INPEC

Acacias - Meta, 05 de marzo de 2026

INPEC 05-03-2026 16:22
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0059088 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1483 ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARCO MAURICIO HUERTAS RUIZ
DESTINO LEONIDAS OCHOA CORRALES
ASUNTO CONTRATO NO. 020-2026 CUYO OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA
OBS

Señor:
LEONIDAS OCHOA CORRALES
CL 5 A N 15 65 BRR MACUNAYMA, Villavicencio, Meta
314324 6500
leocomau@hotmail.com

2026EE0059088

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta - Contrato No. 020 de 05 de marzo de 2026

Respetado Señor:

Me permito informarle que la **CPMS ACACIAS - INPEC**, aceptó su oferta presentada el día **27 de febrero de 2026** en la Invitación Pública de Mínima Cuantía **No.148-MC-008-2026.** De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación **No. 148-MC-008-2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**020 Del 05 de marzo de 2026**
CONTRATISTA	**LEONIDAS OCHOA CORRALES** **NIT. 17386985-8**
REPRESENTANTE LEGAL	**RL/ LEONIDAS OCHOA CORRALES** **IDENTIFICACIÓN: CC 17.386.985**
OBJETO	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026**

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	MARCA	CANT
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	LEVAPAN	A DEFINIR
2	MEZCLA PARA PANDEBONO EN POLVO DE ALMIDONES Y YUCA, DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA LA FABRICACION DE PANDEBONOS, HUMEDAD MIN 11.0 MAX 14.5, INFORMACION SENSORIAL ASPECTO POLVO FINO, COLOR BLANCO - CREMA, OLOR Y SABOR LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS, SACO DE PAPEL KRAF POR 12 KILOGRAMOS.	BULTO X 12 KG	INGREDION	A DEFINIR
3	GRAGEAS DE COLORES AZÚCAR, ALMIDÓN NATURAL (AGLUTINANTE), COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO	BOLSA X 500 GRAMOS	LEVAPAN	A DEFINIR

		PUNZÓN 4R CL-1625 E-124, AZUL BRILLANTE CL 42090 E-133, AMARILLO NO 6 CL 15985 E-110, TARTRAZINA CL 19140 E- 102, ESENCIA ARTIFICIAL DE VAINILLA). CONTIENE TARTRAZINA COLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO, OLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO: VAINILLA SABOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE VAINILLA TEXTURA ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE DURO, HUMEDAD (G/100G) SECADO ESTUFA ANUAL 2.6 - 3.2 INTERNA SOLIDOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 97.4-99.1 INTERNA, PROTEINA (G/100G) KJELDAHL ANUAL 0.3-0.5 INTERNA, GRASA (G/100G) HIDRÓLISIS ACIDA ANUAL 0.4 -0.7 INTERNA, FIBRA CRUDA (G/100G) DIGESTIÒN ALCALINA ANUAL 0.0-0.1 INTERNA, CENIZAS (G/100G) CALCINACIÒN ANUAL 0.6-0.9 INTERNA, CARBOHIDRATOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 96.1- 98.7 INTERNA, CALORIAS (KCAL/100G) FACTOR ATW ATER ANUAL 389- 399 INTERNA, BOLSA X 500 GRAMOS			
	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	LEVAPAN	A DEFINIR
	5	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS COLOR AMARILLO HUEVO SULFATO DE SODIO (E-514) (REGULADOR DE ACIDEZ), TARTRAZINA C.I. 19140 (E-102), ROJO PONCEAU 4R C.I. 16255 (E-124) (COLORANTE ARTIFICIAL), AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO (E-341(III)) (ANTICOMPACTANTE), CMC CARBOXIMETILCELULOSA (E-469) (ESPESANTE). COLOR NARANJA. SENSORIAL, APARIENCIA POLVO FINO SENSORIAL, PH (SLN 1%) 6.0 – 8.0 , % HUMEDAD 135 °C 6.0 % MÁX, DELTA E 0 - 2, DELTA L -2 A 2, DELTA A -2 A 2, DELTA B -2 A 2, TARRO X 500 GRAMOS.	TARRO X 500 GRAMOS	COLORISA	A DEFINIR
	6	LEVADURA INSTANTÁNEA CON UN ALTO PODER DE FERMENTACIÓN; ES UNA CEPA ESPECIALMENTE SELECCIONADA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, LA CUAL ES PRODUCIDA MEDIANTE PROCESOS ESPECIALES DE FERMENTACIÓN Y SECADO. ESTA LEVADURA CONSISTE EN PEQUEÑAS PARTÍCULA OBLICUAS CON UNA ESTRUCTURA POROSA. ESTO PERMITE SU USO DIRECTO EN LA MASA SIN ANTES HABERSE HIDRATADO.INGREDIENTES: LEVADURA (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), EMULSIONANTE (MONOESTEARATO DE SORBITÁN). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR AMARILLO CLARO / MARRÓN CLARO, OLOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS, FORMA GRANULAR ALARGADA, IMPUREZAS SIN IMPUREZAS, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E. COLI < 1.0 X 10^2 UFC/G, BACTERIA PATÓGENA NEGATIVO, LEVADURAS < 1.0 X 10^4 UFC/G, RECUENTO DE BACTERIAS < 1.0 X 10^6 UFC/G, CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS FERMENTACIÓN (CO_2) ML/H ≥ 450, HUMEDAD % ≤ 5.5, TASA DE CÉLULAS VIVAS (%) ≥ 75, TASA DE CONSERVANTE (%) ≥ 80, PLOMO (MG/KG)	CAJA X 20 LIBRAS	SANTILLANA	A DEFINIR

		<1.0, ARSÉNICO (MG/KG) <1.5, PROTEÍNA CRUDA % 43.8 - 45.6% CAJA X 20 LIBRAS			
	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	FABRICA DE BOCADILLOS Y DELICIAS BRICEÑENCES	A DEFINIR
	8	POLVO PARA HORNEAR BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), HARINA DE TRIGO,PIROFOSFATO DE SODIO (LEUDANTE), ALMIDÓN DE MAÍZ, SULFATO DE ALUMINIO, CARBONATO DE CALCIO Y FOSFATO MONOCÁLCICO (LEUDANTES). PRESENCIA POLVO FINO, COLOR BLANCO A LIGERAMENTE GRIS PERDIDAS POR SECADO MÁX. 10%, PRUEBA DE GASIFICACIÓN EFERVESCENCIA INMEDIATA (13 GR DE POLVO PARA HORNEAR EN 150 GRS. DE AGUA A 30°C), GRANULOMETRIA 100% PASA MALLA NO. 8 BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	PRODIA	A DEFINIR
	9	ESENCIA SABOR MANTEQUILLA ES UN SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA USOALIMENTICIO. PROPORCIONANDO AGRADABLE SABOR A TODOS AQUELLOS PRODUCTOSHORNEADOS QUE LO CONTIENEN, TALES COMO PASTELES, POSTRES, PANES, ETC., TRANSMITIÉNDOLE AL PALADAR DEL CONSUMIDOR UNA AGRADABLE SENSACIÓN NATURAL.AGUA (VEHÍCULO ACUOSO), ALCOHOL (VEHÍCULO), SABOR ARTIFICIAL MANTEQUILLA, PROPILENGLICOL Y/O GLICERINA (VEHÍCULO), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), CONTIENE TARTRAZINA. LÍQUIDO LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS EN SUSPENSIÓN, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO (CON DILUCIÓN EN JARABE), PARÁMETRO DENSIDAD (G/ML) MIN 0.94 MÁX.1.0221 UNIDAD (G/ML) REFERENCIA ETU, AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G MAX ≤10000, HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MAX ≤100, COLIFORMES TOTALES (UFC/G) MAX ≤10, E. COLI UFC/G MAX ≤10 BOTELLA X 3785	BOTELLA X 3785 CC	FLEISCHMANN	A DEFINIR
	10	SUBPRODUCTO NATURAL OBTENIDO DE LA MOLIENDA DEL TRIGO, CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE POR EL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO COMÚN, TRITICUM AESTIVUM O TRITICUM RAMIFICADO, TRITICUM COMPACTUM HOST., O COMBINACIÓN DE ELLOS,UTILIZANDO PROCESOS DE LIMPIEZA, SEPARACIÓN DE IMPUREZAS, TRITURACIÓN O MOLIENDA Y CERNIDO, SIN LA PRESENCIA DECONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD.100% TRIGO LIBRE DE GMO., ESTÁ CONSTITUIDO	SACO POLIPROPILENO X 25KG	EL LOBO	A DEFINIR

		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			
	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	PROVIDENCIA	A DEFINIR
	12	COLOR LIQUIDO AMARILLO SORBITOL (E 420(I)), GLICERINA (E422), PROPILEN GLICOL (E 1520) (HUMECTANTE), ALCOHOL ETÍLICO, TARTRAZINA C.I. 19140 (E 102) (COLORANTE ARTIFICIAL). COLOR AMARILLO. VISUAL, APARIENCIA LIQUIDO VISCOSO. VISUAL, PH (DIRECTO) 6.00 – 9.00 PH METRO DELTA E 0 - 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA L -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA A -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA B -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS, RECUENTO BACILUS CEREUS MENOR A 100 UFC/G. AGOTAMIENTO EN SUPERFICIE (NTC 4679), MOHOS Y LEVADURAS MENOR A 10 UFC/ G INCLUSIÓN EN EL MEDIO (NTC 4834), NMP COLIFORMES TOTALES MENOR A 3 UFC/G	FRASCO X 390 ML	COLORISA	A DEFINIR

		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			
	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	FLEISCHMANN	A DEFINIR
	14	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO TAMAÑO POR PORCIÓN: 100 GCALORÍAS:340, GRASA TOTAL: 0 G (0 %), GRASA SATURADA: 0 G (0%), COLESTEROL: 0 MG, SODIO: 35 MG (1%), CARBOHIDRATO TOTAL: 78G (26%) FIBRA DIETARIA: 0 G, AZÚCARES: 0G, PROTEÍNAS: 8 G, CALCIO: 7 %, HIERRO: 11 %, CENIZAS: 0.5%, HUMEDAD: 12.1%, OLOR: SIN OLORES OBJETABLES INFESTACIÓN: NEGATIVA, BLANCURA: 39 - 43, % GRANO YESADO: MÁX 14 % GRANO C.B: MAX 15, % GRANO DAÑADO TOTAL: MÁX 3.2, SEMILLAS OBJETABLES: MÁX 3 EN 1000G GRANO DAÑADO POR CALOR: MÁX 10 GRANOS/100G % GRANO ROJO: MÁX 1.2 BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	ROA	A DEFINIR
	15	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO NF-COLOMBIA - NR, AZÚCAR, GRASA VEGETAL (ANTIOXIDANTE TBHQ), LECHE ENTERA, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA Y ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO), SABOR ARTIFICIAL (AREQUIPE),. NOTA ANÁLISIS QUE SE HACE POR PLAN DE CALIDAD, NOTA * ANÁLISIS QUE SE HACE POR LOTE A LOS PRODUCTOS QUE SE CERTIFICAN, FISICOQUÍMICAS [1] AFLATOXINS B1,B2,G1,G2 UG/KG < 10 / AOAC 991.31, FISICOQUÍMICAS [1] PLOMO EN MG/KG <0,5 / AOAC 999.10, 2 FISICOQUÍMICAS *GRASA [%] 37- 38.5%/AOCS AK 4.95, 2 FISICOQUÍMICAS *VISCOSIDAD 40°C [CPS] 3500-5000 /OICCC E/1973, 2 FISICOQUÍMICAS [1] PESTICIDAS CUMPLIMIENTO LEGAL PARA AZUCAR Y LECHE, 2 FISICOQUÍMICAS *TAMAÑO DE PARTÍCULAS [MICRAS] 30 MÁXIMO /MÉTODO INTERNO CNCH, 2 FISICOQUÍMICAS *PH [10%] 6.0 – 7.0 /AOAC 970.21 [A] 3.MICROBIOLÓGICAS *SALMONELLA SP/25 G AUSENCIA / AFNOR 3M 01/16-11/16, 4. SENSORIALES *TEXTURA COMPACTA, 4. SENSORIALES *OLOR LECHE 4. SENSORIALES *COLOR BLANCO A AMARILLO PÁLIDO4. SENSORIALES *SABOR LÁCTEO, 6. ALERGENOS LECITINA DE SOYA POSITIVO/COMPOSICIÓN, 6. ALERGENOS LECHE POSITIVO/COMPOSICIÓN, 6. ALERGENOS MANÍ Y NUECES DE ÁRBOL PUEDE TENER TRAZAS, 6. ALERGENOS GLUTEN PUEDE TENER TRAZAS, BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	CORDILLERA	A DEFINIR
	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	BOLSA X 1000 GRAMOS	NACIONAL DE CHOCOLATES	A DEFINIR

		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			
	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,	GARRAFA X 4870	JOLI	A DEFINIR

		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	QUIMICA BASICA	A DEFINIR
	19	DULCE DE FRUTA SALSA DULCE VISCOSA ELABORADA A BASE DE AGUA, ALMIDÓN, AZÚCAR, ÁCIDO CÍTRICO, SABORIZANTES Y COLORANTES PERMITIDOS, ESPECIAL PARA USAR EN PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA, AGUA, AZÚCAR, ALMIDÓN, GLUCOSA, GLICERINA, ÁCIDO CÍTRICO, GOMA XHANTAN, SABOR ARTIFICIAL A FRESA, COLOR ROJO, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO) Y REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SODIO, BOLSA PLÁSTICA TIPO DOYPACK ELABORADA EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD (PEBD). TAPAS ELABORADA EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), FISICOQUÍMICAS PH: 3,4 - 3,6; GRADOS BRIX: 27 - 30. RECUENTO TOTAL DE AEROBIOS 50000 MAX MESÓFILOS RECUENTO ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO ‹10 RECUENTO DE E-COLI/ML ‹100 SALMONELLA EN 25 G UFC/ML AUSENCIA, BOLSA X 1000 GRAMOS	BOLSA X 1000 GRAMOS	SECRETOS DEL TROPICO	A DEFINIR
	20	PANELA ELABORADA MEDIANTE UN PROCESO DE CONCENTRACION DE AZUCARES PROVENIENTES DE LA CAÑA DE AZUCAR CON ALTO CONTENIDO DE SACAROSA, AZUCARES REDUCTORES COMO GLUCOSA Y FRUCTOSA, LOS NIVELES DE SALES MINERALES SE ENCUENTRAN EN CANTIDADES NOTABLES DENTRO DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES SE ENCUENTRAN EL CALCIO, POTASIO, MAGNESIO, COBRE, HIERRO Y FOSFORO COMO TAMBIEN TRAZAS DE FLUOR Y SELENIO, VITAMINA A, COMPLEJO B, VITAMINA C Y VITAMINA D, UNIDAD REDONDA X 1000 GRAMOS	UNIDAD REDONDA X 1000 GRAMOS	LA VILLETANA	A DEFINIR
	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	BALDE PLASTICO X 2,5 KILOS	PURATOS	A DEFINIR

		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	INGREDION	A DEFINIR
	23	ES UNA MEZCLA BALANCEADA DE ALMIDONES DE MAÍZ Y DE YUCA MODIFICADO PARA PREPARAR LOS MÁS EXQUISITOS PANDEYUCAS EN FORMA RÁPIDA SEGURA Y ECONÓMICA CON UN EXCELENTE SABOR Y AROMA.HUMEDAD (%) 15.0, ASPECTO POLVO FINO COLOR BLANCO - CREMA OLOR Y SABOR LIBRE DE OLORES O SABORES EXTRAÑOS BULTO X 12 KILOGRAMOS	BULTO X 12 KILOGRAMOS	INGREDION	A DEFINIR
	24	ESENCIA DE AREQUIPE GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHICULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES BENZOATO DE SODIO SORBATO DE POTASIO APARIENCIA ESTADO ESPESO, COLOR BLANCO, AROMA SABOR CARACTERISTICO AL AREQUIPE PROPIEDADES ESPECIFICACIONES DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3 °C) 1.0112 ± GRADOS BRIX 8.76 ± 0.02, TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR
	25	ESENCIA DE BANANO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035%, APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO BANANO, DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0074 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.8 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR
	26	ESENCIA DE COCO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), APARIENCIA ESTADO ESPESO, COLOR BLANCO, AROMA SABOR CARACTERISTICO COCO, DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0074 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.41 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR
	27	ESENCIA DE NARANJA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO, VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035% APARIENCIA / ESTADO LIQUIDO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO NARANJA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0547 ± 0.02 GRADOS BRIX 23.1 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR
	28	ESENCIA DE VAINILLA BLANCA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO, VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR CAFE TRANSPARENTE AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO VAINILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0151 ± 0.02 GRADOS BRIX 10,52 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR

	29	ESENCIA DE QUESO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO) APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR BLANCO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO QUESO DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 1.0082 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.42 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR
	30	ESENCIA DE MANTEQUILLA GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y ARTIFICIALES ESTABILIZANTES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), TARTRAZINA 0,035% APARIENCIA / ESTADO ESPESO COLOR AMARILLO AROMA / SABOR CARACTERÍSTICO MANTEQUILLA DENSIDAD (TEMPERATURA 27.3°C) 0.9988 ± 0.02 GRADOS BRIX 7.6 ± 0.02 TERMO ESTABILIDAD 204°C (400°F) BIDON X 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR
	31	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO Y ANTICOMPACTANTE (FERROCIANURO DE SODIO E-535). CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS CLORURO DE SODIO (BASE SECA) MINIMO 99,00, YODURO MINIMO 50 MAXIMO 100, FLUORURO MINIMO 180 MAXIMO 220, CALCIO MINIMO - MAXIMO 1000, MAGNESIO MINIMO - MAXIMO 800, HUMEDAD MINIMO - MAXIMO 0,200, OTROS INSOLUBLES EN AGUA MINIMO - MAXIMO 1600, ANTICOMPACTANTE (E-535) MINIMO - MAXIMO 10, SULFATOS MINIMO - MAXIMO 2800, GRANULOMETRÍA M-20 MINIMO 80,00 MAXIMO - , GRANULOMETRÍA M-60 N/A N/A, GRANULOMETRÍA M-70 MINIMO - MAXIMO 20,00, GRANULOMETRÍA M-80 N/A N/A, BULTO X 50 KILOS	BULTO X 50 KG	REFISAL	A DEFINIR
	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	AREPAREPA	A DEFINIR

	33	FECULA DE MAIZ ALIMENTO ALTAMENTE REFINADO PROVENIENTE DE LA MOLIENDA HUMEDAD DEL MAÍZ, PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS APARIENCIA POLVO, COLOR BLANCO, HUMEDAD % MAX 13.0, PH SOLUCIÓN AL 20% 4.5 - 7.0, PROTEÍNA % MAX 0.4, CONTENIDO SO2 PPM MAX 50, BULTO X 12 KG	BOLSA X 12 KILOGRAMOS	INGREDION	A DEFINIR

- ✓ Las cantidades de los productos a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el Administrador del Proyecto Productivo Panadería, de acuerdo a las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

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

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

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

- ✓ No se recibirán productos transvasados, reempacados o sin su envase o empaque original de fábrica. Por lo tanto, deberán estar debidamente envasados y/o empacados y rotulados, conforme a lo establecido en la normatividad vigente. El rótulo o etiqueta del producto deberá evidenciar como mínimo la siguiente información:
  - ✓ Nombre del Producto.
  - ✓ Marca del producto.
  - ✓ Fecha de vencimiento o caducidad.
  - ✓ Nombre o razón social del fabricante o importador.
  - ✓ Especificaciones técnicas requeridas por la entidad contratante.

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

- Hacer la entrega de los bienes solicitados objeto del presente proceso, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso que se solicite).
- Los productos deben presentar excelentes condiciones y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, ***se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista, previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento.***
- Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en

	el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección). - En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito. - Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta la CPMSACS - INPEC por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión. - Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía. - Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato. - Realizar el cargue de la factura correspondiente en las plataformas SIIF NACIÓN y SECOP II, en esta última deberá estar debidamente firmada por el proveedor y con el recibido del Supervisor. - Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnización a que haya lugar del personal que emplee en la ejecución del contrato. - Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener en cada uno de los ítems ofertados en la propuesta presentada. - Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilatación y trabas a la ejecución del contrato, - Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.
OBLIGACIONES DEL INPEC	- Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sea solicitada) - Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. - Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo. - Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad. - Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). - Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será de **15 de diciembre de 2026 o hasta agotar los recursos,** contados a partir de la fecha del Acta de Inicio, previa expedición del Registro Presupuestal del Compromiso, Comunicación de Aceptación de la Oferta y constitución y aprobación de pólizas. **Durante este plazo se establecerán entregas de los bienes contratados de acuerdo con las necesidades del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA. Las cantidades a solicitar serán informadas por el Supervisor del contrato, al contratista, mediante correo electrónico acordando la fecha de entrega. El proponente se compromete a entregar de manera parcial y cumplidamente los pedidos al CPMSACS - INPEC de acuerdo al pedido realizado por el Supervisor del Contrato. Solo se recibirán los productos en el horario de 8:00am – 11:00am y de 2:00pm – 4:00 pm días hábiles de lunes a viernes.** **Para todos los casos, los bienes objeto del presente proceso, se entregarán sin costo alguno por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros en el CPMSACS ACACIAS – INPEC, Kilómetro 5 vía antigua Villavicencio, Acacias – Meta, previa coordinación con el Supervisor del Contrato y Almacenista del Establecimiento (proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co, almacen.epcacacias@inpec.gov.co). La**

<table>
<tr><td></td><td>entrega la realizará el contratista o quien este delegue en su nombre, en el Área de Almacén Acopio del CPMSACS ACACIAS – INPEC, donde se verificará cantidad, estado y calidad de los productos.

El incumplimiento de dicho plazo establecido será causal de Terminación Unilateral del contrato, haciéndose efectiva la Cláusula Penal Pecuniaria descrita en la Invitación pública.</td></tr>
<tr><td>VALOR TOTAL DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es hasta por la suma de SETENTA Y SIETE MILLONES NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($77.093.280)
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>MEDIDA</th><th>MARCA</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ALMIDÓN DE YUCA, FERMENTADO ARTESANALMENTE. SE PRESENTA COMO GRÁNULOS DE COLOR BLANCO SABOR ÁCIDO Y AROMA CARACTERÍSTICO. COLOR BLANCO- GRISACEOOLOR CARACTERISTICO SABOR CARACTERISTICO % HUMEDAD LAMPARA HALOGENA POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 14% MAX, PH (SOLUCIÓN AL 1 %) POTENCIOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 3,0 - 4,5, PODER DE EXPANSIÒN APLICACIÒN POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 9,0 A 10,0 CM3 /G, BOLSA INTERNA DE POLIETILENO, RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS (UFC/G) 200000, COLIFORMES TOTALES (NMP/G) 10000, RECUENTO DE MOHOS(M) Y LEVADURAS(L) (UFC/G) 1100, BULTO X 12. 5 KG</td><td>BULTO X 12. 5 KILOGRAMOS</td><td>LEVAPAN</td><td>A DEFINIR</td><td>$ 150.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>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.</td><td>BULTO X 12 KG</td><td>INGREDION</td><td>A DEFINIR</td><td>$ 198.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>GRAGEAS DE COLORES AZÚCAR, ALMIDÓN NATURAL (AGLUTINANTE), COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO PUNZÓN 4R CL-1625 E-124, AZUL BRILLANTE CL 42090 E-133, AMARILLO NO 6 CL 15985 E-110, TARTRAZINA CL 19140 E- 102, ESENCIA ARTIFICIAL DE VAINILLA). CONTIENE TARTRAZINA COLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO, OLOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO: VAINILLA SABOR ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE VAINILLA TEXTURA ORGANOLÉPTICO POR CADA LOTE DURO, HUMEDAD (G/100G) SECADO ESTUFA ANUAL 2.6 - 3.2 INTERNA SOLIDOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 97.4-99.1 INTERNA, PROTEINA (G/100G) KJELDAHL ANUAL 0.3-0.5 INTERNA, GRASA (G/100G) HIDRÓLISIS ACIDA ANUAL 0.4 -0.7 INTERNA, FIBRA CRUDA (G/100G) DIGESTIÒN ALCALINA ANUAL 0.0-0.1 INTERNA, CENIZAS (G/100G) CALCINACIÒN ANUAL 0.6-0.9 INTERNA, CARBOHIDRATOS TOTALES (G/100G) CALCULO POR DIFERENCIA ANUAL 96.1- 98.7 INTERNA, CALORIAS (KCAL/100G) FACTOR ATW ATER ANUAL 389- 399 INTERNA, BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>BOLSA X 500 GRAMOS</td><td>LEVAPAN</td><td>A DEFINIR</td><td>$ 3.800</td></tr>
<tr><td>4</td><td>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,</td><td>BULTO X 12,5 KG</td><td>LEVAPAN</td><td>A DEFINIR</td><td>$ 68.500</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

		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				
	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	COLORISA	A DEFINIR	$ 27.500
	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	SANTILLANA	A DEFINIR	$ 250.000
	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	FABRICA DE BOCADILLOS Y DELICIAS BRICEÑENCES	A DEFINIR	$ 89.000
	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	BOLSA X 500 GRAMOS	PRODIA	A DEFINIR	$ 11.500

		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				
	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	FLEISCHMAN N	A DEFINIR	$ 55.000
	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 POLIPROPI LENO X 25KG	EL LOBO	A DEFINIR	$ 60.000
	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	BULTO X 50 KG	PROVIDENCI A	A DEFINIR	$ 225.000

		MELADURA, PREPARACION DE SUSPENSION ALCOHOLICA, CRISTALIZACION DE MASA "A" AGOTAMIENTO DE MASA "A" CENTRIFUGACION DE MASA A, ALMACENAMIETNO MIEL "A", PREPARACION DE CRISTAL PARA MASA B, CRISTALIZACION MASA "B", AGOTAMIENTO DE MASA B, CENTRIFUGACION MASA B, PREPARACION DE SEMILLA B, PREPARACION DE CRISTAL PARA MASA C, CRISTALIZACION MASA "C", AGOTAMIENTO DE MASA C, CENTRIFUGACION MASA C, PREPARACION DISOLUCION DE MAGMA C, TRANSPORTE DE AZUCAR HUMEDO, FUNDICION DE AZUCAR, CALENTAMIENTO DE LICOR, PREPARACION DE SACARATO DE CALCIO B, CLARIFICACION DE LICOR, SECADO, DISOLUCION DE TERRONES, TRANSPORTE DE AZUCAR SECO BIG BAG, ALMACENAMIENTO EN SILO BIG-BAG, TRANSPORTE DE PRODUCTO BIG BAG A ENVASADO, ENVASADO BIG BAG, TRANSPORTE DE AZUCAR SECO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO EN SILOS LINEA INDUSTRIAL, ALMACENAMIENTO EN SILO LINEA FAMILIAR, ENVASADO LINEA INDUSTRIAL, ENVASADO LINEA FAMILIAR, TRANSPORTE DE PRODUCTO LINEA INDUSTRIAL Y FAMILIAR, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO, TRANSPORTE DE PRODUCTO Y ENTREGA AL CLIENTE BULTO X 50 KILOS				
	12	COLOR LIQUIDO AMARILLO SORBITOL (E 420(I)), GLICERINA (E422), PROPILEN GLICOL (E 1520) (HUMECTANTE), ALCOHOL ETÍLICO, TARTRAZINA C.I. 19140 (E 102) (COLORANTE ARTIFICIAL). COLOR AMARILLO. VISUAL, APARIENCIA LIQUIDO VISCOSO. VISUAL, PH (DIRECTO) 6.00 – 9.00 PH METRO DELTA E 0 - 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA L -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA A -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS DELTA B -2 A 2 ESPECTROFOTÓMETRO UV VIS, RECUENTO BACILUS CEREUS MENOR A 100 UFC/G. AGOTAMIENTO EN SUPERFICIE (NTC 4679), MOHOS Y LEVADURAS MENOR A 10 UFC/ G INCLUSIÓN EN EL MEDIO (NTC 4834), NMP COLIFORMES TOTALES MENOR A 3 UFC/G NUMERO MAS PROBABLE (INVIMA 1998), ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR MENOR A 10 UFC/G. INCLUSIÓN EN EL MEDIO (NTC 4834), NMP COLIFORMES FECALES MENOR A 3 UFC/G NÚMERO MÁS PROBABLE (INVIMA 1998) FRASCO X 390 ML	FRASCO X 390 ML	COLORISA	A DEFINIR	$ 45.000
	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	FLEISCHMAN N	A DEFINIR	$ 26.000
	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	BOLSA X 500 GRAMOS	ROA	A DEFINIR	$ 2.600

		CALOR: MÁX 10 GRANOS/100G % GRANO ROJO: MÁX 1.2 BOLSA X 500 GRAMOS				
	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	CORDILLERA	A DEFINIR	$ 28.000
	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	BOLSA X 1000 GRAMOS	NACIONAL DE CHOCOLATES	A DEFINIR	$ 40.000

		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	JOLI	A DEFINIR	$ 75.000
	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	QUIMICA BASICA	A DEFINIR	$ 4.500
	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	BOLSA X 1000 GRAMOS	SECRETOS DEL TROPICO	A DEFINIR	$ 9.500

		RECUENTO DE E-COLI/ML ‹100 SALMONELLA EN 25 G UFC/ML AUSENCIA, BOLSA X 1000 GRAMOS				
	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	LA VILLETANA	A DEFINIR	$ 11.000
	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	PURATOS	A DEFINIR	$ 85.000
	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	INGREDION	A DEFINIR	$ 70.000
	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	INGREDION	A DEFINIR	$ 70.000
	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	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR	$ 180.000
	25	ESENCIA DE BANANO GOURMET SABORIZANTE PARA USO ALIMENTICIO VEHÍCULO ACUOSO, PROPILENGLICOL, SABORES NATURALES Y	BIDON 20 LITROS	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR	$ 180.000

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

		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				
	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	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR	$ 200.000
	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	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR	$ 200.000
	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	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR	$ 200.000
	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	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR	$ 200.000
	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	SOBYCOM GROUP	A DEFINIR	$ 200.000
	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	BULTO X 50 KG	REFISAL	A DEFINIR	$ 105.000

	N/A N/A, GRANULOMETRÍA M-70 MINIMO - MAXIMO 20,00, GRANULOMETRÍA M-80 N/A N/A, BULTO X 50 KILOS				
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 25°C: 4.5 MÍNIMO GRANULOMETRÍA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ N° 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	AREPAREPA	A DEFINIR	$ 50.000
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	INGREDION	A DEFINIR	$ 84.000
				VALOR TOTAL DE PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS	**$ 3.203.900**
				TOTAL, PRESUPUESTO	**$77.093.280**

FORMA DE PAGO

Aclarando y recordando que según el proceso contractual los requisitos para pago y tiempo aplican en cumplimiento de lo consagrado en la minuta de contrato y el Manual de Contratación del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario así:

La CPMS ACACIAS - INPEC efectuará pagos al contratista conforme a la disponibilidad del PAC, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, en un plazo máximo de 90 días, previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si hubiere lugar a ello), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Igualmente, para el trámite del pago el CONTRATISTA deberá además haber realizado el cargue de la factura correspondiente en la plataforma **SECOP II, TVE y SIIF Nación**, debidamente firmada y con el recibido del Supervisor. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.

<table>
<tr><td></td><td>De acuerdo con el MANUAL DE CONTRATACIÓN, CÓDIGO: PA-LA-M03.14.1. FORMA DE PAGO DEL VALOR DEL CONTRATO. Las facturas serán pagadas por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario, dentro de los términos establecidos, previa aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa y disponibilidad del PAC. La Unidad Ejecutora tendrá a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con el Estatuto Tributario. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último documento subsanado o corregido de acuerdo a la solicitud del grupo de tesorería o quien haga sus veces en los establecimientos de reclusión del orden nacional y Escuela Penitenciaria."

NOTA: <u>Del impuesto del IVA</u>: este contrato queda exento del impuesto del IVA, de acuerdo con el artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica. "quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema".</td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>En consecuencia, la Oficina Administrativa y Financiera considera que el valor del presupuesto relacionado en la descripción del objeto a contratar asciende a la suma de: SETENTA Y SIETE MILLONES NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($77.093.280), contemplado dentro del Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2026 y detallado así:
<table>
<tr><th>POSICION CATALOGO DEL GASTO</th><th>FUENTE</th><th>CDP N°</th><th>FECHA CDP</th><th>VALOR CDP</th></tr>
<tr><td>A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS</td><td>PROPIOS</td><td>3426</td><td>11/02/2026</td><td>$ 73.893.280</td></tr>
<tr><td>A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES</td><td>PROPIOS</td><td>3526</td><td>11/02/2026</td><td>$ 3.200.000</td></tr>
<tr><td colspan="5">Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMSACAS ACACIAS - INPEC</td></tr>
<tr><td colspan="5">RECURSO: Recursos PROPIOS 26</td></tr>
<tr><td colspan="5">SITUAC: CSF</td></tr>
<tr><td colspan="5">OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS MOLINERÍA, ALMIDONES Y SUS DERIVADOS, ASÍ MISMO, PRODUCTOS MINERALES) PARA EL PROYECTO PRODUCTO DE PANADERÍA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026</td></tr>
<tr><td colspan="5">EXPEDIDO POR: EMIGDIO CÁRDENAS ARBELÁEZ – RESPONSABLE PRESUPUESTO CPMS ACACIAS – INPEC.</td></tr>
<tr><td colspan="5">RESOLUCIÓN No.: RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES</td><td>De acuerdo con lo establecido en el inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5. del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>% DEL CUBRIMIENTO</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>CUMPLIMIENTO</td><td>10% Del valor del contrato</td><td>Duración del contrato y 4 meses más</td></tr>
<tr><td>CALIDAD DEL BIEN</td><td>20% Del valor del contrato</td><td>Duración del contrato y 4 meses más</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR</td><td>La supervisión del contrato será ejercida por el DG. YENI PAOLA REY GOMEZ quien ejerce como responsable del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA de la CPMS ACACIAS- INPEC.</td></tr>
</table>

	El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCIÓN.	Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua a Villavicencio.
CUENTA BANCARIA	**DAVIVIENDA** - Cuenta AHORROS No. 0550488404732437 a nombre de **LEONIDAS OCHOA CORRALES**

Atentamente,

Dra. LILIANA MARCELA ROMERO MÉNDEZ
Directora (e) Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Acacias

Elaborado por: TA. Marco M. Huertas R. / Área Administrativa
Revisado por: Emigdio Cárdenas Arbeláez / Gestión Corporativa
Fecha: 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 - CTO. 020-2026\ADJUDICACIÓN\Comunicación Aceptación CTO 020 - MATERIA PRIMA ALMIDONES, SUS DERIV.docx