INPEC

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

Teniendo en cuenta el cierre del proceso realizado el día 27/02/2026 a las 02:15 PM, se recibieron **DOS (02) OFERTAS,** así:

NO.	OFERENTE	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	
			VALOR TOTAL PRESUPUESTO	VALOR UNITARIO
1	A Y B. INC. SAS	27/02/2026 1:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.149.999,99
2	LEONIDAS OCHOA CORRALES	27/02/2026 12:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.203.900

En razón con lo anterior, la Entidad, procedió a realizar el informe de evaluación atendiendo al Decreto 1082 de 2015 y la invitación publica, el cual fue publicado 03/MAR/2026 a las 3:27 PM, dentro del proceso correspondiente, a través del cual se obtuvo el siguiente resultado:

OFERENTE	VERIFICACIÓN ECONÓMICA	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICO
A Y B. INC. SAS	HÁBIL	NO HÁBIL	NO HÁBIL
LEONIDAS OCHOA CORRALES	HÁBIL	HÁBIL	HÁBIL

Mediante el respectivo informe, se notificó al oferente A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6 ejercer su derecho de subsanación y aclaración hasta el termino de traslado del mismo.

Una vez vencido el plazo se procedió a revisar en la plataforma del SECOP II, el oferente A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6 allego el día 4/MAR/2026 a las 1:27:59 PM mediante mensaje con el ***Asunto: SUBSANACION - Informe de evaluación 1 CO1.AWD.2525937***.

Considerando lo anterior, la entidad procederá a evaluar las propuestas.

De conformidad con lo consagrado en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, "La entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

El presente proceso NO se encuentra limitado a MiPymes, de conformidad con el Aviso de NO Limitación publicado el día 26/02/2026 a las 12:01 PM, ya que, no se recibieron solicitudes de manifestación a MiPymes, por lo tanto, no se cumplió con los requisitos establecidos en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 que modifica el artículo 2.2.1.2.4.2. del Decreto 1082 de 2015 y la Invitación Pública del proceso 148-MC-008-2026.

En atención con la **GUÍA PARA EL MANEJO DE OFERTAS ARTIFICIALMENTE BAJAS EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN DE COLOMBIA COMPRA EFICIENTE**, y dando aplicabilidad al numeral 2.1.1, se determina que el valor mínimo aceptable, es:

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

$ 3.384.420,8

1. VERIFICACIÓN ECONÓMICA

NO.	OFERENTE	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	
			VALOR TOTAL PRESUPUESTO	VALOR UNITARIO
1	A Y B. INC. SAS	27/02/2026 1:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.149.999,99

El oferente A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6 presenta una aparente oferta artificialmente baja, por lo que de acuerdo con a la guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente, la CPMSACS solicitó la aclaración al oferente, quien allego respuesta a la solicitud de la justificación de su propuesta mediante mensaje (2/03/2026 2:35:54 PM) en la plataforma del Secop II, así mismo, se anexo a la respectiva oferta, el cual relacionó lo siguiente:



A y B INC SAS
Nit: 901.112.249-6
Dirección: Calle 142 D No. 129 A-95
Teléfono: 3216990446
Correo: [illegible]
Bogota DC

Bogotá D.C. Marzo 2 de 2026

Señores
CARCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE ACACIAS
KM 5 VÍA ANTIGUA VILLAVICENCIO
Acacias, Meta

Asunto: JUSTIFICACION DE PRECIOS OFERTADOS.

Yo **Jonnatan Gutierrez Tovar** Identificada con Cedula de ciudadania No. . **1.122.125.839 de Acacias** y en calidad de representante legal, manifiesto bajo gravedad de juramento que para el proceso de contratación No. **148-MC-008-2026** 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"**, con el fin de dar cumplimiento al Plan estratégico vigente, hemos ofertado estos precios teniendo en cuenta que actualmente contamos con los siguientes beneficios frente a otros oferentes:

- No subcontrato mis compras ya que las hago de manera directa con los fabricantes, evitando terceros en la operación.
- De acuerdo al estudio interno que hago, obtendre un margen de ganancias bajo pero, en ningún momento ofertamos para tener pérdidas.
- Compro directamente con los fabricantes y a gran escala insumos, lo que nos permite gozar de descuentos especiales.
- Oferto marcas reconocidas y originales, por eso los precios son ajustados al precio comercial del mercado.
- Me permito presentar la desagregacion de precios, conforme lo establecido en el manual de Colombia compra, en el excel adjunto, para que la Entidad pueda analizar la informacion al detalle.

Asi mismo declaramos que:

- Que la oferta económica presentada responde a circunstancias objetivas.
- Que la oferta económica presentada no ha superado el punto de no pérdida.
- Que no desmejorare la calidad de los bienes y/o servicios del contrato que se genere.
- Que respondere por todo daño que se pueda presentar en virtud de una indebida cuantificación de su oferta económica.

Cordialmente.

Jonnatan Gutierrez Tovar

Proponente: **A y B INC SAS**
Nit: **901.112.249-6**
Representante legal: **Jonnatan Gutierrez Tovar**
Cedula de ciudadania No. **1.122.125.839 de Acacias**

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

					DESAGREGACION DEL PRECIO UNITARIO OFERTADO ANTES DE IVA en : COSTO DEL BIEN O DEL SERVICIO GASTOS GENERALES , IMPREVISTOS , Y UTILIDAD				
ITEM	ARTICULO – ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO OFERTADO ANTES DE IVA (a) = (b+c+d+e)	COSTO DEL BIEN DEL SERVICIO (b)	GASTOS GENERALES ©	IMPREVISTOS (d)	UTILIDAD €
1	ALMIDON DE YUCA FERMENTADO AFRICAMENTE SE PRESENTA COMO GRANULOS DE COLOR BLANCO SABOR ACIDO Y AROMA CARACTERISTICO COLOR BLANCO CARACTERISTICO SABOR CARACTERISTICO % HUMEDAD LAMPARA HALOGENA POR CADA LOTE DE PRODUCCION MN MAX PH GOLUCION AL 1 % POTENCIOMETRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCION 3.0 - 4.5 PODER DE EXPANSION APLICACION POR CADA LOTE DE PRODUCCION 4.5 A 10.0 GNO IG BOLSA INTERNA DE POLIETILENO REQUISITOS DE AEROBIOS MESOFILOS (UFC/G) 20000 COLIFORMES TOTALES (NMP/G 1000) REQUISITO DE MOHOS(M Y LEVADURAS) (UFC/G) 1100 BULTO X 12 5 KG	1	UN	116.137,78	116.137,78	95.194,90	11.423,39	951,95	8.567,54
2	MEZCLA PARA PANSEBOMO EN POLVO DE ALMENDRAS Y YUCA DIGENCIA ESPECIALMENTE PARA LA FABRICACION DE PANSEBONO, HUMEDAD MN 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 10 KILOGRAMOS	1	UN	158.822,22	158.822,22	130.182,15	15.621,86	1.301,82	11.716,39
3	GRANULOS DE COLORES AZUCAR, ALMIDON NATURAL Y ARTIFICIALES COLORANTES ARTIFICIALES (POLVO PUNZON AM CI 16255 E-124 AZUL BRILLANTE CL 42090 E-133 AMARILLO NO CL 19140 E-102, TARTRAZINA CL 19140 E-102 ESENCIA ARTIFICIAL DE VAINILLA, CONTIENE TARTRAZINA COLOR ORGANOLEPTICO POR CADA LOTE CARACTERISTICO OLOR ORGANOLEPTICO POR CADA LOTE CARACTERISTICO DEL PRODUCTO VAINILLA SABOR ORGANOLEPTICO POR CADA LOTE VAINILLA TEXTURA ORGANOLEPTICO POR CADA LOTE DURO, HUMEDAD I G100G SECADO ESTUFA ANUAL 2.6 - 3.2 INTERNA ECLECO TOTALES I G100G CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 87.400 I INTERNA PROTEINA I G100G KJELDHAL ANUAL 0.34-1 INTERNA GRASA I G100G HOROLOGS ACIDA ANUAL 2.4 -2.7 INTERNA FIBRA CRUDA I G100G DIGESTION ALCALINA ANUAL 0.0-0.1 INTERNA CENIZAS I G100G CALCINACION ANUAL 0.6-0.9 INTERNA CARBOHIDRATOS TOTALES I G100G CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 96.5- 98.7 INTERNA CALORIAS I KCAL/100G FACTOR ATW ATER ANUAL 350- 390 INTERNA BOLSA Y 500 GRAMOS	1	UN	6.218,52	6.218,52	5.097,15	611,66	50,97	458,74
4	AZUCAR MICROPULVERIZADA POLVO BLANCO NIEVE, DE SABOR DULCE CARACTERISTICO LIBRE DE OLOR MOHO O PARTICULAS EXTRAÑAS GRUMOS O COMPACTACION CONTIENE TRAZAS DE SULFITOS APARIENCIA POLVO BLANCO NIEVE, PLOMO (PPM) 1 RECTO AEROBIOS MESOFILOS - 1000 COLOR 420 NM 100 0.00 - 80.00, ARSENICO PPM) 1 RECTO MOHOS Y LEVADURAS - 100, % TAMAÑO PARTICULA PASA MALLA 120 99.00 - 100.00, MERCURIO (PPM) 1 NMP COLIFORMES TOTALES - 3, % HUMEDAD 0.00 - 1.00, COBRE (PPM) 2 BUSQUEDA SALMONELLA SP/25 AUSENTE SULFITOS (PPM) - 10, BUSQUEDA E. COLI AUSENTE, RECTO STAPHY OCOCOUS AUREUS - 100 RECTO BACILLUS CEREUS - 1000, BUSQUEDA SHIGELLA AUSENTE, SACO DE POLIPROPILENO IMPRESO CON BOLSA INTERNA AZUL DE POLIETILENO X 12.5 KG	1	UN	80.218,52	80.218,52	65.752,88	7.890,35	657,53	5.917,76
5	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS COLOR AMARILLO NUEVO SULFATO DE SODIO (E514) REGULADOR DE ACIDEZ, TARTRAZINA CI 19140 (E-102), ROJO PONCEAU 4R CI 16255 (E-124 COLORANTE ARTIFICIAL) AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO (E341(III) (ANTICOMPACTANTE), CMC CARBOXIMETILCELULOSA (E-466) ESPESANTE COLOR NARANJA SENSORIAL APARIENCIA POLVO FINO SENSORIAL PH CON 1% I 5.2 - 6.2 % HUMEDAD 120 °C 0.5 % MAX DELTA E-0 - 2 DELTA L 2 A 2 DELTA B 2 A 2 , TARRO X 500 GRAMOS	1	UN	22.610,37	22.610,37	18.533,09	2.223,97	185,33	1.667,98
6	LEVADURA INSTANTANEA CON UN ALTO PODER DE FERMENTACION ES UNA CEPA ESPECIALMENTE SELECCIONADA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, LA CUAL ES PRODUCIDA MEDIANTE PROCESOS ESPECIALES DE FERMENTACION Y SECADO ESTA LEVADURA CONSTA EN PEQUEÑAS PARTICULAS DELICIAS CON UNA ESTRUCTURA PORQUE ESTO PERMITE SU USO DIRECTO EN LA MASA SIN ANTES HABERSE HIDRATADO INGREDIENTES LEVADURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE, EMULSIONANTE (MONOESTEARATO DE SORBITAN) CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR AMARILLO CLARO I MARRON CLARO OLOR CARACTERISTICO LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS FORMA GRANULAR ALARGADA IMPUREZAS SIN IMPUREZAS, CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS E COLI < 10 X 10^1 UFC/G, BACTERIA PATOGENA NEGATIVO LEVADURAS - 1.0 X 10^4 UFC/G, RECUENTO DE BACTERIAS < 1.0 X 10^6 UFC/G, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS FERMENTACION (CO2) MLH4 450, HUMEDAD % A 5.5, TAZA DE CELULAS VIVAS (N) A 7% TAZA DE CITOPLASMANTE (N) A 16, PLOMO (MG/KG) <1.0, ARSENICO (MG/KG) <1.5, PROTEINA CRUDA % 42.5 - 45.5% CLAVE X 25 LIBRAS	1	UN	199.382,96	199.382,96	163.428,66	19.611,44	1.634,29	14.708,58
7	GUISANTILLO INDUSTRIAL INGREDIENTES SEMILLAS AZUCAR, HUMEDAD 13.50 G/100G, GRASA 2 %/ G/100G, PROTEINA 2.00 G/100G, FIBRA 4.50 G/100G AZUCARES 20.00 G/100G, HIERRO 0.54 MG/KG, FOLATO 0.476 MG/KG, VITAMINA A 350 UI/100G, VITAMINA C 4.61 MG/KG, CALCIO, POR PORCION 37% 20 I CALVIC NTC 3956 2011, 3929 DE 2013, 2174 DE 2019, OLOR MULTIPLE INGREDIENTES COLOR ROJO CLARO CARACTERISTICO SABOR DULCE CARACTERISTICO DE LA PULPA PH 3.1 GRADOS BRIX 12 MINIMO 11 MINIMO 13 HUMEDAD 15.32 VON MAXIMO 25% MINIMO 9% AZUCAR 36.50 VON MINIMO 39% MAXIMO 52%, PULPAS 58.12 VON MINIMO 45% FRUTA MAXIMO 52% FRUTA, CARBOHIDRATOS 37 VON MINIMO 32% MAXIMO 45%, NTC 5956 2011, 3929 DE 2013, 2174 DE 2013 RECUENTO DE COLIFORMES FECALES UFC/ML AUSENCIA MAXIMO AUSENCIA MINIMO AUSENTE DETECCION DE SALMONELLA/25ML AUSENCIA MAXIMO AUSENCIA MINIMO AUSENCIA E.COLI UFC/ML AUSENCIA MAXIMO AUSENCIA MINIMO AUSENCIA NTC 5956 2011, 3929 DE 2013, 2174 DE 2013 E.COLI/G 3 E.COLI/G	1	UN	72.301,48	72.301,48	59.263,51	7.111,62	592,64	5.333,72
8	POLVO PARA HORNEAR (BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), HARINA DE TRIGO PREGOFATO DE CALCIO (LEUDANTE) ALMIDON DE MAIZ, SULFATO DE ALUMINIO, CARBONATO DE CALCIO Y FOSFATO MONOCALCICO (LEUDANTES) PRESENCIA POLVO FINO, COLOR BLANCO A LIGERAMENTE GRIS PERDIDA POR SECADO MAX 10%, PRUEBA DE GASIFICACION DESPRENDIMIENTO INMEDIATA (10 GR DE POLVO PARA HORNEAR EN 150 GRS DE AGUA A 30°C), GRANULOMETRIA 100% PASA MALLA NO 8 BOLSA X 500 GRAMOS	1	UN	8.892,59	8.892,59	7.289,01	874,68	72,89	656,01
9	ESENCIA SABOR ARTIFICIAL ES UN SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA LOS ALIMENTOS PROPORCIONANDO AGRADABLE SABOR A TODOS AQUELLOS PRODUCTOS/ALIMENTOS QUE LO CONTENGAN, TALES COMO PASTELES, POSTRES, PANES, ETC. TRANSMITIENDOLE AL PALADAR DEL CONSUMIDOR UNA AGRADABLE SENSACION NATURAL AGUA (DESTILADA) SOLUCION, ALCOHOL (VEHICULO) SABOR ARTIFICIAL MANTEQUILLA PROPILENGLICOL, VG GLICERINA (HUMECTILLO), REGULACION DE ACIDEZ ACIDO CITRICO, CONSERVANTE BENZOATO DE SODIO, CONTIENE TARTRAZINA LIQUIDO LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS EN SUSPENSION, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (CON DILUCION EN AFORO) PARAMETRO DENSIDAD (G/ML) MIN 0.94 MAX 1.0221 UNIDAD (G/ML) REFERENCIA (TV) AEROBIOS MESOFILOS UFC/G MAX 47000, HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MAX 4100, COLIFORMES TOTALES (UFC/G MAX 410, E. COLI UFC/G MAX 410 BOTELLA X 27ML	1	UN	106.031,85	106.031,85	86.911,35	10.429,36	869,11	7.822,02
10	ENDOSPERMO NATURAL OBTENIDO DE LA MOLIENDA DEL TRIGO, CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE POR EL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO COMUN, TRITICUM AESTIVUM O TRITICUM RAMIFICADO, TRITICUM COMPACTUM HOST, O COMPACTO DE CLASE UTILIZANDO PROCESOS DE LIMPIEZA, SEPARACION DE IMPUREZAS TRITURACION O MOLIENDA Y CERNIDO, SIN LA PRESENCIA DECONTAMINANTES DE TIPO FISICO, QUIMICO O BIOLOGICO QUE AFECTEN LA SALUD 100% TRIGO LIBRE DE GMO, ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE LA CUBIERTA SEMILLA DEL PERICARPIO DEL GRANO DE TRIGO, RICO EN FIBRA, PROTEINAS Y GRACIA COLOR CAFE DE CLARO A OSCURO DEPENDIENDO LA VARIEDAD DE TRIGO, OLOR NEUTRO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y HUMEDAD SABOR CARACTERISTICO DEL TRIGO HUMEDAD (N) OBJETIVO <15 2, MAXIMO 15.0, PROTEINA (N) 5.7%) OBJETIVO >12 3 MINIMO 12.0, CENIZA (N) OBJETIVO < 0 MINIMO 5.0, GRASA (N) OBJETIVO <5 MAXIMO 3.5, FIBRA CRUDA (N) OBJETIVO >7 MINIMO 5 MAXIMO 10 2, CARBOHIDRATOS (N) VR CALCIO I 20 I G	1	UN	49.102,22	49.102,22	40.247,72	4.829,73	402,48	3.622,30
11	AZUCAR BLANCO SACAROSA PURIFICADA Y CRISTALIZADA GLUCOSA EXTRAIDA DE LA CAÑA DE AZUCAR MEDIANTE PROCESOS INDUSTRIALES, RECEPCION, PICADO DE CAÑA, DESFIBRADO DE CAÑA MOLIENDA DE CAÑA, CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA 1 (VAPOR V) CORRECTO CALENTADORES RUSTICO, CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA 1 (CONDENSADO) CORRECTO, CALENTAMIENTO PRIMARIO ETAPA 2, PREPARACION DE LECHADA DE CAL, PREPARACION DE SACARATO DE CALCIO A ALCALINIZAR, CALENTAMIENTO SECUNDARIO, CALENTAMIENTO CORRECTO O CALENTAMIENTO DIRECTO DE JUGO EN TORRE RJ, PREPARACION DE FLOCULANTE, CLARIFICACION DE JUGO, FILTRACION DE CACHAZA, JUGO FILTRADO CALENTAMIENTO DE JUGO CLARO, CALENTAMIENTO CORRECTO O CALENTAMIENTO DIRECTO DE JUGO CLARO EN TORRES CJ, EVAPORACION 1° - 5° EFECTO, CALENTAMIENTO DE MELAZAS, CLARIFICACION DE MELAZAS, PREPARACION DE SUSPENSION ALCOHOLICA, CRISTALIZACION DE MASA "A", AGOTAMIENTO DE MASA "A" CENTRIFUGACION DE MASA A, ALMACENAMIENTO MEL "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, FLUIDIZACION 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 BIGBAG, TRANSPORTE DE PRODUCTO BIG BAG A EMPACADO, EMPACADO BIG BAG, TRANSPORTE DE AZUCAR SECO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO EN SILOS LINEA INDUSTRIAL, ALMACENAMIENTO EN SILO LINEA FAMILIAR, EMPACADO LINEA INDUSTRIAL, EMPACADO LINEA FAMILIAR, TRANSPORTE DE PRODUCTO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO, TRANSPORTE DE PRODUCTO Y ENTREGA AL CLIENTE BULTO X 50 KILOS	1	UN	186.031,85	186.031,85	152.485,12	18.298,21	1.524,85	13.723,66
12	COLOR LIQUIDO AMARILLO ESPIRITO, DE AZUL SOLUBLE EN ALCOHOL PROPILEN GLICOL DE 1000 (PUREZA) ALCOHOL, ETILICO, TARTRAZINA CI 19140 E 102 COLORANTE ARTIFICIAL) COLOR AMARILLO VISUAL APARIENCIA LIQUIDO VISCOSO VISUAL PH DIRECTO 8.0 - 9.0 PH METODO DELTA E 0 - 2 ESPECTROFOTOMETRO UV VIS DELTA L 2 A 2 ESPECTROFOTOMETRO UV VIS DELTA A -2 A 2 ESPECTROFOTOMETRO UV VIS DELTA B -2 A 2 ESPECTROFOTOMETRO UV VIS, REQUISITO BACILLUS CEREUS MENOR A 100 UFC/G AGUA MENTO EN SUPERFICIE NTC 4570, HONGO Y LEVADURAS MENOR A 10 UFC/G INCLUSION EN EL MEDIO NTC 4594, NMP COLIFORMES TOTALES MENOR A 3 UFC/G NUMERO MAS PROBABLE (NMP/G 1000), ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR MENOR A 10 UFC/G INCLUSION EN EL MEDIO NTC 4834, NMP COLIFORMES FECALES MENOR A 3 UFC/G NUMERO MAS PROBABLE (NMP/G 1000), PAQUETE I 250 ML	1	UN	56.984,44	56.984,44	46.708,56	5.605,03	467,09	4.203,77
13	PROPIONATO DE CALCIO (CA), CALCICA DEL ACIDO PROPIONICO QUE SE USA EN LA FABRICACION DE PRODUCTOS HORNEADOS PARA INCREMENTAR EL TIEMPO DE VIDA DE LOS PRODUCTOS (ANTIMOHO) YA QUE PREVIENE O EVITA QUE APAREZCAN HONGOS AL PRODUCTO DE PANADERIA O PASTELERIA APARIENCIA N/A POLVO BLANCO FINO LIBRE DE PARTICULAS EXTRAÑAS, SOLUBILIDAD N/A SOLUBLE EN AGUA, HUMEDAD % MAXIMO 3.0, PUREZA % MINIMO 99, PH (SOLUCION AL 1%) N/A 8.0 - 10.0, OLOR N/A LIGERAMENTE A ACIDO PROPIONICO, BACTERIAS TOTALES UFC/G VR, HONGOS Y LEVADURAS UFC/G VR COLIFORMES TOTALES NMP/G E COLI/N4 NEGATIVO, BOLSA Y 1000 GRAMOS	1	UN	23.111,11	23.111,11	18.943,53	2.273,22	189,44	1.704,92
14	ARROZ BLANCO PARBOILED ORO MARIA, TAMAÑO POR PORCION 100 GRAMOS, CAL GRASA TOTAL 0.0 G 0 %, GRASA SATURADA 0 G 0%, COLESTEROL 0 MG, SODIO 35 MG (1%), CARBOHIDRATO TOTAL 23G (8%) FIBRA DIETARIA 0 G, AZUCARES 0G, PROTEINAS 6 G, CALCIO 7 %, HIERRO 11 %, CENIZAS 0.5%, HUMEDAD 12 %, OLOR S/N OLORES OBJETABLES, INFESTACION NEGATIVA, BLANCURA 38 -45 %, GRANOS VESICO MAX 14 % GRANO C B MAX 15, % GRANO DAÑADO TOTAL MAX 9 2, SEMILLAS OBJETABLES MAX 3 (N) 1000 GRANO DAÑADO POR CALOR MAX 10 GRANOS/1000 % GRANO ROJO MAX 1 2 BOLSA X 500 GRAMOS	1	UN	2.229,63	2.229,63	1.827,57	219,31	18,28	164,48
15	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO (IP: COLOMBIA) (MI: AZUCAR, GRASA VEGETAL (MANTEQUILLA DE KARITE, LECHE ENTERA, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOYA Y ESTERES POLIGLICERICOS DE ACIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO, SABOR ARTIFICIAL (VAINILLINA), NOTA ANALISIS QUE SE HACE POR PLAN DE CALIDAD, NOTA * ANALISIS QUE SE HACE POR LOTE A LOS PRODUCTOS QUE SE CERTIFICAN, FISICOQUIMICAS (1) APLAT U PRO 81.80 (2) DE LOVIBOND 10 1 40 (3) 281 31, FISICOQUIMICAS (1) PLOMO EN MG/KG <0.5 1 40 (2) 300 10, 2 FISICOQUIMICAS TORACIA (%) (1) 35 % MAXIMO AN 4.96, 2 FISICOQUIMICAS *HUMEDAD 40°C (OFD) 2000-6000 (OECD 810-07) 2 FISICOQUIMICAS (1) PESTICIDAS CUMPLIMIENTO LEGAL PARA AZUCAR Y LECHE, 2 FISICOQUIMICAS TAMAÑO DE PARTICULAS (M) PASO DE MALLA (METODO INTERNO DIOH, 2 FISICOQUIMICAS *PH (10%) 6.0 - 7.0 HASAC ATCC 21 (N) 5 MICROBIOLOGICAS *SALMONELLA SP/25 G AUSENCIA - AFNOR 3M 2/16/11/16, 4 SENSORIALES TEXTURA CONSISTENCIA, 4 SENSORIALES *OLOR LECHE, 4 SENSORIALES *COLOR BLANCO A AMARILLO PALIDO SENSORIALES *SABOR LACTEO, 5 ALERGENOS LECITINA DE SOYA POSTFICOMPOSICION, 6 ALERGENOS LECHE POSTFICOMPOSICION, 8 ALERGENOS MANI Y NUECES DE ARBOL PUEDE TENER TRAZAS, 8 ALERGENOS GLUTEN PUEDE TENER TRAZAS, BOLSA Y 1000 GRAMOS	1	UN	33.802,22	33.802,22	27.706,74	3.324,81	277,07	2.493,61

16	COBERTURA DE CACAO DE ORIGEN CON 70% DE SOLIDOS DE CACAO AZUCAR GRASA VEGETAL LECHE EN POLVO SUERO DE LECHE MANTECA DE CACAO EMULSIFICANTE LECITINA DE SOYA MONOESTEARATO DE SORBITAN SABORES ARTIFICIALES PASTA DE CACAO AZUCAR CACAO DESGRASADO EN POLVO MANTECA DE CACAO EMULSIONTE LECITINA DE SOYA CACAO 70% MINIMO CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO PUEDE CONTENER TRAZAS DE ALMENDRAS AVELLANAS Y LECHE FISICOQUIMICAS *HUMEDAD = 0.5 / ADAC 970.21 (A) FISICOQUIMICAS *GRASA (%) 37 - + 4% ADOS AK 4.9B FISICOQUIMICAS *TAMAÑO DE PARTICULA (MICRAS) 24 MAXIMO (DOUBEL) & PARTI FISICOQUIMICAS *VISCOSIDAD/CPS (CPS) 3000 - 14000 / OCC 8.1073 FISICOQUIMICAS (B) PLOMO EN PPM = 0.1 PPM / ADAC 986.15 FISICOQUIMICAS (B) PESTICIDAS CUMPLIMIENTO LEGAL PARA CACAO LECHE Y AZUCAR, FISICOQUIMICAS (B) APLATOXINA B1 (82.07) - 10 PPB / MAX DETERMINACION DEL CONTENIDO DE APLATOXINAS TOTALES EN MAIZ, CACAO Y MANI APLATOXINAS FISICOQUIMICAS VALORES QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FABRICAS CHOH HO EN LABORATORIOS EXTERNOS FISICOQUIMICAS (1)SEGUN PLAN DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS MICROBIOLOGICAS *MICROORGANISMOS U.F.C/G 10.000 MAXIMO / AUSNA MICROBIOLOGICAS *HONGOS + LEVADURAS U.F.C/G 100 MAX / AUSNA MICROBIOLOGICAS *COLIFORMES TOTALES NMP/G + 10 / AUSNA MICROBIOLOGICAS *COLIFORMES FECALES/G + 3 / AUSNA MICROBIOLOGICAS (1) SALMONELLA/25 G NEGATIVO / LAB EXTERNO MICROBIOLOGICAS *VALORES QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FABRICAS CHOH HO EN LABORATORIOS EXTERNOS MICROBIOLOGICAS (1)SEGUN PLAN DE CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS (2)SENSORIALES TENDRA LICOR DE CACAO 70% CORDILLERA (2)SENSORIALES *COLOR CAFE OSCURO (2)SENSORIALES *OLOR LICOR DE CACAO 70% CORDILLERA (2)SENSORIALES *TEXTURA DURA Y COMPACTA (2)SENSORIALES *AVALUOS QUE SE REALIZAN EN LOS LABORATORIOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LAS FABRICAS CHOH HO EN LABORATORIOS EXTERNOS BOLSA X 1000 GRAMOS	1	UN	69.248,89	69.248,89	56.761,38	6.811,37	567,61	5.108,52
17	COLOR CARAMELO (CARAMELO AMONICO 8-1800 AZUCAR, AGUA, EMULSIFICANTE (MONOESTEARATO DE SORBITAN ETOXILADO), ACIDULANTE (ACIDO FOSFORICO) COLOR MARRON OSCURO SENSORIAL (OLFATIVO CONFIRMADO CON EL PATRON) OLOR CARACTERISTICO SENSORIAL (OLFATIVO CONFIRMADO CON EL PATRON) APARIENCIA LIQUIDO VISCOSO SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRON PH (DIRECTO 20°C/25°C) 4.0 - 4.5 FUNCION DETERMINACION DE PH-METOPRINCIA (ADNAN) 4 - 5.50 SURFACTANTES PODER DE TINCION COLOR CARAMELO/OSCOCIDAD (AGUA 560, 12 PPM, 1 MIN V 30 SEGUNDOS) 3.000 - 4500 CP, FUNCION DETERMINACION DE VISCOSIDAD, DENSIDAD 20°C/20°C) 1.25 - 1.30 G/ML, FUNCION DETERMINACION GRAVEDAD ESPECIFICA DE PRODUCTOS LIQUIDOS, GRADA TOTAL (G/1000) 0 TEORICO GRADA SATURADA (G/1000) 0 N TEORICO AZUCARES TOTALES (G/1000) 80 TEORICO AZUCARES AÑADIDOS (G/1000) 80 TEORICO SODIO (MG/1000) 0 TEORICO **PLOMO (MG/G) MAX. 10 ADAC 985.35 ESPECTROFOTOMETRIA DE ABSORCION ATOMICA) **ARSENICO (MG/G) MAX. 3 ADAC 986.15 ESPECTROFOTOMETRIA DE ABSORCION ATOMICA) **MERCURIO (MG/G) MAX. 0.1 ADAC 977.15 ESPECTROFOTOMETRIA DE ABSORCION ATOMICA)**CANFIL-MIDAZOL MAX 1000 MG/KG COMO ESTA Y MAX. 250 MG/KG EN UNA BASE EQUIVALENTE DE COLOR AL 0.1% LC/MS/M. RECUENTO MESOFILOS AEROBIOS UFC/G MAX. 100, MOHOS Y LEVADURAS UFC/G MENOR A 10, COLIFORMES TOTALES 3 NMP/G MENOR A 3, COLIFORMES FECALES (NMP/G MENOR A 3, SALMONELLA (25G) AUSENCIA, DIFRAPIA A 4MS GRAMOS	1	UN	61.597,78	61.597,78	50.489,98	6.058,80	504,90	4.544,10
18	BICARBONATO DE SODIO ES UN COMPUESTO SOLIDO CRISTALINO DE COLOR BLANCO QUE SE PUEDE EXTRAER COMO MINERAL DE LA NATURALEZA O SE PUEDE PRODUCIR POR MEDIO DE REACCION QUIMICA, APARIENCIA SOLIDO CRISTALINO COLOR BLANCO, OLOR INODORO, PUNTO DE FUSION N A EMPIEZA A DESCOMPONERSE A PARTIR DE 65°C (225 °F) PERDIDAS POR SECADO MAXIMO 0.25 %, PH (5 GRAMOS/100 ML AGUA) (60 - 8.6), DENSIDAD (G/ML) (2.9 - 1.1), SOLUBLE DE POLIFOSFORILENO DE SO.0	1	UN	3.925,93	3.925,93	3.217,97	386,16	32,18	289,62
19	JUGO DE FRUTA SALSA (JUGO DE VICCOLA ELABORADA A BASE DE AGUA, ALIMENTO AZUCAR, ACIDO CITRICO, SABORIZANTES Y COLORANTES PERMITIDOS, ESPECIAL PARA USAR EN PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA, AGUA, AZUCAR, ALIMENTO, GLUCOSA, GLICERINA, ACIDO CITRICO, GOMA, (SANTAN), SABOR ARTIFICIAL A FRESA, COLOR ROJO, CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, Y REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SODIO, BOLSA PLASTICA TIPO DOYPACK ELABORADA EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD), TAPAS ELABORADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), FISICOQUIMICOS, PH: 3.4 - 3.6, GRADOS BRIX: 27 - 30, RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS 5000 MAX MESOFILOS, RECUENTO ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO <10 RECUENTO DE E.COLI/ML <100 SALMONELLA EN 25 G UFC/G AUSENCIA, BOLSA X 1000 GRAMOS	1	UN	10.257,78	10.257,78	8.408,01	1.008,96	84,08	756,72
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 MINERALES DE SALES MINERALES SE ENCUENTRAN EN CANTIDADES NOTABLES DENTRO DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES SE ENCUENTRAN EL CALCIO POTASIO MAGNESIO, COBRE, HIERRO Y FOSFORO CONTIENEN TRAZAS DE FLUOR Y SELENIO, VITAMINA A, COMPLEJO B, VITAMINA C, VITAMINA D UN DIA PESO NGA X 1000 GRAMOS.	1	UN	9.453,33	9.453,33	7.748,63	929,84	77,49	697,38
21	SUAVIZADOR DE MIGA GEL A BASE DE EMULSIFICANTES DISEÑADO PARA INCREMENTAR LA INCORPORACION DE AIRE EN EL BATIDO DE TORTAS ESPONJOSAS, PONQUE Y PANES, MEJORA LA SUAVIDAD Y TEXTURA DE ESTOS 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 AQUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICERIDOS ACIDOS GRASOS (E471), PROPILENGLICOL, ESTER DE PROPILENGLICOL (E477), MONO Y DIGLICERIDOS ETOXILADOS Y ACIDO ESTEARICO PUEDE CONTENER TRAZAS DE "HUEVO", "GLUTEN", "LECHE" Y "SOJA", DEBIDO AL RIESGO DE CONTAMINACION CRUZADA EN LA FABRICA POR EL INTERCAMBIO DE LINEAS DE PRODUCCION, AREAS DE ALMACENAMIENTO, MANIPULACION DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES COLOR BLANCO CREMA SABOR NEUTRO APARIENCIA PASTA SUAVE, RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS MESOFILOS MAXIMO 300, RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 50, DETECCION DE ESCHERICHIA COLI AUSENCIA, RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES MAXIMO 10, DETECCION DE ENTEROBACTERIAS AUSENCIA, DETECCION DE SALMONELLA SPP AUSENCIA, STAPHYLOCOCCUS MAXIMO <10, BALDE PLASTICO X 2.5 KILOS	1	UN	74.957,78	74.957,78	61.440,80	7.372,90	614,41	5.529,67
22	MEZCLA BALANCEADA DE LOS INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE LOS MAS DELICIOSOS ESPONJOSOS Y CREMOSOS BIZCOCHOS HUMEDAD % 13.0, COLOR BLANCO LIGERAMENTE CREMA OLOR LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS SABOR DULCE LIGERAMENTE SALADO, BOLSA X 12 KILOGRAMOS	1	UN	94.171,11	94.171,11	77.189,44	9.262,73	771,89	6.947,05
23	ES UNA MEZCLA BALANCEADA DE ALMIDONES DE MAIZ Y DE YUCA MODIFICADO PARA PREPARAR LOS MAS EXQUISITOS PANDEBONOS EN FORMA RAPIDA SEGURA Y ECONOMICA CON UN EXCELENTE SABOR Y AROMA HUMEDAD (%) 13.0, ASPECTO POLVO FINO COLOR BLANCO - CREMA OLOR Y SABOR LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS BULTO X 12 KILOGRAMOS	1	UN	122.725,19	122.725,19	100.594,41	12.071,33	1.005,94	9.053,50
24	ESENCIA DE AREQUIPE GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y 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 9.78 +-0.02, TIEMPO ESTABLECIDO 24°C (400°F) BIDON 20 LITROS	1	UN	188.491,85	188.491,85	154.501,52	18.540,18	1.545,02	13.905,14
25	ESENCIA DE BANANO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, TARTRAZINA 0.05% APARIENCIA Y ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA Y SABOR CARACTERISTICO BANANO, DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0274 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.8 ± 0.02 TERMO ESTABLECIDO 24°C (400°F) BIDON 20 LITROS	1	UN	173.888,89	173.888,89	142.531,88	17.103,83	1.425,32	12.827,87
26	ESENCIA DE COCO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO 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) 1.0274 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.41 ± 0.02 TERMO ESTABLECIDO 24°C (400°F) BIDON 20 LITROS	1	UN	217.416,30	217.416,30	178.210,08	21.385,21	1.782,10	16.038,91
27	ESENCIA DE NARANJA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, TARTRAZINA 0.05% APARIENCIA Y ESTADO LIQUIDO COLOR AMARILLO AROMA Y SABOR CARACTERISTICO NARANJA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0247 ± 0.02 GRADOS BRIX 23.1 ± 0.02 TER MO ESTABLECIDO 24°C (400°F) BIDON 20 LITROS	1	UN	235.264,44	235.264,44	192.839,71	23.140,77	1.928,40	17.355,57
28	ESENCIA DE VAINILLA BLANCA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, APARIENCIA Y ESTADO ESPESO COLOR CAFE TRANSPARENTE AROMA Y SABOR CARACTERISTICO VAINILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0181 ± 0.02 GRADOS BRIX 10.83 ± 0.02 TERMO ESTABLECIDO 24°C (400°F) BIDON 20 LITROS	1	UN	196.181,48	196.181,48	160.804,49	19.296,54	1.608,04	14.472,40
29	ESENCIA DE QUESO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, APARIENCIA Y ESTADO ESPESO, COLOR BLANCO AROMA Y SABOR CARACTERISTICO QUESO DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0085 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.40 ± 0.02 TERMO ESTABLECIDO 24°C (400°F) BIDON 20 LITROS	1	UN	177.274,81	177.274,81	145.307,23	17.436,87	1.453,07	13.077,65
30	ESENCIA DE MANTEQUILLA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, TARTRAZINA 0.05% APARIENCIA Y ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA Y SABOR CARACTERISTICO MANTEQUILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0085 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.8 ± 0.02 TERMO ESTABLECIDO 24°C (400°F) BIDON X 20 LITROS	1	UN	188.491,85	188.491,85	154.501,52	18.540,18	1.545,02	13.905,14
31	SAL REFINADA YODADA Y FLUORADA PARA CONSUMO HUMANO CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO DE POTASIO Y ANTIAPELMAZANTE (FERROCIANURO DE SODIO) ENTRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CLORURO DE SODIO BASE SECA MINIMO 98.00 YODURO MINIMO 50 MAXIMO 100, FLUORURO MINIMO 150 MAXIMO 220, CALCIO MINIMO - MAXIMO 1000, MAGNESIO MINIMO - MAXIMO 800, HUMEDAD MINIMO - MAXIMO 0.300, OTROS SOLUBLES EN AGUA MINIMO - MAXIMO 1500, ANTICOAGULANTE (0.500) MINIMO - MAXIMO 10, SULFATOS MINIMO - MAXIMO 2000, GRANULOMETRIA M.20 MINIMO 80.00, MAXIMO - , GRANULOMETRIA M.60 N.N/A, GRANULOMETRIA M.70 MINIMO - MAXIMO 20.00, GRANULOMETRIA M.80 N.N/A, BULTO X 50 KILOS	1	UN	79.693,33	79.693,33	65.322,40	7.838,69	653,22	5.879,02
32	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO LIBRE DE CONSERVANTES Y ADITIVOS, OBTENIDA A PARTIR DEL ENDOSPERMO DE GRANOS DE MAIZ CLASIFICADOS PARA CONSUMO HUMANO, QUE HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCESO DE LIMPIEZA, DESGERMINACION, PRECOCCION/LAMINADO, SECADO, MOLIENDA Y ENFRIQUE UTILIZADA PRINCIPALMENTE EN LA PREPARACION DE AREPAS, PRODUCTOS DE PANADERIA Y OTRAS PREPARACIONES TALES COMO EMPANADAS, TAMALES, BUNUELOS, PASTELES, ETC TAMBIEN PUEDE USAR SE COMO MATERIA PRIMA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO 100 % COLOR BLANCO CREMOSO HOMOGENEO OLOR CARACTERISTICO SABOR CARACTERISTICO ASPECTO POLVO HOMOGENEO HARINOSO SIN AGLUTINACION O COMPACTACION FISICOQUIMICAS HUMEDAD EN FRACCION DE MASA (%) 12.0 % MAXIMO PROTEINA EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA (%) 8.0 % MINIMO GRASA EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA (%) 2.5 % MAXIMO CENIZAS EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA (%) 1.2 % MAXIMO INDICE DE ABSORCION DE AGUA (CAP G) A 25°C 4.5 MINIMO GRANULOMETRIA EN % DE RETENCION TAMIZ N° 25 ESTANDAR 1 2 MAXIMO, INCOTORIAS APLATOXINAS TOTALES (SUMA DE B1, B2, G1 Y G2), EN MG/KG 4.5 MG/KG MAXIMO, OCRATOXINA A, EN MG/KG 3.5 MG/KG MAXIMO, DESOXINIVALENOL (DON), EN MG/KG 1000 MG/KG MAXIMO, ZEARALENONA, EN MG/KG 75 MG/KG MAXIMO, PLOMO (PB), EN MG/KG 1000 MG/KG MAXIMO, PLOMO EXPRESADO COMO PB, EN MG/KG 0.20 MG/KG (CADMIO EXPRESADO COMO CD) EN MG/KG 0.10 MG/KG, PAQUETE X 2 UNIDADES	1	UN	42.596,30	42.596,30	34.915,00	4.189,80	349,15	3.142,35
33	FECULA DE MAIZ ALIMENTO ALTAMENTE REFINADO PROVENIENTE DE LA MOLIENDA HUMEDAD DEL MAIZ PROPIEDADES FISICOQUIMICAS APARIENCIA POLVO COLOR BLANCO, HUMEDAD % MAX 13.0, PH SOLUCION AL 35% 4.5 - 7.0, PROTEINA % MAX 0.4, CONTENIDO SO2 PPM MAX 50, BULTO X 12 KG	1	UN	82.485,19	82.485,19	67.610,81	8.113,30	676,11	6.084,97

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

Teniendo en cuenta la justificación de A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6, la cual es aceptada por el Comité Evaluador, para el estudio de verificación económica y que, de acuerdo con su justificación, NO se halló en causal de rechazo, en base al numeral VI y VII de la guía para el manejo de las ofertas artificialmente bajas de contracción en Colombia Compra Eficiente.

CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN ECONÓMICA: Una vez revisada la oferta económica presentada por A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6, se observa que esta no sobrepasa el presupuesto estimado por la entidad, cumpliendo con lo establecido en la Invitación Pública del proceso.

2. EVALUACIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

NO.	OFERENTE	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	
			VALOR TOTAL PRESUPUESTO	VALOR UNITARIO
1	A Y B. INC. SAS	27/02/2026 1:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.149.999,99

ITEM	ARTICULO – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Los solicitados en Estudios Previos e Invitación Publica)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	FICHA TÉCNICA (NOTA 3 – INVITACIÓN PUBLICA)		OBSERVACIÓN
					CUMPLE	NO CUMPLE	
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 EXPANSIÓN APLICACIÓN 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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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		X		X	El oferente allegó dentro del término una ficha técnica de elaboración manual, lo cual dentro de la invitación se establece: **NOTA 3: (...) No se aceptarán fichas técnicas elaboradas por el proponente, a menos que sea fabricante del producto.**
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	BOLSA X 500 GRAMOS	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica.

	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						
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**

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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	SACO POLIPRO PILENO X 25KG	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta**

	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						**el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	FRASCO X 390 ML	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta**

	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						**el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**

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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	GARRAFA X 4870	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**

	(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						
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	BALDE PLASTICO X 2,5 KILOS	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica.

	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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	BIDON 20 LITROS	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no

	27.3°C) 1.0074 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.8 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS						corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	BIDON 20 LITROS	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha

	/ 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						técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha.
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	X		X		El oferente allegó dentro del término del traslado del informe de evaluación la respectiva ficha técnica, sin embargo, la marca ofertada no corresponde al ANEXO 2, por lo tanto, **se tomará en cuenta el producto ofertado según la ficha subsanada.**
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	X		N/A		-

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		X		X	El oferente no allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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		X		X	El oferente no allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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		X		X	El oferente no allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		N/A		-

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

CONCLUSIÓN DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS: Una vez revisadas las Condiciones Técnicas, el proponente A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6**, NO CUMPLE,** con los requisitos exigidos.

No obstante, se le concede el termino de traslado del informe de evaluación, dentro del cual podrá ejercer su derecho de subsanación y/o aclaración respecto de los requisitos susceptibles de ser subsanados y/o aclarados, conforme a lo establecido en las reglas del proceso.

3. EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS

NO.	OFERENTE	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	
			VALOR TOTAL PRESUPUESTO	VALOR UNITARIO
1	A Y B. INC. SAS	27/02/2026 1:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.149.999,99

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: debe estar firmada por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos en los presentes Invitación Publica.	X	
Observación: El oferente anexo el respectivo documento debidamente diligenciado.		
FOTOCOPIA DE LA CEDULA	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: La propuesta incluye el respectivo documento.		
CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES PARA PERSONA NATURAL O JURÍDICA. Las personas naturales o jurídicas deben acreditar que se encuentran al día con el pago de aportes relativos al Sistema Integral de Seguridad Social, así como los pagos de parafiscales como, SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, cuando responda. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el revisor fiscal, si es el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Adjuntar planilla de pago último mes (Persona Jurídica / Persona Natural).		X NO SUBSANADO
OBSERVACIÓN: El oferente allega diligenciado el CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES PARA PERSONA JURIDICA expedido por el representante legal JONNATAN GUTIÉRREZ TOVAR. Así mismo, incluyó inicialmente la planilla de seguridad social con No. 77999987190 reportando el pago del periodo PENSIÓN: 2026-01 y SALUD: 2026-02, sin embargo, registraba como fecha de pago 2025/02/5 y límite de pago 2025/02/10, difiriendo con lo establecido en el "(…) artículo 3.2.2.1. plazos para la autoliquidación y el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales (…) del Decreto 780 del 2016 modificado por el artículo 1 del Decreto 923 de 2017, ya que, la fecha límite de pago según el periodo reportado en la planilla correspondería a la vigencia 2026, así mismo, el IBC (Índice Base de Cotización) cotizado en la respectiva planilla es del año 2025. Por lo tanto, se procedió a realizar la verificación en https://empresas.aportesenlinea.com/Autoservicio/VerificarPlanilla.aspx, pero no fue posible, puesto que, el número máximo que permite el sistema son 10 dígitos, pero la planilla anexada por el oferente registra 11 dígitos. Ahora bien, dentro del término del traslado del informe de evaluación el oferente aporta una nueva planilla con No. 9451871258 en la cual registra periodo de pago Pensión 2026-01 / Salud: 2025-02 con fecha de limite de pago 2026/02/10 y pago del 2026/02/10, sin embargo, difiere con lo establecido en el artículo 3.2.2.1 del Decreto 780 del 2016 modificado por el artículo 1 del Decreto 923 de 2017, puesto que, el periodo en salud correspondería a la vigencia 2026, así mismo, el IBC cotizado en la respectiva planilla es del año 2025. Cabe señalar, que se realizó la verificación de la planilla de seguridad en https://empresas.aportesenlinea.com/Autoservicio/VerificarPlanilla.aspx con la información registrada, sin embargo, arrojo el siguiente resultado: ***"La información suministrada no coincide con ninguna planilla pagada en el sistema".*** ***Nota: En la planilla de seguridad registra el código EPS005 que según el LISTADO DE CODIGOS PILA DE ADMINISTRADORAS DEL SISTEMA DE LA PROTECCIÓN SOCIAL (UGPP) corresponde a la EPS SANITAS.***		

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

CONCLUSIÓN DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS: Una vez revisadas las Condiciones Técnicas, el proponente A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6, **NO CUMPLE,** con los requisitos exigidos.

3. EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS

NO.	OFERENTE	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	
			VALOR TOTAL PRESUPUESTO	VALOR UNITARIO
1	A Y B. INC. SAS	27/02/2026 1:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.149.999,99

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: debe estar firmada por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos en los presentes Invitación Publica.	X	
Observación: El oferente anexo el respectivo documento debidamente diligenciado.		
FOTOCOPIA DE LA CEDULA	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: La propuesta incluye el respectivo documento.		
CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES PARA PERSONA NATURAL O JURÍDICA. Las personas naturales o jurídicas deben acreditar que se encuentran al día con el pago de aportes relativos al Sistema Integral de Seguridad Social, así como los pagos de parafiscales como, SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, cuando responda. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el revisor fiscal, si es el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Adjuntar planilla de pago último mes (Persona Jurídica / Persona Natural).		X NO SUBSANADO
OBSERVACIÓN: El oferente allega diligenciado el CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES PARA PERSONA JURIDICA expedido por el representante legal JONNATAN GUTIÉRREZ TOVAR. Así mismo, incluyó inicialmente la planilla de seguridad social con No. 77999987190 reportando el pago del periodo PENSIÓN: 2026-01 y SALUD: 2026-02, sin embargo, registraba como fecha de pago 2025/02/5 y límite de pago 2025/02/10, difiriendo con lo establecido en el "(...) artículo 3.2.2.1. plazos para la autoliquidación y el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales (...) del Decreto 780 del 2016 modificado por el artículo 1 del Decreto 923 de 2017, ya que, la fecha límite de pago según el periodo reportado en la planilla correspondería a la vigencia 2026, así mismo, el IBC (Índice Base de Cotización) cotizado en la respectiva planilla es del año 2025. Por lo tanto, se procedió a realizar la verificación en https://empresas.aportesenlinea.com/Autoservicio/VerificarPlanilla.aspx, pero no fue posible, puesto que, el número máximo que permite el sistema son 10 dígitos, pero la planilla anexada por el oferente registra 11 dígitos. Ahora bien, dentro del término del traslado del informe de evaluación el oferente aporta una nueva planilla con No. 9451871258 en la cual registra periodo de pago Pensión 2026-01 / Salud: 2025-02 con fecha de limite de pago 2026/02/10 y pago del 2026/02/10, sin embargo, difiere con lo establecido en el artículo 3.2.2.1 del Decreto 780 del 2016 modificado por el artículo 1 del Decreto 923 de 2017, puesto que, el periodo en salud correspondería a la vigencia 2026, así mismo, el IBC cotizado en la respectiva planilla es del año 2025. Cabe señalar, que se realizó la verificación de la planilla de seguridad en https://empresas.aportesenlinea.com/Autoservicio/VerificarPlanilla.aspx con la información registrada, sin embargo, arrojo el siguiente resultado: ***"La información suministrada no coincide con ninguna planilla pagada en el sistema".*** ***Nota: En la planilla de seguridad registra el código EPS005 que según el LISTADO DE CODIGOS PILA DE ADMINISTRADORAS DEL SISTEMA DE LA PROTECCIÓN SOCIAL (UGPP) corresponde a la EPS SANITAS.*** ***https://www.ugpp.gov.co/sites/default/files/Parafiscales/Listado-Codigos-PILA.pdf*** En consecuencia, se concluye que no es posible verificar el documento aportado por el oferente.		
MODELO DE DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL: Se requerirá solo cuando sea necesario, según sea el caso, firmado por el representante legal de Consorcio o Unión Temporal proponente.	**CUMPLE** N/A	**NO CUMPLE** N/A

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

OBSERVACIÓN: N/A		
FORMATO SIIF: DILIGENCIADO Y RESPALDADO POR CERTIFICACIÓN BANCARIA:	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: El oferente allega formato SIIF e incluye la certificación bancaria de CUENTA de AHORROS expedida por BANCOLOMBIA con número 39200003107 a nombre de AYB INC SAS.		
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL (PERSONA JURÍDICA) O CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL (PERSONA NATURAL): (NO MAYOR A 30 DÍAS):	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: El oferente allegó el CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá con fecha de expedición del 08/02/2026 y código de verificación: A2617152267515. Objeto Social: "La sociedad tendrá como objeto social la compra, venta, comercialización, distribución, alquiler, mantenimiento, reparación, instalación, diseño, creación, invención, producción, fabricación, manufactura, maquila, importación, exportación, transformación, venta a comisión y comercio en general al por mayor y menor a entidades privadas y gubernamentales, personas naturales o jurídicas de todo tipo de bienes cuyo comercio esté permitido por la ley (...)"		
FORMATO DE COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta se allega diligenciado el formato expedido por el representante legal.		
CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta se allega diligenciado el formato expedido por el representante legal.		
CERTIFICADO DE LA CONTRALORÍA GENERAL.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta incluye el certificado del representante legal y la persona jurídica, así mismo, la entidad realizo la respectiva encontrando que NO SE ENCUENTRAN REPORTADOS COMO RESPONSABLES FISCALES.		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta incluye el certificado del representante legal, así mismo, la entidad realizo la respectiva consulta del R/L y la persona jurídica encontrando que NO REGISTRAN SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES.		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta incluye el certificado del representante legal, así mismo, la entidad realizo la respectiva consulta encontrando que NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES.		
CERTIFICADO DE LA POLICÍA NACIONAL DE NO TENER MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR DEL REPRESENTANTE LEGAL – RNMC	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta anexa el certificado del RNMC del representante legal, así mismo, la entidad realizo la respectiva consulta del R/L y la persona jurídica encontrando que NO TIENEN MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.		
RUT	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: Se evidencia que el oferente APORTA el documento actualizado, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 000114 de 2020 emitida por la DIAN.		
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	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
		X **NO SUBSANADO**

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.		
OBSERVACIÓN: El oferente allega diligenciado el anexo de RELACIÓN DE EXPERIENCIA, así mismo, certificación No. 12 de 2022 Acta de Liquidación y Terminación del Contrato No. 0123 de 2025 con fecha de inicio 01/MAR/2022 hasta el 01/AGO2023 cuyo objeto es: COMPRA DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS PARA PROYECTOS PRODUCTIVOS, ENTREGADOS POR LISTA DE PEDIDO MENSUAL EN CADA DIRECCIÓN CORRESPONDIENTE. Cabe señalar, que dentro del término del traslado del informe el oferente allegó una (01) factura electrónica de venta No. FV 58 como parte de los documentos requeridos cuando se trate de experiencia entre privados, sin embargo, al verificar el código QR, la información que registra es la siguiente: NumFac:FE170 FecFac:2024-10-25 HorFac:12:55:00-05:00 NitFac:901268323 DocAdq:901020161 ValFac:206134.0 Valva:39165.46 ValOtroIm:0 ValTolFac:245299.46 CUFE:90a31bffec56ddc80dda4a31108a0289437e56d5d89b4230762de4507c2a340566276e0c7b67290dd217e4c12cb29123 https://catalogo-vpfe.dian.gov.co/document/searchqr?documentkey=90a31bffec56ddc80dda4a31108a0289437e56d5d89b4230762de4507c2a340566276e0c7b67290dd217e4c12cb29123 Teniendo en cuenta lo anterior, la información presenta inconsistencias con respecto a lo reportado en la factura allegada por el oferente, por lo tanto, se procedió a realizar la respectiva consulta con el código CUFE registrado según los datos arrojados en el QR a través de la página web https://catalogo-vpfe.dian.gov.co/User/SearchDocument, identificando que el emisor es JOTA EVOLUCION SAS con NIT: 901268323 y el receptor COMERCIALIZADORA FERRETERA DEL TORO con NIT: 901020161. En consecuencia, se concluye que una vez verificada la factura allegada por el oferente dentro del término de subsanación no respalda la experiencia aportada, así mismo, no cumple con la experiencia especifica que se solicitó para el presente proceso. ***Cabe señalar, que el documento aportado se anexo a la respectiva oferta la cual podrá ser consultada.***		
REDAM - REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS. (LEY 2097 DE 2021).	**CUMPLE** **X**	**NO CUMPLE**
OBSERVACIÓN: El oferente allega el respectivo documento con código de verificación MEK89PBX6V.		
	CUMPLE	**NO CUMPLE**

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

CONSULTA DE INHABILIDADES (DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS. LEY 1918 DE 2018)	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta incluye el certificado, así mismo, la entidad realizo la respectiva consulta de inhabilidades por delitos sexuales encontrando que el representante legal NO REGISTRA INHABILIDAD.		

CONCLUSIÓN REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS: El oferente A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6, **NO CUMPLE**, con los requisitos habilitantes jurídicos.

CONCLUSIÓN: La propuesta presentada por A Y B. INC. SAS con NIT. 901112249-6, se encuentra en causal de rechazo según el numeral 13. CAUSALES DE RECHAZO, literal ***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*** – Invitación Publica.

De conformidad con lo consagrado en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, "La entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

4. VERIFICACIÓN ECONÓMICA

			PROPUESTA ECONÓMICA	
NO.	**OFERENTE**	**FECHA Y HORA**	**VALOR TOTAL PRESUPUESTO**	**VALOR UNITARIO**
2	LEONIDAS OCHOA CORRALES	27/02/2026 12:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.203.900

El oferente LEONIDAS OCHOA CORRALES con C.C. 17386985 presenta una aparente oferta artificialmente baja, por lo que de acuerdo con a la guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación de Colombia Compra Eficiente, la CPMSACS solicitó la aclaración al oferente, quien allego respuesta a la solicitud de la justificación de su propuesta mediante mensaje (2/03/2026 8:01:53 AM) en la plataforma del Secop II, así mismo, se anexo a la respectiva oferta, el cual relacionó lo siguiente:

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

Villavicencio, 01 de marzo de 2026.

Señores
CPMS ACACIAS
La ciudad.

Asunto: Respuesta solicitud precios artificialmente bajos proceso 148-mc-008-2026

Cordial saludo:

Yo LEONIDAS OCHOA CORRALES, identificado con cedula de ciudadanía número 17.386.985, en calidad de proponente dentro del proceso de la referencia, me permito dar respuesta al requerimiento relacionado con la presunta configuración de un precio artificialmente bajo, en los siguientes términos

Fundamento Normativo

La presente justificación se sustenta en:

- Artículo 5 de la Ley 80 de 1993 – Principio de responsabilidad.
- Artículo 26 de la Ley 80 de 1993 – Principio de economía.
- Artículo 3 de la Ley 1150 de 2007 – Selección objetiva.
- Artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015 – Verificación de ofertas con precio artificialmente bajo.

Conforme al Decreto 1082 de 2015, la entidad debe requerir explicación al oferente cuando considere que el precio es artificialmente bajo, con el fin de verificar la viabilidad técnica, jurídica y financiera de la propuesta antes de proceder a su rechazo.

Estructura Real de Costos

El valor ofertado obedece a una estructuración técnica basada en:

- Costos directos plenamente soportados.
- Costos indirectos optimizados.
- Margen de utilidad razonable.
- Ausencia de intermediación innecesaria.
- Uso de recursos propios (cuando aplique).

Se adjunta cuadro detallado de costos donde se evidencia que:

ITEMS	VALOR OFERTADO								
	2.201.930	30%	1.541.350	7%	240.135	7%	160.090	4%	3.201.960

No se ofertó por debajo del costo real.
No existe riesgo de incumplimiento.
La ejecución es financieramente viable.

Razones Objetivas del Menor Precio

El menor valor ofertado se explica por:

1. Economías de escala derivadas de experiencia previa.
2. Estructura organizacional liviana.
3. Optimización logística.
4. Proveedores directos sin intermediarios.
5. Menores costos administrativos frente al promedio del mercado.

Estas circunstancias se enmarcan en el principio de eficiencia del gasto público y no configuran competencia desleal.

Análisis de Mercado

El análisis comparativo demuestra que:

- El precio ofertado se encuentra dentro del rango del mercado.
- La diferencia porcentual obedece a eficiencia operativa.
- No se trata de una oferta temeraria o inviable.

Conclusión

De conformidad con la normatividad citada y el análisis financiero presentado, el precio ofertado:

- Es técnica y financieramente viable.
- Permite cumplir cabalmente el objeto contractual.

LEONIDAS OCHOA CORRALES
CALLE 5ª 15 – 65 Barrio Macunayma Villavicencio
Telefono: 314 324 65 00
leocomau@hotmail.com

LEONIDAS OCHOA CORRALES
CALLE 5ª 15 – 65 Barrio Macunayma Villavicencio
Telefono: 314 324 65 00
leocomau@hotmail.com

- Garantiza calidad, oportunidad y estabilidad económica del contrato.
- No configura precio artificialmente bajo en los términos del Decreto 1082 de 2015

Atentamente,

LEONIDAS OCHOA CORRALES
C.C. 17.386.985 de Puerto López – Meta
Calle 5ª No. 15 – 65 Barrio Macunayma Villavicencio
Telefono: 314 324 65 00
leocomau@hotmail.com

LEONIDAS OCHOA CORRALES
CALLE 5ª 15 – 65 Barrio Macunayma Villavicencio
Telefono: 314 324 65 00
leocomau@hotmail.com

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

Teniendo en cuenta la justificación de LEONIDAS OCHOA CORRALES con C.C. 17386985, la cual es aceptada por el Comité Evaluador, para el estudio de verificación económica y que, de acuerdo con su justificación, NO se halló en causal de rechazo, en base al numeral VI y VII de la guía para el manejo de las ofertas artificialmente bajas de contracción en Colombia Compra Eficiente.

CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN ECONÓMICA: Una vez revisada la oferta económica presentada LEONIDAS OCHOA CORRALES con C.C. 17386985, se observa que esta no sobrepasa el presupuesto estimado por la entidad, cumpliendo con lo establecido en la Invitación Pública del proceso.

5. EVALUACIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

			PROPUESTA ECONÓMICA	
NO.	OFERENTE	FECHA Y HORA	VALOR TOTAL PRESUPUESTO	VALOR UNITARIO
2	LEONIDAS OCHOA CORRALES	27/02/2026 12:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.203.900

ITEM	ARTICULO – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Los solicitados en Estudios Previos e Invitación Publica)	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE	FICHA TÉCNICA (NOTA 3 – INVITACIÓN PUBLICA)		OBSERVACIÓN
					CUMPLE	NO CUMPLE	
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	BOLSA X 500 GRAMOS	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.

	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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	CAJA X 25 LIBRAS	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.

	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						
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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 POLIPRO PILENO X 25KG	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
11	AZUCAR BLANCO SACAROSA PURIFICADA Y CRISTALIZADA SUCROSA EXTRAIDA DE LA CAÑA DE AZUCAR MEDIANTE PROCESOS INDUSTRIALES, RECEPCION, PICADO DE CAÑA, DESFIBRADO DE CAÑA	BULTO X 50 KG	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su

	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							verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	BOLSA X 1000 GRAMOS	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.

	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						
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	BOLSA X 1000 GRAMOS	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.

	[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						
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	BOLSA X 500 GRAMOS	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.

	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						
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	BOLSA X 12 KILOGRAMOS	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.

	OLOR LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS SABOR DULCE LIGERAMENTE SALADO, BOLSA X 12 KILOGRAMOS						
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.

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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		X		El oferente allegó las respectivas fichas técnicas para su verificación de cumplimiento.
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	X		N/A		-

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

CONCLUSIÓN DE LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS: Una vez revisadas las Condiciones Técnicas, el proponente LEONIDAS OCHOA CORRALES con C.C. 17386985, **CUMPLE,** con los requisitos exigidos.

6. EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS

NO.	OFERENTE	FECHA Y HORA	PROPUESTA ECONÓMICA	
			VALOR TOTAL PRESUPUESTO	VALOR UNITARIO
2	LEONIDAS OCHOA CORRALES	27/02/2026 12:02 PM	$ 77.093.280	$ 3.203.900

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: debe estar firmada por el representante legal de la sociedad, Consorcio o Unión Temporal proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos en los presentes Invitación Publica.	X	
Observación: El oferente anexo el respectivo documento debidamente diligenciado.		
FOTOCOPIA DE LA CEDULA	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: La propuesta incluye el respectivo documento.		
CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES PARA PERSONA NATURAL O JURÍDICA. Las personas naturales o jurídicas deben acreditar que se encuentran al día con el pago de aportes relativos al Sistema Integral de Seguridad Social, así como los pagos de parafiscales como, SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, cuando responda. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el revisor fiscal, si es el caso, de acuerdo con los requerimientos de ley, o por el representante legal de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007. Adjuntar planilla de pago último mes (Persona Jurídica / Persona Natural).	X	
OBSERVACIÓN: El oferente allega diligenciado el **CERTIFICADO DE APORTES PARAFISCALES PARA PERSONA NATURAL** expedido por LEONIDAS OCHOA CORRALES. Así mismo, incluye la planilla de seguridad social con No. 36221714 reportando el pago del periodo PENSIÓN: 2026-02 y SALUD: 2026-02, la cual fue verificada mediante la plataforma de ASOPAGOS descargado la respectiva constancia de pago.		
MODELO DE DOCUMENTO DE CONFORMACIÓN DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL: Se requerirá solo cuando sea necesario, según sea el caso, firmado por el representante legal de Consorcio o Unión Temporal proponente.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	N/A	N/A
OBSERVACIÓN: N/A		
FORMATO SIIF: DILIGENCIADO Y RESPALDADO POR CERTIFICACIÓN BANCARIA:	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: El oferente allega formato SIIF e incluye la certificación bancaria de CUENTA de AHORROS expedida por DAVIVIENDA con número 055048840473243 7 a nombre de LEONIDAS OCHOA CORRALES.		
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL (PERSONA JURÍDICA) O CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL (PERSONA NATURAL): (NO MAYOR A 30 DÍAS):	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: El oferente allegó el CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL expedido por la Cámara de Comercio de Villavicencio con fecha de expedición del 26/02/2026 y código de verificación: 6vfEf1NnGZ. Actividad Económica: ***"1. Comercio al por mayor de productos alimenticios. (...)"***		
FORMATO DE COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta se allega diligenciado el formato expedido por el representante legal.		
CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

OBSERVACIÓN: En la propuesta se allega diligenciado el formato expedido por el representante legal.		
CERTIFICADO DE LA CONTRALORÍA GENERAL.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta incluye el certificado de la persona natural, así mismo, la entidad realizo la respectiva encontrando que NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta incluye el certificado de la persona natural, así mismo, la entidad realizo la respectiva consulta encontrando que NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES.		
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES.	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta incluye el certificado de la persona natural, así mismo, la entidad realizo la respectiva consulta encontrando que NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES.		
CERTIFICADO DE LA POLICÍA NACIONAL DE NO TENER MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR DEL REPRESENTANTE LEGAL – RNMC	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: En la propuesta anexa el certificado del RNMC del representante legal, así mismo, la entidad realizo la respectiva consulta del R/L y la persona jurídica encontrando que NO TIENEN MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.		
RUT	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: Se evidencia que el oferente APORTA el documento actualizado, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 000114 de 2020 emitida por la DIAN.		
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.	**CUMPLE** X	**NO CUMPLE**

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-008-2026**

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

OBSERVACIÓN: El oferente allega diligenciado el anexo de RELACIÓN DE EXPERIENCIA, así mismo, el Comunicado de Aceptación de la Oferta No. 022 del 21/FEB/2025 cuyo objeto es: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL CPMSACS ACACIAS INPEC.		
REDAM - REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS. (LEY 2097 DE 2021).	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: El oferente allega el respectivo documento con código de verificación SAUZDNEMKL.		
CONSULTA DE INHABILIDADES (DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS. LEY 1918 DE 2018)	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
	X	
OBSERVACIÓN: La entidad realizo la respectiva consulta de inhabilidades por delitos sexuales encontrando que la persona natural NO REGISTRA INHABILIDAD.		

CONCLUSIÓN REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS: El oferente LEONIDAS OCHOA CORRALES con C.C. 17386985, **CUMPLE**, con los requisitos habilitantes jurídicos.

CONCLUSIÓN

El Comité Evaluador considera que la propuesta presentada por LEONIDAS OCHOA CORRALES con C.C. 17386985, CUMPLE con todos los requisitos exigidos en la convocatoria, por lo tanto, se encuentra HABILITADO.

El presente informe será publicado en la plataforma del Secop II.

Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.1.2.2.3. Comité evaluador: *La verificación y la evaluación de las ofertas para la Mínima cuantía, será adelantada por quien sea designado por el ordenador del gasto sin que se requiera un comité plural. Los miembros el comité evaluador están sujetos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades y conflicto de intereses legales.*

Acacias- Meta, jueves, 5 de marzo de 2026

COMITÉ EVALUADOR

PU. EMIGDIO CARDENAS ARBELAEZ
Evaluador Económico

DG. YENI PAOLA REY GOMEZ
Evaluador Técnico

DR. CARLOS ANDRÉS ECHEVERRI DIAZ
Evaluador Jurídico

Elaborado por: PU. EMIGDIO CARDENAS ARBELAEZ; DG. YENI PAOLA REY GOMEZ; DR. CARLOS ANDRÉS ECHEVERRI DIAZ
Fecha de elaboración: jueves, 05 de marzo 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\INFORME DE EVALUACIÓN\INFORME DE EVALUACION DEFINITIVO DEL PROCESO 148-MC-008-2026.docx

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razón Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901112249	6	AYB INC SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	Principal	CL 142 D No. 129 a-95	BOGOTA-BOGOTA D.E.	3166909183	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-01	2025-02	17392987218	9451871258	E	2026/02/10	2026/02/10	BANCO DAVIVIENDA	0	$349,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: Principal (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0
1	CC	1000729525 TORO DANIEL	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF24	30	$1,423,500	$57,000	14-11	30	$1,423,500	$7,500	30	$0	$0
Total		**Afiliados(1)**			$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$57,000			$1,423,500	$7,500		$0	$0

aportes en línea

Empresas Independientes Administradoras Datos en línea

Medios de pago Centro de ayuda

Inicio Quiénes somos Productos Contáctenos

Regístrate Ingresa al portal transaccional

Inicio Autoservicio - Verificar planilla

Verificar planilla

Verifica la validez de una planilla de aportes a seguridad social.

Ingresa la siguiente información

Tipo de documento

Cédula de ciudadanía

Número de documento

1000729525

EPS

SANITAS

Valor aportado a EPS

57000

Clave de pago

9451871258

Período de cotización (salud)

2025 02

No soy un robot

reCAPTCHA cambiará sus Condiciones del Se Toma medidas.

reCAPTCHA Privacidad - Condiciones

Verificar planilla

!Error!

Importante: La información suministrada no coincide con ninguna planilla pagada en el sistema.

Aceptar

¿Tienes otro tipo de solicitud?

Selecciona la opción que más se ajuste a tu solicitud

Liquida y paga tu planilla

Certificado de aportes

Soporte de pago

Verificar la validez de una planilla

Pago electrónico - PSE

Contribución solidaria

Declaración de Renta

Ayuda

Centro de ayuda

Preguntas frecuentes

Registre solicitudes

Consulte el estado de sus solicitudes

Novedades y noticias

Guías y tutoriales

Políticas

Políticas de cookies

Protección de datos

Código del buen gobierno

Términos y condiciones

Política del Sistema Integrado de Gestión

Línea ética

Copyright © 2026 Aportes en Línea

aportes en línea

Empresas | Independientes | Administradoras | Datos en línea

Medios de pago | Centro de ayuda

Inicio | Quiénes somos | Productos | Contáctenos

Regístrate | Ingresa al portal transaccional

Inicio > Autoservicio - Verificar planilla

Verificar planilla

Verifica la validez de una planilla de aportes a seguridad social.

Ingresa la siguiente información

Tipo de documento

NIT

Número de documento

901112249

EPS

SANITAS

Valor aportado a EPS

57000

Clave de pago

9451871258

Período de cotización (salud)

2025 | 02

No soy un robot

reCAPTCHA cambiará sus Condiciones del Se Toma medidas.

reCAPTCHA Privacidad - Condiciones

Verificar planilla

!Error!

Importante: La información suministrada no coincide con ninguna planilla pagada en el sistema.

Aceptar

¿Tienes otro tipo de solicitud?

Selecciona la opción que más se ajuste a tu solicitud

- Liquida y paga tu planilla
- Certificado de aportes
- Soporte de pago
- Verificar la validez de una planilla
- Pago electrónico - PSE
- Contribución solidaria
- Declaración de Renta

Ayuda

Centro de ayuda

Preguntas frecuentes

Registre solicitudes

Consulte el estado de sus solicitudes

Novedades y noticias

Guías y tutoriales

Políticas

Políticas de cookies

Protección de datos

Código del buen gobierno

Términos y condiciones

Política del Sistema Integrado de Gestión

Línea ética

Copyright © 2026 Aportes en Línea

AYB INC SAS
NIT 901.112.249-6
CALLE 142 BIS No 129A-20
Tel: (031) 3166909183
Bogotá - Colombia
incsasayb@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FV 58

Señores	JOTA EVOLUCION SAS		
NIT	901.268.323-3	**Teléfono**	(57)3166909183 - Ext. 000
Dirección	SUBA SABANA DE TIBABUYES	**Ciudad**	Bogotá- Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	28/12/2022, 10:11
Expedición	28/12/2022, 10:11
Vencimiento	28/12/2022

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Pedidos entregados en periodo 1 y 2 de 2022 Contrato No. 12 de 2022	1.00	103.228.571,43

Total items: 1

Valor en Letras:
Ciento veintidós millones y ochocientos cuarenta y dos mil pesos m/cte con cero cent.

Forma de pago:
Crédito / 2 Dias

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2022-12-30 por $ 122,842,000.00

Total Bruto	103.228.571,43
IVA 19%	19,613,428.57
Total a Pagar	122,842,000.00

Observaciones: ORDEN DE PEDIDO No. 1 de 2022

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764093214991 aprobado en 20220516 prefijo FV desde el número 1 al 100 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4690 Comercio al por mayor no especializado

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

< Volver (/User/SearchDocument)

Factura electrónica

DIAN

CUFE:
90a31bffec56ddc80dda4a31108a0289437e56d5d89b423076
2de4507c2a340566276e0c7b67290dd217e4c12cb29123

Factura electrónica
Serie: FE
Folio: 170
Fecha de emisión de la factura Electrónica: 25-10-2024

Descargar PDF

DATOS DEL EMISOR
NIT: 901268323
Nombre: JOTA EVOLUCION SAS

DATOS DEL RECEPTOR
NIT: 901020161
Nombre: COMERCIALIZADORA FERRETERA DEL TORO

TOTALES E IMPUESTOS
IVA: $39,165
Total: $245,299

ESTADO EN EL REGISTRO DE FACTURAS ELECTRÓNICAS

Factura Electrónica

Legítimo Tenedor actual: JOTA EVOLUCION SAS

Validaciones del documento

Nombre	Resultado
Valida NIT	Notificación
Valida NIT	Notificación

Eventos de la factura electrónica

No tiene eventos asociados.

¡Operación exitosa!
CLOUDFLARE
Privacidad • Ayuda

Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

INFORMACION SOPORTE PARA EL ANALISIS	
¿El proceso de selección se adelanta bajo la modalidad de Subasta Inversa?	NO
Cantidad de Ofertas Habilitadas	2
Método de comparación a utilizar	Absoluta

VARIABLES A UTILIZAR	
Mediana	No aplica
Desviación estandar	No aplica
Valor mínimo aceptable	No aplica

Presupuesto del proceso o sumatoria de precios unitarios (costo estimado del contrato):	$ 4.230.526,00

OFERTAS RECIBIDAS

No.	Proponente	Valor Total de la Oferta o Sumatoria de precios unitarios	% Diferencia de la oferta con respecto al Costo Estimado del contrato
1	A Y B. INC. SAS	$ 3.149.999,99	-25,54%
2	LEONIDAS OCHOA CORRALES	$ 3.203.900,00	-24,27%

Cámara de Comercio de Bogotá

MENÚ

Certificados Electrónicos

Solicitudes (https://linea.ccb.org.co/CertificadosElectronicosR/#/inicio) >
Certificado con el código A2617152267515

Atrás

Descargar ▼

Cámara de Comercio de Bogotá

Cámara de Comercio de Bogotá

Sede Virtual

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 8 de febrero de 2026 Hora: 16:55:04
Recibo No. AA26171522
Valor: $ 12,100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2617152267515

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingr
www.ccb.org.co/certificadoselectronicos y digite el respectivo código, pa
imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede re
ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de

---

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFEC
REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CER

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: A Y B. INC. SAS
Nit: 901112249 6 Administración : Direccion Seccional
De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

Consulta de antecedentes

Permite consultar los antecedentes disciplinarios, penales, contractuales, fiscales y de pérdida de investidura con solo digitar el número de identificación de la persona natural o jurídica.

Tipo de Identificación:

Cédula de ciudadanía

Número Identificación:

1122125839

¿ Cuanto es 2 X 3 ?

9

Consultar

Datos del ciudadano

Señor(a) JONNATAN GUTIERREZ TOVAR identificado(a) con Cédula de ciudadanía Número 1122125839.

El ciudadano no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: lunes, marzo 02, 2026 - Hora de consulta: 15:39:42

El certificado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las sanciones impuestas en los últimos cinco (5) años, al cabo de los cuales, el sistema inacti automáticamente el registro salvo que la sanción supere dicho término, caso en el cual el antecedente se reflejará hasta que dicho término expire.

El certificado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en la base de datos, y se expide para acreditar requisitos de cuya elección, designación o nombramiento y posesión exige ausencia total o parcial de antecedentes.

Para ver este documento necesita Acrobat Reader. Si no lo tiene, haga clic aquí para descargarlo gratis.

Copyright © 2013. Procuraduría General de la Nación / Todos los derechos reservados
Desarrollado por: CDI Software Colombia
V.1.0.1

Por Robert Planta, para CDI Software, 2013

Consulta de antecedentes

Permite consultar los antecedentes disciplinarios, penales, contractuales, fiscales y de pérdida de investidura con solo digitar el número de identificación de la persona natural o jurídica.

Tipo de Identificación:

Nit

Número Identificación:

9011122496

¿ Cuanto es 3 X 3 ?

6

Consultar

Datos del ciudadano

La Persona A Y B. INC. SAS identificado(a) con NIT Número 9011122496.

La persona no presenta antecedentes

Señor(a) ciudadano(a): la expedición del certificado de antecedentes disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación es gratuita en todo el país.
Fecha de consulta: lunes, marzo 02, 2026 - Hora de consulta: 15:40:11

El certificado de antecedentes ordinario, refleja las anotaciones de las sanciones impuestas en los últimos cinco (5) años, al cabo de los cuales, el sistema inacti automáticamente el registro salvo que la sanción supere dicho término, caso en el cual el antecedente se reflejará hasta que dicho término expire.

El certificado de antecedente especial, refleja todas las anotaciones que figuren en la base de datos, y se expide para acreditar requisitos de cuya elección, designación o nombramiento y posesión exige ausencia total o parcial de antecedentes.

Para ver este documento necesita Acrobat Reader. Si no lo tiene, haga clic aquí para descargarlo gratis.

Copyright © 2013. Procuraduría General de la Nación / Todos los derechos reservados
Desarrollado por: CDI Software Colombia
V.1.0.1

Por Robert Parada, para CDI Software, 2013

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 02 de marzo de 2026, a las 15:41:11, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	9011122496
Código de Verificación	9011122496260302154111

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy lunes 02 de marzo de 2026, a las 16:07:18, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1122125839
Código de Verificación	1122125839260302160718

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 04:09:29 PM horas del 02/03/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1122125839**

Apellidos y Nombres: **GUTIERREZ TOVAR JONNATAN**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República

Ministerio de Defensa Nacional

Portal Único de Contratación

GOV.CO

Todos los derechos reservados.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 02/03/2026 04:11:25 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1122125839** y Nombre: **JONNATAN GUTIERREZ TOVAR.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **135715573** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 02/03/2026 04:12:59 p. m. para **- NIT, sin digito de verificación:** Nº. **901112249**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **135715762** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Gobierno de Colombia

REDAM

Campo código de verificación

Código de verificación

MEK89PBX6V

Pregunta c

¿ Cuánto es 8

3

Registro REDAM Válido

El ciudadano identificado con CC 1122125839 NO SE ENCUENTRA INSCRITO en el registro de deudores alimentarios morosos. Fecha de generación: 09 febrero 2026, 5:51 am

VER PDF ACEPTAR

In

Di

ca

Código Postal: 111711

Horario de Atención: Lunes a Viernes 8:30 a.m. -

telefónicas: (601) 390

ción 2

nacional: 01 8000 95

25252

Correo electrónico:

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 16:37:40 horas del 02/03/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1122125839,** Apellidos y Nombres **GUTIERREZ TOVAR JONNATAN**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **CPMSACS**, con NIT **800004467-6** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

ASOPAGOS s.a.

CONSTANCIA DE PAGO
Período Pensión: 2026-02
Período Salud : 2026-02

Se certifica que en la fecha 2026-02-03 la empresa LEONIDAS OCHOA con documento de identificación CC 17386985 sucursal 0, canceló los aportes de seguridad social correspondientes al cotizante OCHOA CORRALES LEONIDAS identificado con CC-17386985, dirigido a las siguientes entidades administradoras:

Datos Aportante	
Identificación	Razón Social
CC-17386985	LEONIDAS OCHOA

Datos Planilla			
Número Planilla	Tipo Planilla	Fecha de Pago	Tarifa Riesgos Laborales
36221714	I	2026-02-03	0,02436

Datos Administradoras

Tipo	NIT	Código	Nombre	Días
AFP	800224808	230301	PORVENIR	30
EPS	900298372	EPSC34	CAPITAL SALUD EPSS SA	30
ARL	860011153	14-23	ARL - POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	30

Sistema Integrado de Información ©
v SII.3.50.2
Declaración de privacidad
Política de Tratamiento de la Informa

Verificacion de Certificados

El certificado indicado ha sido expedido por la **CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO**, los datos del mismo son:

Código verificación: 6vfEf1NnGZ

Número del recibo: S002346327

Operación: 99-USUPUBXX-20260226-0350

Expediente: 343551

Fecha de expedición: 2026-02-26

Hora: 17:30:43

Razón social: LEONIDAS OCHOA CORRALES

Cliente: OCHOA POVEDA NATALIA ANDREA

Tipo certificado: CerMat

A continuación podrá obtener el certificado en PDF:

DESCARGAR

Verificación de Certificados

El certificado indicado ha sido expedido por la **CÁMARA DE COMERCIO DE VILLAVICENCIO**, los datos del mismo son:

Código verificación: 6vfEf1NnGZ

Número del recibo: S002346327

Operación: 99-USUPUBXX-20260226-0350

Expediente: 343551

Fecha de expedición: 2026-02-26

Hora: 17:30:43

Razón social: LEONIDAS OCHOA CORRALES

Cliente: OCHOA POVEDA NATALIA ANDREA

Tipo certificado: CerMat

A continuación podrá obtener el certificado en PDF:

DESCARGAR

CERRAR

Verificación de Certificado

Tenga en cuenta que:
•Cada certificado expedic
(quien solicita o ante qui
•Esta verificación de valic
•Queda bajo su responsal
certificado electrónico co

l cual la parte confiante
nticidad.
ta) días calendario.
ón contenida en el

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 292268346

PIB
06:44:46

Bogotá DC, 03 de marzo del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) LEONIDAS OCHOA CORRALES identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 17386985:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 03 de marzo de 2026, a las 06:47:18, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	17386985
Código de Verificación	17386985260303064717

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 06:49:38 AM horas del 03/03/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **17386985**

Apellidos y Nombres: **OCHOA CORRALES LEONIDAS**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 03/03/2026 06:58:27 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **17386985** y Nombre: **LEONIDAS OCHOA CORRALES.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **135736521** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

Gobierno de Colombia

REDAM

Campo código de verificación

Código de verificación

SAUZDNEMKL

Pregunta de seguridad

¿ Cuánto es 2 x 1 ?

2

Registro REDAM Válido

El ciudadano identificado con CC 17386985 NO SE ENCUENTRA INSCRITO en el registro de deudores alimentarios morosos. Fecha de generación: 26 enero 2026, 10:09 pm

VER PDF

ACEPTAR

Ministerio
Comunica

Dirección: E
Bogotá, Col
Código Post
Horario de A

neas telefónicas: (601) 390 7950
ción 2
nivel nacional: 01 8000 95 25252
rreo electrónico:
nticresponde@mintic.gov.co

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:10:51 horas del 03/03/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **17386985,** Apellidos y Nombres **OCHOA CORRALES LEONIDAS**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **CPMSACS**, con NIT **822004467-6** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta