ANEXO NO. 1.
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Bogotá D.C.

Señores
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG.
Ciudad

Referencia: Presentación de Propuesta para el Proceso de SELECCIÓN ABREVIADA mediante SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° XX de XXXX, cuyo objeto es:

Nombre)(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de *(Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma)*, de conformidad con lo establecido *(En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás)*, me permito presentar, en nombre de *(Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa)*, propuesta seria y formal para participar en el proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. XX de 20XX, convocado por el COBOG – INPEC, conforme a la información suministrada en los términos establecidos en los estudios previos, pliegos de condiciones, leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decretos Reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.

En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de los pliegos de condiciones y de sus anexos, así como el de cada una de los adendas realizadas al mismo.

2. De manera expresa acepto y me comprometo a prestar los servicios relacionados en los Anexos "Especificaciones Técnicas".

3. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.

4. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural) nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y las leyes.

5. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento me comprometo a que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural) ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta; de igual manera no permitirá que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre, para lo cual impartirá impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las Leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el

presente proceso y la relación contractual que podría derivarse de ella, lo anterior en cumplimiento de la Ley 1474 de 2011.

6. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural), se encuentra(n) incurso(s) en la causal de inhabilidad de que trata el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y del artículo 90 de la Ley 1474 de 2011.

7. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural), se encuentra(n) con embargos vigentes a la fecha de cierre del presente proceso.

8. Que el proponente, en este caso *(Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa)*, está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y fax son los siguientes: *(Información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; Si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente)*.

9. Que nuestra propuesta cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los estudios previos, pliegos de condiciones y en la ley, y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta, en especial lo relacionado con las especificaciones técnicas y el alcance del objeto.

10. Que nos comprometemos a proveer al COBOG, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, los bienes y/o servicios ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por los pliegos de condiciones y sus anexos, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en los mismos y en las condiciones allegadas a esa entidad a través de la presente carta de presentación.

11. Reconocemos y aceptamos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los bienes y/o servicios que nos obligamos a entregar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes y/o servicios que se entregarán o se prestarán al Instituto, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de los Pliegos de Condiciones, Anexos, y Adendas que llegaren a suscribirse.

12. Manifestamos además que hemos realizado el examen completo y cuidadoso, y que hemos investigado plenamente, las condiciones del contrato que nos comprometemos a ejecutar, así como los riesgos que del mismo se derivan, y declaramos que se encuentra bajo nuestra responsabilidad y es nuestra especialidad técnica el conocimiento detallado de la tecnología y los equipos a los cuales aplicaremos nuestro trabajo, y en general, que conocemos todos los factores determinantes de los costos de ejecución del contrato a suscribir, los cuales se encuentran incluidos en los términos de nuestra propuesta.

13. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.

14. Reconocemos que ni el COBOG, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud,

confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.

15. Reconocemos que ni los Pliegos de Condiciones del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.

16. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos del contrato que se nos ofrece, conforme al Anexo *"Minuta del Contrato"* de los Pliegos de Condiciones y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir el Instituto, por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de las adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección y contratación las que de antemano aceptamos.

17. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que el Instituto se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes o participantes en el proceso de selección y contratación impulsado, y al público en general *(Esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).*

18. Los suscritos *(Integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia)*, quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación *bajo (Forma o título bajo el cual se presenta la propuesta)*, declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la ley.

19. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la misma.

20. Que me obligo a suministrar a solicitud del COBOG cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.

21. Que recibiremos notificaciones en las áreas competentes del COBOG, o en la siguiente dirección: XXXXXXXXXXXXXXXXXX*(Dirección para notificaciones)*; Teléfono*(os)*: XXXXXXXX, correo electrónico XXXXXXX y Fax: XXXXXXXXXXXX.

22. Que en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. *(Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario)*.

23. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales *(artículo 60 Ley 610 de 2000)*.

24. Que nos comprometemos a diligenciar cada uno de los anexos del presente Pliego de Condiciones, debidamente suscritos para ser entregados con nuestra propuesta, con el lleno de los requisitos solicitados. *(Incurrirán en causal de rechazo la propuesta que no contenga los anexos, que dentro de la estructura del pliego sean establecidos como de obligatorio diligenciamiento, suscripción, aceptación, cumplimiento y entrega).*

25. Que de conformidad con lo establecido en el artículo 27 de la Ley 1121 de 2006, manifiesto bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente documento que el origen de los recursos de la empresa que represento ____ o el origen de mis recursos _____ es totalmente lícito y se encuentra excluido de la denominada lista Clinton. (marque con una equis según corresponda).

26. Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).

27. La presente propuesta tiene como tiempo de vigencia, conforme a lo establecido en los pliegos de condiciones.

28. Que cumplo con las normas de identificación tributaria o que demuestro aportando RUE RIT Y RUT

Cordialmente,

_____
Firma del Proponente
Nombre o Razón social del Proponente
Identificación (C.C. o nit):
Nombre del Representante Legal

(ANEXO 2)
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Formato del Certificado de Acreditación de experiencia, para cumplir con los requisitos habilitantes:

El oferente debe diligenciar el siguiente formato con el fin de ACREDITAR los indicadores que no se encuentran contenidos en el RUP, para la verificación de experiencia en cumplimiento de los requisitos habilitantes, así:

OFERENTE:					
CERTIFICADO DE CONTRATOS					
NOMBRE DEL CLIENTE					
NOMBRE DEL CONTRATISTA (OFERENTE, O MIEMBRO DEL OFERENTE					
¿El contratista es un proponente plural?			Porcentaje de participación		
Fecha de inicio		Fecha de terminación		Duración en meses	
Monto contratado (Incluido Adiciones)					
Objeto del contrato					
Persona de contacto para verificación					
Teléfono		Celular			
Dirección					
e-mail					

Firma : _____

Nombre :_____
Cargo :_____

Declaramos bajo la gravedad del Juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en el presente formato, de acreditación de experiencia es cierta.

Nota: El Oferente Acepta que el COBOG, contacte al cliente para verificar la información contenida en el certificado

Nombre del Proponente

(Firma del representante legal del proponente persona Jurídica
Firma del representante del Consorcio o de la Unión Temporal
Firma del Proponente Persona Natural)
C.C.
Nit.
Dirección comercial del Proponente Teléfono – fax
Apoderado:
Nombre _____
Firma
C.C. _____

(ANEXO 3)
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	MARCA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Pollo entero fresco para asadero; con un peso mínimo de 1,3 kg a, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado de pollo y consumo humano.			
2	Costilla de cerdo ahumada pre cocida empacada al vacío, compuesta por costilla de cerdo, agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo, presentación en 450 gms. Empacado al vacío			
3	Porción de Carne centro de cadera, corte mariposa de res, de primera calidad para asar de un peso mínimo de 450 gms.			
4	Porción de Carne de res en un corte mariposa de primera calidad "churrasco" para asar de un peso mínimo de 450 gms.			
5	Mojarra Roja por peso mínimo de 450 gms, fresca, sin viseras, sin escamas, empacada por unidad. Sin congelar.			
6	Pechuga de pollo sin deshuesar; con un peso aprox. de 450 gr mínimo, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano.			
7	Trucha arcoíris con un peso mínimo de 450 gms, fresca, sin viseras, deshuesada y empacada al vacío por unidad. Pará entrega Congelada por su conservación y cadena de frio.			
8	Carne para hamburguesa de pollo apanada: producto natural elaborado a base de carne blanca de pollo, la cual le da la mayoría de las características físicas del producto terminado, posterior mente se realiza un mezclado con otros ingredientes para obtener una pasta homogénea que pasa a un proceso de formado y cubierto con un apanado y preferido, dando un producto que debe ser congelado para su conservación y en el momento de su consumo someterse al freído, empaque: presentación de 120 gr por unidad de forma redonda. Ingredientes: pollo, grasa de pollo, miga (harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico) y sal)), agua, aceite vegetal, proteína de soya, almidón, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico), sal, saborizante (sabor a pollo idéntico al natural), cebolla en polvo, ajo en polvo, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio). Color: característico al pollo, sabor a pollo apanado y textura suave y crocante. Composición nutricional: calorías (kca/100) = 246, grasa total (g/100) =15, grasa saturada (g//100)= 9,5, grasa trans (mg/100)=0, carbohidratos (g/100)= 198, fibra (g/100)= 0, azucares (g//100)=0, proteína (g//100)= 9,5, sodio (mg/100)= 491. Con una vida útil de 1 año después de su elaboración, almacenado a temperatura de congelación, presentación de caja por 24 unidades.			
9	Carne para hamburguesa de res: Carne de res, agua, proteína texturizada de soya (retenedor de humedad), almidón de papa(aglutinante), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, saborizante (sabor hamburgués), conservante (acetato de sodio, ácido acético, citrato de sodio, nisina, dióxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural(humo). De un peso aproximado de 95 gramos por unidad, presentación por 30 unidades caja			
10	Porción de carne fina de CERDO, corte de chuleta o pierna de cerdo para asar porción mínima de 450 g, de primera calidad y corte especial.			
11	Porción de carne de res, “sobre barriga” corte de primera calidad, porción mínima de 450 gramos, porción de 100% carne para consumo humano.			
12	Chorizo de cerdo: Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anti compactarte (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acidomalico), sal conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta) , antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque, al vacio. Cada unidad 95grs, paquete por: 475g EMPAQUE: Bolsa de vacio. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacados al vacio 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C.			
13	Jamón de cerdo porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad y presentación de mínimo de 500 gramos, porcionado en 30 tajadas como mínimo. Con un valor nutricional de 2% de calorías, 0% de azucares, 2% de Grasa, 3% grasas saturadas, 12% de sodio por cada porción de 33 gms.			
14	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y			

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	MARCA	CUMPLE	NO CUMPLE
	físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Galón x 20 litros.			
15	Sal refinada x bulto de 50 kg, Cloruro de Sodio (sal) purificada, refinada, yodada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua			
16	Papa a La francesa de corte delgado, con una longitud de 2 pulgadas, empacada en bolsa x2,5 kg.			
17	Papa R12 tipo pequeña "lavada y seleccionada". Bulto x 50 kilos.			
18	Cebolla cabezona blanca fresca de primera calidad en bulto x 50 kilos			
19	Lechuga crespa con tallo fresco de primera calidad, hojas libres de manchas o marchitas, para consumo humano.			
20	Tomates Milano verde de primera calidad caja x 25 kilos			
21	Limón Tahití fresco y de primera calidad presentación exacta de bulto x 25 kilos			
22	Queso doble crema porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad. Presentación en bloque de 2,5 kilos.			
23	Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina no debe tener un nivel mayor de 10ug/kg (10ppb) de aflatoxinas. Con una humedad (%) valor promedio de 13.40, Proteína (Nx5.7) % de Valor promedio 10.00, Cenizas (%base ceca) Valor Promedio 0.73. Presentación Bulto bolsa por 50 kg.			
24	Arroz blanco derivado de la (oryza sativa) para el consumo humano en una presentación de bulto por 50 Kg, producto fresco y de muy buena calidad.			
25	Condimento de color, molido(a), empacado en bolsa x 500 gramos, presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras.			
26	Condimento de comino, molido(a), empacado en bolsa x 500 gramos biorientado, presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras			
27	Adobo Completo en seco molido compuesto por (ajo macerado galón 4000 gms X 3 unidades), (salsas mostaza mayonesa, tomate y BBQ galón 3000 cms. X 1 unidad de cada una), (salsa negra y salsa de soja x galón 4000 gms X 2 unidades de cada una) hierbas y/o especias así: (albaca, romero, cebolla larga, apio, orégano, pimentón, perejil liso, tomillo y laurel presentación en atados o manojos independientes C/U) que no superen un total de 50 Kg su composición completa.			
28	Arepa de maíz peto con queso, producto elaborado a base de maíz peto cocido, molido y amasado adicionado con queso doble crema, margarina, sal, azúcar, conservantes, formado con características redondas,			
29	Arepa de maíz peto y fibra natural, sin relleno. c/u. Paquete x 10 unidades.			
30	Sobre de Miel, sobre X mínimo 8 gramos.			
31	Salsa de tomate x mínimo 8 gramos.			
32	Sobre ají, sobre X mínimo 8 gramos.			
33	Sobre mostaza, sobre X mínimo 8 gramos.			
34	Sobre salsa rosada, sobre X mínimo 8 gramos.			
35	Sobre mayonesa, sobre X mínimo 8 gramos.			
36	Sobre BBQ, sobre X mínimo 8 gramos.			
37	Caja icopor P1 Paquete x 200 unidades.			
38	Caja icopor J1 Paquete x 200 unidades.			
39	Bolsa lechosa de 91X67 cm. Paquete x 10 unidades.			
40	Rollo de papel aluminio caja x 100 metros.			
41	Bolsa pre corte: de 12 x 16, rollo por 10 kilos calibre.			
42	Rollo de papel vinipel calibre 7 rollo por 450 metros ancho 30 cm.			
43	Bolsa metalizada aluminizada para comidas rápidas x 1000 unidades de una medida aproximada de 20 cm de alta x 15 cm de ancha.			
44	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes negros de largo hasta la mitad del antebrazo)			
45	Guantes de manipulación de vinilo, color blanco caja por 100 pares (talla L) sin polvo.			
46	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes amarillos de largo hasta la mitad del antebrazo)			
47	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes naranjas para trabajo a alta temperatura de largo hasta el codo(mosquetero)calibre 50)			
48	Delantal PVC blanco calibre 25 de 1.10 cm de alto por 80 cm de ancho con refuerzo en la parte frontal de primera calidad			

a. Se debe indicar una sola marca de los productos en la oferta, la cual debe coincidir con la ofertada en anexo 03, ficha técnica y muestra aportada, esto, con el fin de determinar las características de calidad del producto y que estas no sean alteradas en la subasta.
b. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
c. El día de cierre de las ofertas, los proponentes deberán allegar muestra de los ítems: 2 (costilla); 9 (hamburguesa de res); 12 (chorizo); 28 (arepa de queso), **TODOS LOS PRODUCTOS EN TAMAYO REAL**,

de acuerdo al cronograma, con el fin de que la entidad pueda identificar la marca y calidad de los productos ofrecidos, la cual no podrá ser cambiada, y serán devueltas el día de la audiencia de adjudicación de la subasta inversa virtual según el cronograma. O según solicitud de los oferentes, plazo que no podrá superar los 8 días siguientes a la audiencia de adjudicación. Pasado dicho periodo se procederá a la destrucción de las mismas**. La no presentación de las muestras o alguna de ellas, será causal para el rechazo de la oferta y no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación**.

d. Los proponentes deberán allegar con la muestra, oficio firmado por el representante legal, que contenga imagen de cada uno de los productos que se entregan, con el fin de dejar claridad que tanto la ficha técnica y la muestra, corresponde al mismo producto ofertado.
e. La muestra debe estar en su empaque original.
f. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros embalajes u otros.
g. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido.
h. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del responsable almacén expendio del COBOG.
i. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere. El texto de los empaques deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.
j. Para recibir estos productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.
k. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la Ficha Técnica, como anexo al Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015.
l. Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, en consecuencia, la propuesta que no ofrezca alguna de ellas, no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.
m. Se deben anexar en las propuestas, las fichas técnicas de los ítems: 2 (costilla); 9 (hamburguesa de res); 12 (chorizo); 28 (arepa de queso), (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante), la *ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas, por lo tanto el no anexo de alguna de ellas se considerar rechazado el oferente para participar en la audiencia de adjudicación,*
n. Anexar Registros sanitarios INVIMA vigentes si aplica.
o. Es de obligatorio cumplimiento para el proponente presentar junto con su propuesta el concepto sanitario favorable de la empresa fabricante, proveedora o comercializadora de los productos a subastar tanto cárnicos como lácteos, así como del vehículo transportador de los mismos y los certificados de los manipuladores de alimentos que entregan el producto, de acuerdo con Resolución No. 00002674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones..

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

ENTREGA DE MUESTRAS: Por tratarse de un establecimiento de reclusión, el cual cuenta con una serie de medidas especiales en seguridad, la dirección del establecimiento autoriza el ingreso de los proponentes, hasta la oficina de gestión corporativa del COBOG, con el fin de que puedan entregar las muestras conforme a lo estipulado en el cronograma, previas medidas de seguridad e identificación.

Los proponentes no requieren autorización previa para el ingreso, solo deben contar con el respectivo documento de identificación.

Se requiere que por lo menos se entregue una unidad por cada elemento a ofertar. La persona que haga entrega de las muestras, debe aportar en la oficina de gestión corporativa oficio firmado por el representante legal, donde especifique, datos del proponente y elementos a ofertar con imagen clara y legible.

REPRESENTANTE LEGAL
Firma del Proponente y/o apoderado y/o distribuidor Y/o Comercializador
Nombre
C.C.:

ANEXO No. 4.

ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES

DECLARACIÓN SOBRE MULTAS, SANCIONES E INCUMPLIMIENTOS DURANTE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS

I. PROPONENTE _____

Marque con una X la opción que corresponda:

Ha sido Multado: _____
Ha sido sancionado: _____
No ha sido Multado: ____
No ha sido sancionado: ___

En caso de haber sido multado y/o sancionado por alguna entidad pública o privada favor diligenciar el cuadro que se relaciona a continuación:

Objeto del Contrato	No. Cont	Entidad Contratante	Vr. Contrato en pesos $	Tipo			Fecha de la Multa/Sanción/Incumplimiento	Vr. De la Multa/Sanción/Incumplimiento en pesos $
				Multa	Sanción	Incumplimiento		

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA DEL PROPONENTE Y/O APODERADO Y/O DISTRIBUIDOR Y/O COMERCIALIZADOR
NOMBRE

ANEXO No. 5. MATRIZ DE RIESGO
Análisis del riesgo y forma de mitigar

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN EL CATÁLOGO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA ASADERO DE POLLOS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones con precios ficticios, lo cual aleja el estudio económico de la realidad del mercado.	Elaboración del presupuesto oficial errado (Precios artificialmente bajos)	2	4	6	Alto	Entidad Estatal	Estudio económico con oferentes recocidos en el mercado local y regional.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal/responsable del	02/02/2026	18/02/2026	Durante la elaboración del estudio de mercado	Etapa precontractual
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Calidad de los bienes no acorde con las especificaciones del contrato	Obstruye la ejecución del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Transferir el riesgo	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	17/03/2026	15/12/2026	Control y seguimiento en la ejecución del contrato	Etapa de ejecución
3	General	Externo	Selección	Económico	Falta de interés por parte de las empresas en el proceso de contratación.	Declaratoria de Proceso Desierto	2	4	6	Alto	Entidad Estatal	Revisar bien los Posibles oferentes, buscar más interesados dando mayor publicidad al proceso.	1	2	3	Bajo	No	Entidad	19/02/2026	6/03/2026	Verificación constante al proceso	Etapa precontractual
4	General	Externo	Contratación	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	Aumento de los precios de ciertos productos como consecuencia del aumento natural de precios.	1	2	3	Bajo	Si	Entidad	2/03/2026	15/12/2026	Control y seguimiento en la ejecución del contrato.	Ejecución del contrato
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de los bienes para el cumplimiento de las obligaciones del contratista	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución el contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Seguimiento constante al cumplimiento de la actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega	1	2	3	Bajo	Si	Entidad Estatal/Supervisor del	17/03/2026	15/12/2026	Control y Seguimiento	Ejecución del Contrato
6	General	Interno	Ejecución	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de los bienes para el cumplimiento de las obligaciones del contratista	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución el contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Seguimiento constante al cumplimiento de la actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega	1	2	3	Bajo	Si	Contratista/ Supervisor	10/03/2026	15/12/2026	Control y Seguimiento	Ejecución del Contrato

ANEXO No. 6
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: (Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (domicilio de la persona firmante), identificado con (documento de Identificación de la persona firmante. y lugar de expedición), quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, los presentes PLIEGOS DE CONDICIONES, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO adelanta un proceso de Licitación Pública para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y del INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de Licitación Pública aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1.1. EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

1.2. EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

1.3. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de Licitación Pública y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del INPEC ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios del INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.4. EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de Licitación Pública.

EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (Ciudad donde se firma el presente documento) a los (Día del mes en letras y números, días del mes de del año).

EL PROPONENTE:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del proponente o su representante)

ANEXO No. 7

MODELO DEL ACUERDO DE CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL

(Según sea el caso)

_____, identificado con la C.C. No._____de ____, _ y vecino de _____, obrando en representación de la sociedad _____ , domiciliada en la ciudad de _____ y _____, identificado con la C.C. No._____de _____, _____ y vecino de ____, obrando en representación de la sociedad _____ , _____domiciliada en la ciudad de_____, hemos decidido conformar una (Unión temporal o Consorcio) en los términos que estipula la Legislación y, especialmente lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, que se hace constar en las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA: La (Unión Temporal o Consorcio) se conforma con el propósito de presentar propuesta para la adjudicación, celebración y ejecución del contrato resultante ante el Instituto nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, en relación con el Proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. _____ cuyo objeto es "_____".

CLÁUSULA SEGUNDA: La participación en la (Unión Temporal o Consorcio) que se acuerda, será del % para _____y del _____% para……En el caso de Uniones Temporales, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.

CLÁUSULA TERCERA: (Integrante) e (Integrante), responderán en forma solidaria y mancomunada por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado.

CLÁUSULA CUARTA: Se acuerda que (Integrante) y (Integrante), atenderán en forma conjunta todas las obligaciones y deberes asumidos en la respectiva propuesta en los diferentes aspectos allí contenidos, delegando la representación y respectiva coordinación de la (Unión Temporal o Consorcio) en cabeza de XXXXXXX, como representante legal de (Integrante) y de esta (Unión Temporal o Consorcio).

CLÁUSULA QUINTA: La duración de esta (Unión Temporal o Consorcio) se extenderá por todo el tiempo en que se generen obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, según lo preceptuado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA SEXTA: Las responsabilidades que se desprendan de esta (Unión Temporal o Consorcio) y sus efectos se regirán por las disposiciones previstas por la Ley 80 de 1993 para la (Unión Temporal o Consorcio).

En constancia de aceptación y compromiso, se firma el presente documento por los que en el intervienen, el día _____ del mes de _____ de 20XX en la ciudad de

_____	_____
Nombre, identificación y sociedad que representa	Nombre, identificación y sociedad que representa

ANEXO No. 9. OFERTA ECONÓMICA

Señores
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG
Ciudad

REF: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA mediante SUBASTA INVERSA No. _____ de 2026

El suscrito xxxxxxxxxxxxxx, obrando en nombre y representación de xxxxxxxxxx, de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones del presente proceso de Contratación, adelantado por el COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG, por medio de la presente, oferto de forma irrevocable, oferta en firme, para la celebración del contrato que es objeto el presente proceso, y en consecuencia, ofrezco proveer los bienes correspondientes que se relacionan en el Pliego de Condiciones, bajo las características técnicas establecidas para los mismos conforme a las especificaciones del Anexo 3 *"Especificaciones Técnicas"*, POR UN VALOR TOTAL de xxxxxxxxxxxxxx Pesos M/Cte ($_____M/Cte).

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Pollo entero fresco para asadero; con un peso mínimo de 1,3 kg a, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado de pollo y consumo humano.	Unidad	14050		
2	Costilla de cerdo ahumada pre cocida empacada al vacío, compuesta por costilla de cerdo, agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo, presentación en 450 gms. Empacado al vacío	Unidad	1950		
3	Porción de Carne centro de cadera, corte mariposa de res, de primera calidad para asar de un peso mínimo de 450 gms.	Unidad	1950		
4	Porción de Carne de res en un corte mariposa de primera calidad "churrasco" para asar de un peso mínimo de 450 gms.	Unidad	1000		
5	Mojarra Roja por peso mínimo de 450 gms, fresca, sin viseras, sin escamas, empacada por unidad. Sin congelar.	Unidad	2000		
6	Pechuga de pollo sin deshuesar; con un peso aprox. de 450 gr mínimo, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano.	Unidad	2200		
7	Trucha arcoíris con un peso mínimo de 450 gms, fresca, sin viseras, deshuesada y empacada al vacío por unidad. Pará entrega Congelada por su conservación y cadena de frio.	Unidad	1900		
8	Carne para hamburguesa de pollo apanada: producto natural elaborado a base de carne blanca de pollo, la cual le da la mayoría de las características físicas del producto terminado, posterior mente se realiza un mezclado con otros ingredientes para obtener una pasta homogénea que pasa a un proceso de formado y cubierto con un apanado y preferido, dando un producto que debe ser congelado para su conservación y en el momento de su consumo someterse al freído, empaque presentación de 120 gr por unidad de forma redonda. Ingredientes: pollo, grasa de pollo, miga (harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico) y sal)), agua, aceite vegetal, proteína de soya, almidón, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico), sal, saborizante (sabor a pollo idéntico al natural), cebolla en polvo, ajo en polvo, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio). Color: característico al pollo, sabor a pollo apanado y textura suave y crocante. Composición nutricional: calorías (kca/100) = 246, grasa total (g/100) =15, grasa saturada (g//100)= 9,5, grasa trans (mg/100)=0, carbohidratos (g/100)= 198, fibra (g/100)= 0, azucares (g//100)=0, proteína (g//100)= 9,5, sodio (mg/100)= 491. Con una vida útil de 1 año después de su elaboración, almacenado a temperatura de congelación, presentación de caja por 24 unidades.	Caja x 24 Unidades	500		
9	Carne para hamburguesa de res: Carne de res, agua, proteína texturizada de soya (retenedor de humedad), almidón de papa(aglutinante), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, saborizante (sabor hamburgués), conservante (acetato de sodio, ácido acético, citrato de sodio, nisina, dióxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural(humo). De un peso aproximado de 95 gramos por unidad, presentación por 30 unidades caja	Caja x 30 Unidades	1000		
10	Porción de carne fina de CERDO, corte de chuleta o pierna de cerdo para asar porción mínima de 450 g, de primera calidad y corte especial.	Unidad	2000		
11	Porción de carne de res, "sobre barriga" corte de primera calidad, porción mínima de 450 gramos, porción de 100% carne para consumo humano.	Unidad	500		
12	Chorizo de cerdo: Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anti compactarte (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acidomalico), sal conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta) , antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque, al vacio. Cada unidad 95grs, paquete por: 475g EMPAQUE: Bolsa de vacio. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacados al vacio 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C.	Paquete x 5 Unidades	300		
13	Jamón de cerdo porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad y presentación de mínimo de 500 gramos, porcionado en 30 tajadas como mínimo. Con un valor nutricional de 2% de calorías, 0% de azucares, 2% de Grasa, 3% grasas saturadas, 12% de sodio por cada porción de 33 gms.	Unidad	1000		
14	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Galón x 20 litros.	Galón x 20 Litros	200		
15	Sal refinada x por bulto de 50 kg, Cloruro de Sodio (sal) purificada, refinada, yodada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua	Bulto x 50 kg	43		

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
16	Papa a La francesa de corte delgado, con una longitud de 2 pulgadas, empacada en bolsa de 2.5 kg.	Bolsa x 2,5 kg	1000		
17	Papa R12 tipo pequeña "lavada y seleccionada". Bulto x 50 kilos.	Bulto x 50 kg	210		
18	Cebolla cabezona blanca fresca de primera calidad en bulto x 50 kilos	Bulto x 50 kg	30		
19	Lechuga crespa con tallo fresco de primera calidad, hojas libres de manchas o marchitas, para consumo humano.	Unidad	1005		
20	Tomates Milano verde de primera calidad caja x 25 kilos	Caja x 25 kg	30		
21	Limón Tahití fresco y de primera calidad presentación exacta de bulto x 25 kilos	Bulto x 25 kg	30		
22	Queso doble crema porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad. Presentación en bloque de 2,5 kilos.	Bloque x 2,5 kg	1030		
23	Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina no debe tener un nivel mayor de 10ug/kg (10ppb) de aflatoxinas. Con una humedad (%) valor promedio de 13.40, Proteína (Nx5.7) % de Valor promedio 10.00, Cenizas (%base ceca) Valor Promedio 0.73. Presentación Bulto por 50 kg.	Bulto x 50 kg	70		
24	Arroz blanco derivado de la (oryza sativa) para el consumo humano en una presentación de bulto por 50 Kg, producto fresco y de muy buena calidad.	Bulto x 50 kg	50		
25	Condimento de color, molido(a), empacado en bolsa de presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras.	Caja x 25 lb Unidades.	30		
26	Condimento de comino, molido(a), empacado en bolsa de presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras	Caja x 25 lb Unidades.	30		
27	Adobo Completo en seco molido compuesto por (ajo macerado galón 4000 gms X 3 unidades), (salsas mostaza mayonesa, tomate y BBQ galón 3000 cms. X 1 unidad de cada una), (salsa negra y salsa de soja x galón 4000 gms X 2 unidades de cada una) hierbas y/o especias así: (albaca, romero, cebolla larga, apio, orégano, pimentón, perejil liso, tomillo y laurel presentación en atados o manojos independientes C/U) que no superen un total de 50 Kg su composición completa.	Bulto x 50 kl	15		
28	Arepa de maíz peto con queso, producto elaborado a base de maíz peto cocido, molido y amasado adicionado con queso doble crema, margarina, sal, azúcar, conservantes, formado con características redondas,	Paquete x 10 Unidades	300		
29	Arepa de maíz peto y fibra natural, sin relleno. c/u. Paquete x 10 unidades.	Paquete x 10 Unidades	6000		
30	Sobre de Miel, sobre X mínimo 8 gramos.	Paquete x 100 Unidades	563		
31	Salsa de tomate x mínimo 8 gramos.	Paquete x 100 Unidades	400		
32	Sobre ají, sobre X mínimo 8 gramos.	Paquete x 100 Unidades	400		
33	Sobre mostaza, sobre X mínimo 8 gramos.	Paquete x 100 Unidades	350		
34	Sobre salsa rosada, sobre X mínimo 8 gramos.	Paquete x 100 Unidades	400		
35	Sobre mayonesa, sobre X mínimo 8 gramos.	Paquete x 100 Unidades	400		
36	Sobre BBQ, sobre X mínimo 8 gramos.	Paquete x 100 Unidades	500		
37	Caja icopor P1 Paquete x 200 unidades.	Paquete x 200 Unidades	90		
38	Caja icopor J1 Paquete x 200 unidades.	Paquete x 200 Unidades	90		
39	Bolsa lechosa de 91X67 cm. Paquete x 10 unidades.	Paquete x 10 Unidades	400		
40	Rollo de papel aluminio caja x 100 metros.	Rollo	20		
41	Bolsa pre corte: de 12 x 16, rollo por 10 kilos calibre.	Rollo	90		
42	Rollo de papel vinipel calibre 7 rollo por 450 metros ancho 30 cm.	Rollo	80		
43	Bolsa metalizada aluminizada para comidas rápidas x 1000 unidades de una medida aproximada de 20 cm de alta x 15 cm de ancha.	Paquete x 1000 Unides	5		
44	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes negros de largo hasta la mitad del antebrazo)	Par	50		
45	Guantes de manipulación de vinilo, color blanco caja por 100 pares (talla L) sin polvo.	Caja x 100 Unidades	11		
46	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes amarillos de largo hasta la mitad del antebrazo)	Par	50		
47	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes naranjas para trabajo a alta temperatura de largo hasta el codo(mosquetero)calibre 50)	Par	10		
48	Delantal PVC blanco calibre 25 de 1.10 cm de alto por 80 cm de ancho con refuerzo en la parte frontal de primera calidad	Unidad	56		
TOTAL					

REPRESENTANTE LEGAL
Firma del Proponente y/o apoderado y/o distribuidor Y/o Comercializador
Nombre
C.C.: