR EL INTERCAMBIO DE LÍNEAS DE PRODUCCIÓN, ÁREAS DE ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES COLOR BLANCO CREMA.SABOR NEUTRO. APARIENCIA FÍSICA SUAVE. RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS MESÓFILOS MAXIMO 300, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS MAXIMO 50, DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI AUSENCIA, RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES MAXIMO 10, DETECCIÓN DE ENTEROBACTERIAS AUSENCIA, DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP AUSENCIA, STAPHYLOCOCCUS MAXIMO <10, BALDE PLASTICO X 2,5 KILOS						
22	MEZCLA BALANCEADA DE LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MÁS DELICIOSOS, ESPONJOSOS Y CROCANTES BUÑUELOS. HUMEDAD, % 13.0, COLOR BLANCO LIGERAMENTE CREMA OLOR LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS SABOR DULCE LIGERAMENTE SALADO, BOLSA X 12 KILOGRAMOS	BOLSA X 12 KILOGRAMOS	A DEFINIR	$ 137.750	$ 101.143	$ 142.500	$ 127.131
23	ES UNA MEZCLA BALANCEADA DE ALMIDONES DE MAÍZ Y DE YUCA MODIFICADO PARA PREPARAR LOS MÁS EXQUISITOS PANDEYUCAS EN FORMA RÁPIDA SEGURA Y ECONÓMICA CON UN EXCELENTE SABOR Y AROMA.HUMEDAD (%) 15.0, ASPECTO POLVO FINO COLOR BLANCO - CREMA OLOR Y SABOR LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS BULTO X 12 KILOGRAMOS	BULTO X 12 KILOGRAMOS	A DEFINIR	$ 137.750	$ 209.286	$ 150.000	$ 165.679
24	ESENCIA DE AREQUIPE GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO SORBATO DE POTASIO APARIENCIA ESTADO ESPESO, COLOR BLANCO, AROMA SABOR CARACTERISTICO AL AREQUIPE PROPIEDADES ESPECIFICACIONES DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3 °C) 1.0112 ± GRADOS BRIX 8.76 ± 0.02, TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 210.250	$ 388.143	$ 165.000	$ 254.464

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
25	ESENCIA DE BANANO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035%, APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO BANANO, DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0074 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.8 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 210.250	$ 329.000	$ 165.000	$ 234.750
26	ESENCIA DE COCO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), APARIENCIA ESTADO ESPESO, COLOR BLANCO, AROMA SABOR CARACTERISTICO COCO, DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0074 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.41 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 210.250	$ 505.286	$ 165.000	$ 293.512
27	ESENCIA DE NARANJA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO, VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035% APARIENCIA / ESTADO LIQUIDO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO NARANJA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0547 ± 0.02 GRADOS BRIX 23.1 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 210.250	$ 577.571	$ 165.000	$ 317.607
28	ESENCIA DE VAINILLA BLANCA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO, VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR CAFE TRANSPARENTE AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO VAINILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0151 ± 0.02 GRADOS BRIX 10,52 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 210.250	$ 419.286	$ 165.000	$ 264.845
29	ESENCIA DE QUESO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO) APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR BLANCO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO QUESO DENSIDAD	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 210.250	$ 342.714	$ 165.000	$ 239.321

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	(TEMPERATURA 27.3°C) 1.0082 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.42 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS						
30	ESENCIA DE MANTEQUILLA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035% APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO MANTEQUILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 0.9988 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.6 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON X 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	$ 210.250	$ 388.143	$ 165.000	$ 254.464
31	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO Y ANTICOMPACTANTE (FERROCIANURO DE SODIO E-535). CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS CLORURO DE SODIO (BASE SECA) MINIMO 99,00, YODURO MINIMO 50 MAXIMO 100, FLUORURO MINIMO 180 MAXIMO 220, CALCIO MINIMO - MAXIMO 1000, MAGNESIO MINIMO - MAXIMO 800, HUMEDAD MINIMO - MAXIMO 0,200, OTROS INSOLUBLES EN AGUA MINIMO - MAXIMO 1600, ANTICOMPACTANTE (E-535) MINIMO - MAXIMO 10, SULFATOS MINIMO - MAXIMO 2800, GRANULOMETRÍA M-20 MINIMO 80,00 MAXIMO - , GRANULOMETRÍA M-60 N/A N/A, GRANULOMETRÍA M-70 MINIMO - MAXIMO 20,00, GRANULOMETRÍA M-80 N/A N/A, BULTO X 50 KILOS	BULTO X 50 KG	A DEFINIR	$ 118.900	$ 102.857	$ 101.000	$ 107.586
32	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO LIBRE DE CONSERVANTES Y ADITIVOS, OBTENIDA A PARTIR DEL ENDOSPERMO DE GRANOS DE MAÍZ CLASIFICADOS PARA CONSUMO HUMANO, QUE HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCESO DE LIMPIEZA, DESGERMINACIÓN, PRECOCCIÓN,LAMINADO, SECADO, MOLIENDA Y EMPAQUE. UTILIZADA PRINCIPALMENTE EN LA PREPARACIÓN DE AREPAS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y OTRAS PREPARACIONES TALES COMO EMPANADAS, TAMALES, ENVUELTOS, PASTELES, ETC. TAMBIÉN PUEDE USARSE COMO MATERIA PRIMA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO 100 %. COLOR: BLANCO CREMOSO HOMOGÉNEO OLOR: CARACTERÍSTICO SABOR: CARACTERÍSTICO ASPECTO: POLVO HOMOGÉNEO HARINOSO SIN AGLUTINACIÓN	PAQUETE X 24 UNIDADES	A DEFINIR	$ 54.000	$ 65.714	$ 52.800	$ 57.505

ITEM	DESCRIPCION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	LEONIDAS OCHOA CORRALES	EVERAGRO	ALTEGNA	PROMEDIO
	O COMPACTACIÓN, FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD EN FRACCIÓN DE MASA (%): 13.0 % MÁXIMO PROTEÍNA, EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA (%): 6.0 % MÍNIMO GRASA, EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA (%): 2.3 % MÁXIMO CENIZAS, EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA (%): 1.2 % MÁXIMO ÍNDICE DE ABSORCIÓN DE AGUA (CM³ /G) A 25°C: 4.5 MÍNIMO GRANULOMETRÍA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ Nº 25 ESTÁNDAR: 1.0%MÁXIMO, MICOTOXINAS:AFLATOXINAS TOTALES (SUMA DE B1, B2, G1 Y G2), EN MG/KG: 4,0 MG/KG MÁXIMO* OCRATOXINA A, EN MG/KG: 3,0 MG/KG MÁXIMO*DEOXINIVALENOL (DON), EN MG/KG: 1000 MG/KG MÁXIMO**ZEARALENONA, EN MG/KG: 75 MG/KG MÁXIMO* FUMONISINAS (SUMA DE B1 Y B2), EN MG/KG: 1000 MG/KG MÁXIMO*, PLOMO EXPRESADO COMO PB, EN MG/KG: 0,20 MG/KG *CADMIO EXPRESADO COMO CD, EN MG/KG: 0,10 MG/KG * PAQUETE X 24 UNIDADES						
33	FECULA DE MAIZ ALIMENTO ALTAMENTE REFINADO PROVENIENTE DE LA MOLIENDA HUMEDAD DEL MAÍZ, PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS APARIENCIA POLVO, COLOR BLANCO, HUMEDAD % MAX 13.0, PH SOLUCIÓN AL 20% 4.5 - 7.0, PROTEÍNA % MAX 0.4, CONTENIDO SO2 PPM MAX 50, BULTO X 12 KG	BOLSA X 12 KILOGRAMOS	A DEFINIR	$ 87.000	$ 76.143	$ 105.000	$ 89.381
						TOTAL, SUMATORIA DE PRECIOS UNITARIOS	$ 4.230.526
						TOTAL, PRESUPUESTO	$ 77.093.280

OFERTA ECONOMICA – PLANTILAL SECOP II:

- ✓ En la lista **VALOR TOTAL PRESUPUESTO**, deberá registrar el valor total del presupuesto asignado por la entidad para el presente proceso contractual, el cual corresponde a **$ 77.093.280**

- ✓ En la Lista **SUMATORIA VALORES UNITARIOS**, deberá diligenciar el valor unitario a ofertar en el bien solicitado, sin sobrepasar el valor estimado por la entidad, igual o menor a **$ 4.230.526**

10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**, el valor del contrato se estima teniendo en cuenta los precios unitarios promedios y su relación con el presupuesto asignado que corresponde a ***SETENTA Y SIETE MILLONES NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE (***

$77.093.280)

11. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

En consecuencia, la Oficina Administrativa y Financiera considera que el valor del presupuesto relacionado en la descripción del objeto a contratar asciende a la suma de: ***SETENTA Y SIETE MILLONES NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($77.093.280)*** contemplado dentro del Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2026 y detallado así:

POSICION CATALOGO DEL GASTO	FUENTE	CDP N°	FECHA CDP	VALOR CDP
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	3426	11 de febrero de 2026	$ 73.893.280
A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES	PROPIOS	3526	11 de febrero de 2026	$ 3.200.000
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMSACAS ACACIAS – INPEC				
RECURSO: PROPIOS 26				
SITUAC: CSF				
OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"				
EXPEDIDO POR: DG. EMIGDIO CARDENAS ARBELAEZ – RESPONSABLE PRESUPUESTO CPMS ACACIAS – INPEC.				
RESOLUCIÓN N°: RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026				

12. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será **15 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto sin exceder la fecha límite de contrato,** contados a partir de la aprobación de las garantías contractuales y suscripción del acta de inicio.

Durante este plazo se establecerán entregas PARCIALES de los bienes contratados de acuerdo con las necesidades del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA. Las cantidades a solicitar serán informadas por el Supervisor del contrato, al contratista, mediante correo electrónico el primer día hábil de la semana, acordando la fecha de entrega, anterior al fin de semana siguiente. El proponente se compromete a entregar de manera parcial y cumplidamente los pedidos al CPMS ACACIAS mínimo una vez por semana (de lunes a viernes, días hábiles) de acuerdo al pedido realizado por el Supervisor del Contrato. Solo se recibirán los productos en el horario de 8:00am – 11:00am y de 2:00pm – 4:00 pm días hábiles de lunes a viernes.

Para todos los casos, los bienes objeto del presente proceso, se entregarán sin costo alguno por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros en el CPMS ACACIAS – INPEC, Kilómetro 5 vía antigua Villavicencio, Acacias – Meta, previa coordinación con el Supervisor del Contrato y Almacenista del Establecimiento (proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co, almacen.epcacacias@inpec.gov.co). La entrega la realizará el contratista o quien este delegue en su nombre, en el Área de Almacén Acopio del CPMS ACACIAS – INPEC, donde se verificará cantidad, estado y calidad de los productos.

El incumplimiento de dicho plazo establecido será causal de Terminación Unilateral del contrato, haciéndose efectiva la Cláusula Penal Pecuniaria descrita en la Invitación pública.

13. FORMA DE PAGO

La CPMS ACACIAS - INPEC efectuará pagos al contratista conforme a los ingresos que se perciban por la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento, por ser estos recursos de RECURSOS PROPIOS y a la disponibilidad del PAC, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, en un plazo máximo de 90 días, previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si hubiere lugar a ello), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. **Igualmente, para el trámite del pago el CONTRATISTA deberá además haber realizado el cargue de la factura correspondiente en la plataforma SECOP II, TVE y SIIF Nación, debidamente firmada y con el recibido del Supervisor. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.**

El valor total del contrato de bienes y/o servicios será hasta por el valor de la propuesta económica final presentada por el oferente. El CPMS Acacias se reservará el derecho de compra hasta el tope del CDP asignado para tal fin. En este orden de ideas, si resultará un excedente en el CDP dispuesto para el presente proceso, luego de adjudicado el Contrato, se podrá realizar una adición equivalente al 50% del valor del mismo (parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993), ello previa justificación de la necesidad por parte del Supervisor del Contrato o quien haga sus veces y aprobación del director del Establecimiento.

La oferta incluye los costos directos e indirectos y los pagos se realizarán conforme a la disponibilidad del PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC, previa presentación de los siguientes documentos:

- ✓ Factura debidamente aprobada por el supervisor del contrato. (Notas débito o crédito en el caso de ser necesario)
- ✓ Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato
- ✓ Certificación del pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). La certificación o soportes, podrán ser expedidos por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley, o por el representante legal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 27 de diciembre de 2002.

NOTA: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último documento subsanado o corregido de acuerdo con la solicitud del grupo de tesorería o quien haga sus veces en los establecimiento de reclusión del orden nacional y Escuela Penitenciaria.

El pago se hará en pesos colombianos por medio de la Tesorería General del INPEC a través de la consignación en la Cuenta Corriente o de Ahorros que el CONTRATISTA suministre al CPMS ACACIAS - INPEC, en la oficina de Administrativa junto a los demás documentos requeridos en el proceso.

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

NOTA: Del impuesto del IVA: este proceso queda exento del impuesto del IVA, de acuerdo con el artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica. "quedan excluidos del impuesto a las ventas 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".

14. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales, el domicilio se fija en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio, Oficina Administrativa.

15. LUGAR DE EJECUCIÓN

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio.

16. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

16.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- Hacer la entrega de los bienes solicitados objeto del presente proceso, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso de que se solicite).
- Los productos deben presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, la fecha de vencimiento de los productos debe ser mayor a 2 meses posteriormente a la fecha de ingreso a almacén del - INPEC y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, ***se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento.***
- Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección).
- En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito.
- Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMS ACACIAS - INPEC por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
- Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
- Realizar el cargue de la factura correspondiente en las plataformas SIIF NACIÓN y SECOP II, en esta última deberá estar debidamente firmada por el proveedor y con el recibido del Supervisor.
- Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.

- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilatación y trabas a la ejecución del contrato.
- Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.

16.2. OBLIGACIONES DEL CPMS ACACIAS – INPEC

- Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sea solicitada).
- Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
- Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
- 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).
- Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

17. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en cuanto a cantidades y características técnicas o sean diferentes a lo requerido en las condiciones técnicas establecidas por parte de la Entidad. Es de aclarar que, para este proceso contractual, de acuerdo con la naturaleza de su movilidad (Mínima Cuantía), el factor determinante de selección será el menor precio ofertado, por ende, el factor técnico, el cual no es objeto de puntaje, podrá ser subsanado y/o aclarado, siempre y cuando no haya modificación en el valor de la oferta económica. En este sentido, cualquier error o ausencia de documentos referentes al factor técnico que la entidad identifique en la propuesta presentada (anexo de condiciones técnica exigidas, ficha técnica o documentos equivalentes) podrán ser subsanados o aclarados, en el término preclusivo indicado por la entidad, en todo caso, antes de finalizar el traslado del informe de evaluación (Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, Ley 1150 de 2007 artículos 5 parágrafos 1° y 4°, Decreto 1082 de 2015 Articulo 2.2.1.2.1.2.1 y 2.2.1.2.1.2.2., Concepto C-233de 2024 Colombia Compra Eficiente).

h) 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 los estudios previos, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, según lo establecido en la Ley 1882 de 2018.
i) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.
j) Cuando el proponente no diligencie la PROPUESTA ECONÓMICA en el cuestionario establecido del SECOP II.
k) Cuando en la PROPUESTA ECONÓMICA - TOTAL PRESUPUESTO del cuestionario en el SECOP II, el proponente oferte un valor diferente al presupuesto establecido por la entidad contratante.
l) Cuando en la PROPUESTA ECONÓMICA – SUMATORIA VALORES UNITARIOS del cuestionario en el SECOP II, el proponente exceda por precio unitario o total del presupuesto oficial estimado por la entidad, del cual hace referencia el Numeral 9 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.
m) Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o que contengan errores que determinen el resultado de la evaluación. Lo anterior, sin perjuicio de las acciones adelantadas por la Entidad ante las entidades correspondientes para que inicien las investigaciones del caso.
n) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos (artículo 5° Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 5° de la Ley 1882 de 2018). En ejercicio de esta posibilidad, durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

18. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

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

Se declarará desierto el proceso a través de un "Acta de Declaratoria Desierta", firmada por el Director del Establecimiento, la cual será debidamente publicada en el SECOP II, junto a los demás documentos del proceso dentro del término fijado en la cronología del mismo.

19. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El CPMS ACACIAS - INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO	CONTROL Y MONITOREO	
						¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
Que existan limitaciones legales para la realización del presente contrato.	No celebración del contrato	Baja	Contratante y Contratista	Verificación legal sobre el contexto contractual	Bajo	Análisis Legal detallado del objeto contractual	Estudios Previos

Ocurre cuando se presenta fluctuación de precios, generado en prorrogas o suspensiones imputables al contratista; no habrá lugar a reajustes. Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista.	Puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.	Baja	Contratista	Verificación del Sector Económico y el impacto generado.	Alto	Análisis del Sector Económico y Financiero.	Ejecución
Cuando los bienes entregados o servicios prestados por el contratista no sean de buena calidad e incumplan con las especificaciones técnicas requeridas. Cuando por hechos imputables al contratista no se suministren o presten los bienes o servicios objeto del contrato dentro del plazo establecido con las condiciones técnicas requeridas	Afecta el cumplimiento de lo pactado en el contrato	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del Cumplimiento del Objeto Contractual.	Bajo	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento.	Ejecución
El número de bienes sea menor al solicitado.	Afecta el incumplimiento a lo pactado en el contrato	Baja	Contratista	Verificación de la calidad del bien o servicio	Bajo	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento.	Ejecución

19.1. GARANTÍAS EXIGIDAS PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN

De acuerdo con lo establecido en el inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5. del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6**, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

AMPARO	% DEL CUBRIMIENTO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	10% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más
CALIDAD DEL BIEN	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más

La vigencia de la garantía y sus amparaos debe iniciar desde la fecha de expedición de la póliza.

El valor de los amparos de la garantía es calculando de acuerdo con el valor del contrato.

20. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el **responsable del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA (DG. YENI PAOLA REY GOMEZ)** o quien haga sus veces del CPMS ACACIAS- INPEC.

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

21. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

El Contratista se obliga a mantener indemne al CPMS ACACIAS – INPEC de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

22. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

DG. YENI PAOLA REY GOMEZ
Responsable Área de PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
CPMSACS ACACIAS – INPEC

Elaborado por: DG. YENI PAOLA REY GOMEZ / PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
Revisado por: DG. YENI PAOLA REY GOMEZ / PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
Fecha de elaboración: martes, 24 de febrero de 2026
Archivo: C:\Users\MHUERTASR\Documents\Administrativa 2026\PROCESOS DE CONTRATACIÓN\1. MINIMA CUANTIA\MC-008 MATERIA PRIMA ALMIDONES, SUS DERIVIADOS Y OTROS MINERALES\ESTUDIOS PREVIOS.doc