INPEC

ESTUDIOS PREVIOS

SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA

ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL "SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSM BOG"

Contenido

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD 2

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO 3

2.1. OBJETO 3

2.2. ALCANCE DEL OBJETO: 3

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO 5

2.4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR 11

2.5 PLAZO DE EJECUCIÓN 11

2.6 LUGAR DE EJECUCIÓN 11

2.7 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA 11

2.8 SUPERVISOR DESIGNADO 12

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN. 12

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO 12

4.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL 15

4.2 VALOR Y FORMA DE PAGO 15

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE 16

5.1. VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS: 16

5.2. FACTORES DE CALIFICACIÓN 16

5.2.1 VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS 16

5.2.2 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS JURÍDICOS 16

5.2.3 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL 17

5.2.4. *VERIFICACIÓN DE* LOS ASPECTOS TÉCNICOS 19

5.2.5. VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE 19

5.2.6. VERIFICACIÓN OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 19

5.3. CRITERIO DE EVALUACIÓN 19

6. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO 19

7. GARANTÍAS 22

7.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO 23

7.2 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DEL CONTRATO Y SU LIQUIDACIÓN 23

8. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO 23

De conformidad con lo normado en el artículos 87, 88 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 2 del artículo 5 de la ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 en concordancia con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del CPAMSM BOG – INPEC, con posición de catálogo de gasto:*A-05-01-01-002-003-PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, Y A-05-01-01-002-001 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS*, se procede a realizar los siguientes Estudios Previos para contratar el Suministro DE

INPEC

MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES y CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS, para función principal producir elementos alimenticios de primera necesidad que van a ser comercializado a las personas privadas de la libertad en el proyecto productivo de panadería de la CPAMSM BOG (Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad para mujeres de Bogotá).

Se realiza el estudio de subasta inversa por la cantidad del rubro, ya que por tienda virtual sus costos son más altos y no se encuentran todos los productos necesarios para su desarrollo. De esta forma se puede seguir con la nacionalidad del proyecto productivo y no afectar el orden interno del establecimiento. Satisfaciendo las necesidades de las Privada de libertad del establecimiento en tiempos cortos y así evitar situaciones de orden interno en el establecimiento. La necesidad presentada en el proyecto productivo panadería se encuentra establecido en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II. Por lo anterior mediante Resolución 000003 del 02 enero de 2026 por la cual se asignan partidas presupuestales a los Establecimientos de Reclusión del orden nacional en la cuenta Gastos de Comercialización y Producción para la vigencia fiscal 2026, se procede a realizar los siguientes estudios previos para Contratar el **SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSMBOG.**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

De conformidad con la ley 65 de 1993 corresponde al INPEC promover la ejecución de programas de atención y tratamiento penitenciario desarrollando con la intencionalidad de generar acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalización de la población reclusa en todos los Establecimientos de Reclusión, garantizar el buen funcionamiento, mantenimiento y prestación del servicio del proyecto productivo de panadería de la CPAMSMBOG, organizada y administrada por cuenta de las directivas del establecimiento, con el fin de adquirir artículos de primera necesidad para facilitar a las personas privadas de la libertad el suministro de productos alimenticios y de consumo, para con ello poder satisfacer sus necesidades básicas. Por tal motivo el Proyecto Productivo panadería, tiene como función principal producir elementos alimenticios de primera necesidad que van a ser comercializado a las personas privadas de la libertad, para facilitar el bienestar y convivencia al interior de este centro de reclusión, dentro de los límites fijados en el reglamento de régimen interno del respectivo centro de reclusión.

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere contratar el **SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSM BOG,** para la comercialización a través del proyecto productivo de panadería de la Reclusión de Mujeres de Bogotá y teniendo en cuenta que en el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el Rubros *A-05-01-01-002-003-PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, Y A-05-01-01-002-001 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS* es pertinente la adquisición de estos artículos para el consumo por parte del personal privado de la libertad, en los diferentes pabellones con el fin de satisfacer sus necesidades. Con base en la Ley 489/98 Art. 3 la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia; y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.
La necesidad presentada en el proyecto productivo de panadería se encuentra establecido en el plan anual de adquisiciones el cual está publicado en la página del SECOP II.

50101716 **50112004** **50112010** **50112009** **50151513** **50161509** **50161511** **50161512** **50171551** **50171902** **50181700** **50181708** **50181709** **50192403** **50192109** **50221002**	SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO	Vigencia 2026	10 MES	Contratación por selección abreviada mediante la modalidad de subasta inversa según presupuesto del proyecto.	Recursos Propios (Fondos Especiales)	$ 252.512.000

50306700 **50315008** **50322301** **50332804** **50340000** **50362528** **50363101** **50365301** **50365602** **52151504** **24111503** **60122506**	PANADERIA CPAMSM BOG					

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSMBOG.

2.2. ALCANCE DEL OBJETO:

En desarrollo del objeto contractual se adelantarán entre otras las siguientes actividades:

- Entregar los elementos descritos en el **Numeral 3.**
- Entregar los productos anteriores en lugar y plazos indicados.
- Entregar los productos a que se refiere el objeto del contrato con la calidad y especificaciones técnicas establecidas en este estudio previo y la Invitación pública, respectiva.

La entrega de los bienes objeto de esta invitación no tendrá costo alguno para la **CPAMSMBOG** por concepto de transporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de establecer los precios unitarios en su oferta.

CLASIFICACIÒN DEL BIEN O SERVICIO DE ACUERDO CON EL CÒDIGO ESTÀNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAD-UNSPSC

CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50181700	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	PRODUCTOS DE PANADERIA	SUMINISTROS Y MESCLAS PARA HORNEAR	ALMIDON AGRIO
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	AREQUIPE
24111503	MAQUINARIA. HERRAMIENTA. EQUIPO INDUSTRIAL Y VEHICULOS	MAQUINARIA Y ACCESORIOS	RECIPIENTES Y ALMACENAMIENTO	BOLSAS	BOLSATINA
50161511	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES O SUSTITUTOS DE CHOCOLATES	CHIPS DE CHOCOLATE
50315008	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	FRUTA ORGANICA FRESCA	COCO ORGANICO	COCO DESHIDRATADO
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	CREMA CHATILLY
50322301	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	FRUTA SECA	FRITA NOVINANTE ORGANICA	FRUTA CRISTALIZADA
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	GEL DECORATIVO
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	GRAJEAS
50221002	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	PRODUCTOS. CEREALES Y GRANOLA	HARINA	HARINA DE MAIZ
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	LECHE CONDENSADA
50181700	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	PRODUCTOS DE PANADERIA	SUMINISTROS Y MESCLAS PARA HORNEAR	LEVADURA SECA INSTANTANEA
50101716	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	FRUTA ORGANIZA SECA	NUECES Y SEMILLAS ENTERAS	MANI TRITURADO
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	MANJAR BLANCO
50181700	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	PRODUCTOS DE PANADERIA	SUMINISTROS Y MESCLAS PARA HORNEAR	POLVO DE HORNEAR

INPEC

10121501	MATERIAL VIVO ANIMAL Y VEGETAL	MATERIAL VIVO VEGETAL Y ANIMAL , ACCESORIOS Y SUMINISTROS	COMIDA	PIENSO PARA GANADO	SALVADO DE TRIGO
50332804	PRODUCTOS DE USO FINA	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	FRUTA ORGANIZA SECA	PASAS DE CORINTO ORGANICOA SECA	UVAS PASAS
51192405	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	ADITIVOS	MERMELADAS Y GELATINAS	GELATINA
51192405	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	ADITIVOS	MERMELADAS Y GELATINAS	GELATINA SIN SABOR
12164504	MATERIA PRIMA	MATERIALES QUIMICOS INCLUYENO BIOQUIMICOS Y MATERIALES DE GAS	ADITIVOS	ADITIVOS DE ALIMENTOS Y FARMACOS	ESENCIA DE SABORES
50362528	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	FRUTAS EN LATA O FRASCO	CEREALES EN LATA O FRASCO	CEREZAS EN ALMBAR
50362528 20171551	PRODUCTOS DE USO FINAL PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	FRUTAS EN LATA O FRASCO CONDIMENTOS CONSEVADOS	CEREALES EN LATA O FRASCO HIERBAS, ESPECIES	DURAZNOS EN ALMIBAR SAL
50221002	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	PRODUCTOS. CEREALES Y GRANOLA	HARINA	HARINA DE TRIGO
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	AZUCAR
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	BOCADILLO
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	COBERTURA DE CHOCOLATE DE LECHE
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	COBERTURA DE CHOCOLATE
10151605	MATERIAL VIVO ANIMAL Y VEGETAL	SEMILLAS, PLANTULAS	SEMILLAS DE CEREALES	SEMILLAS DE AVENA	AVENA EN HOJUELAS
50161511	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	COCOA
10151609	MATERIAL VIVO ANIMAL Y VEGETAL	SEMILLAS, PLANTULAS	SEMILLAS DE CEREALES	SEMILLAS DE MAIZ	FECULA DE MAIZ
10151609	MATERIAL VIVO ANIMAL Y VEGETAL	SEMILLAS, PLANTULAS	SEMILLAS DE CEREALES	SEMILLAS DE AMAPOLA	SEMILLAS DE AMAPOLA
50161509	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES	GLUCOSA
10151606	MATERIAL VIVO ANIMAL Y VEGETAL	SEMILLAS, PLANTULAS	SEMILLAS DE CEREALES	SEMILLAS DE ANJONJOLI	ANJONJOLI
50161814	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES	POLVILLO ORO
10151510	MATERIAL VIVO ANIMAL Y VEGETAL	SEMILLAS, PLANTULAS	SEMILLAS PLANTULAS	SEMILLAS PLANTULAS DE AJO	AJO EN POLVO
52151901	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDA Y TABACO	UTENSILIOS DE COCINA	MOLDES PARA MUFFINS PARA USO DOMESTICO	PAPEL MUFFINS
50221002	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	PRODUCTOS. CEREALES Y GRANOLA	HARINA	HARINA ESPECIAL TORTAS
50221002	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	PRODUCTOS. CEREALES Y GRANOLA	HARINA INTEGRAL	HARINA INTEGRAL
50181708	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS CONSERVADOS Y PREPARADOS	SUMINISTROS Y MEZCLAS PARA HORNEAR	MEZCLAS PARA HORNEAR	PREMEZCLA BROWNIE
50192401	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS PREPARADOS Y CONMSERVADOS	MERMELADAS Y GELATINAS Y PASTAS DE UNTAR	MERMELADA	RELLENO CON FRUTAS
12171703	MATERIAL QUÍMICO	COLORANTES	COLORANTES	COLORANTES	COLORANTE
50171800	ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TABACO	CONDIMENTOS Y CONSERVANTES	SALSAS Y CONDIMENTOS	SALSAS Y CONDIMENTOS	ANTIMOHO
50181708	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS CONSERVADOS Y PREPARADOS	PRODUCTOS. SUMINISTROS Y MEZCLAS PARA HORNEAR	MEZCLAS PARA HORNEAR	HARINA HOJALDRES
50131500	PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACOS	CHOCOLATES-AZUZRES-PRODUCTOS DE CONFITERIA	CHOCOLATES-AZUCARES-ENDULZANTES	GRANULADO CROCANTE
60122506	PRODUCTOS DE USO FINAL	INSTRUMENTOS MUSICALES Y JUEGOS	EQUIPOS. ACCESORIOS. SUMINISTROS DE ARTES. ACCESORIOS	MANUALIDADES DE PAPEL Y PAPEL ARTESANAL	BLONDA PEQUEÑA
60122506	PRODUCTOS DE USO FINAL	INSTRUMENTOS MUSICALES Y JUEGOS	EQUIPOS. ACCESORIOS. SUMINISTROS DE ARTES. ACCESORIOS	MANUALIDADES DE PAPEL Y PAPEL ARTESANAL	BLONDA GRANDE

PRESUPUESTO: GRUPO 1 MATERIA PRIMA Por valor de CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 178.912.000); GRUPO 2 OTROS MINERALES por un valor de OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000); GRUPO 3 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por un valor de SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL

PESOS M/CTE $ (72.800.000) para un total de DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 252.512.000).

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O ALCANCE DEL OBJETO

Los siguientes son los requerimientos técnicos obligatorios que el proponente deberá satisfacer.

GRUPO 1 MATERIA PRIMA Por valor de CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 178.912.000).

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	ALMIDÓN AGRIO12.5 KILOS	12,5 KILOS	PRODUCTO GRANULADO QUE SE OBTIENE DE LA FERMENTACIÓN DEL ALMIDÓN DE YUCA. ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE QUESO, COMO PAN DE YUCA, BUÑUELOS, ALMOJÁBANAS, PAN DE BONO Y PAN DE QUESO.
2	AREQUIPE 5 KILOS	5 KILOS	DELICIOSA MEZCLA DE LECHE Y AZÚCAR, IDEAL PARA UTILIZARLO EN PREPARACIONES DE REPOSTERÍA GRACIAS A SUS RESISTENCIAS A TEMPERATURAS ALTAS MANTENIENDO SUS PROPIEDADES. PRODUCTO VISCOSO. ESTA PRESENTACIÓN EN BOLSA PERMITE DOSIFICAR CUIDADOSAMENTE EL PRODUCTO.
3	CHIPS DE CHOCOLATE Y COLORES SURTIDOS X 1 KILO	1 KILO	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO Y CHOCOLATE DE COLORES EN FORMA DE GOTAS. RESISTE TEMPERATURA DE HORNEO PARA PREPARAR LAS MEJORES RECETAS EN GENERAL, COMO GALLETAS, BIZCOCHOS, CHOCOTONES Y PANES DULCES. IDEAL PARA DECORACIÓN DE POSTRES, HELADOS Y MEJORAR LA APARIENCIA DE LAS PREPARACIONES AÑADIÉNDOLO COMO TOPPING. INGREDIENTES: COBERTURA DE CHOCOLATE (AZÚCAR, MASA DE CACAO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), SABOR ARTIFICIAL DE VAINILLA. CONTIENE: LECHE, SOYA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANÍ Y NUECES DE ÁRBOL. (AZÚCAR, GRASA VEGETAL, SÓLIDOS DE CACAO, EMULSIONANTES, SABORIZANTES), CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN Y MICROBIOLÓGICA, DESTACANDO SU USO EN GALLETERÍA Y REPOSTERÍA.
4	COCO DESHIDRATADO 1 KILO	1 KILO	DESTACAN SUS PROPIEDADES ANTIOXIDANTE, SU CAPACIDAD PARA REGULAR LA PRESIÓN SANGUÍNEA Y DISMINUIR LOS TRIGLICÉRIDOS. ADEMÁS ES RICO EN FIBRA Y MINERALES (POTASIO, FOSFORO, MAGNESIO, HIERRO Y VITAMINAS E, C Y B)
5	CHANTILLY POLVO 1000 GRAMOS	1000 GRAMOS	MEZCLA EN POLVO LISTA PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY. SU COLOR, TEXTURA, AROMA Y SABOR SIEMPRE SON ESTABLES Y UNIFORMES, INCLUSO EN CLIMAS CÁLIDOS. SOLO DEBE MEZCLAR CON LECHE FRÍA, BATIR Y OBTENDRÁS UN CREMA DE EXCELENTE CALIDAD Y SABOR.
6	BREVAS EN ALMÍBAR DE 1 KG	1 KILO	BREVAS ENTERAS CLASIFICADAS Y CONSERVADAS EN ALMÍBAR, ESPECIALES PARA RELLENAR Y DECORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BIZCOCHERÍA, COMO PASTEL DE BREVA, PAN DE FRUTA, TARTALETAS. IDEAL PARA ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS. BOLSA PLASTICA
7	GLASÉ BALDE DE 4 KILOS	4 KILOS	ES UNA SALSA O GEL DE FÁCIL Y RÁPIDA APLICACIÓN EN FRUTAS, CUBIERTAS DE TORTAS Y POSTRES, PERMITIENDO BRINDAR UNA EXQUISITA PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA. COLORES VIVOS Y BRILLANTES, SABORES FRUTALES, ESTABILIDAD DESPUÉS DE APLICACIÓN, EXCELENTE VISCOSIDAD, ESTABLE A TEMPERATURAS EXTERNAS (FRIO Y CALOR), PROTEGE LAS FRUTAS DE LA OXIDACIÓN Y/O RESEQUEDAD CONSERVANDO SU APARIENCIA SIEMPRE FRESCA, HORNEARLE HASTA 170°C. SABORES: CHICLE CIELO, CHICLE ROSA, CHOCOLATE, FRESA, FRUTOS ROJOS, GUANÁBANA, KIWI, LIMÓN, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, NEUTRO, PIÑA.

INPEC

<table>
<tr><td>8</td><td>HARINA DE MAÍZ BULTO DE 50 KILOS</td><td>50 KILOS</td><td>HARINA DE MAÍZ BLANCO PRECOCIDA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE TRIGO Y/O AVENA. NO CONTIENE NI CONSERVANTES NI ADITIVOS, INGREDIENTES: HARINA DE MAÍZ BLANCA ENRIQUECIDA (NIACINA, HIERRO, RIBOFLAVINA, TIAMINA Y ÁCIDO FÓLICO). PUEDE CONTENER RASTROS DE SOYA.

Requisitos Específicos
Características fisicoquímicas
Requisitos | Mínimo | Máximo
Humedad en % masa | - | 13.0
Proteína (N x 6.25) en base seca % masa | 6.0 | -
Grasas en % masa en base seca | - | 2.0
Cenizas en % masa | - | 1.0
Índice de absorción a 25°C | 4.5 | -
Características microbiológicas
REQUISITOS | n | c | m | M
Recuento de Escherichia coli UFC/g | 3 | 0 | <10 | -
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 3 | 0 | <100 | -
Recuento de Bacillus cereus UFC/g | 3 | 1 | 100 | -
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g | 3 | 1 | 1000 | 2000
Detección de Salmonella/ 25g | 3 | 0 | Ausente | -
n = tamaño de la muestra
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad</td></tr>
<tr><td>9</td><td>LEVADURA SECA INSTANTANEA 500 GRAMOS</td><td>500 GRAMOS</td><td>LEVADURA PARA PANIFICACIÓN (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), EMULSIONANTE (491) ÁCIDO ASCÓRBICO(E-300). LEVADURA PARA PANIFICACIÓN (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), EMULSIONANTE. MONOESTEARATO DE SORBITAN (INC 491) ÁCIDO ASCÓRBICO (INC 300) LEVADURA SECA CAJA 10 KG. APTA PARA PANADERÍA. SE CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE Y TIENE CADUCIDAD MÁS LARGA QUE LA FRESCA. LEVADURA SECA ACTIVA PARA TODO TIPO DE PROCESOS DE FERMENTACIÓN. ESTA LEVADURA SE PRESENTA DESHIDRATADA Y EN ENVASES QUE GARANTIZAN SU LARGA DURACIÓN SIN NECESIDAD DE FRÍO.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>MANÍ TRITURADO X 1 KILO</td><td>1 KILO</td><td>MANÍ TRITURADO SIN SAL FRUTOS Y SEMILLAS. ES UN FRUTO SECO CON UN ALTO VALOR NUTRICIONAL. ADEMÁS DE SER UN DELICIOSO SNACK, ES RICO EN PROTEÍNAS Y APORTA GRAN CANTIDAD DE ENERGÍA.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>MANJAR BLANCO 5 KILOS</td><td>5 KILOS</td><td>LECHE LÍQUIDA ENTERA, AZÚCAR, GLUCOSA (EDULCORANTE) SUERO EN POLVO, ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO (ESTABILIZANTE) LECHE EN POLVO ENTERA, BICARBONATO DE SODIO Y CITRATO DE SODIO, (REGULADORES DE PH) SORBATO DE POTASIO (CONSERVANTE) POLIDIMETILSILOXANO 900 A (ANTIESPUMANTE)</td></tr>
<tr><td>12</td><td>POLVO DE HORNEAR X 1000 GRAMOS</td><td>1000 GRAMOS</td><td>MEZCLA HOMOGÉNEA DE INGREDIENTES, QUE ACTÚAN COMO AGENTES LEUDANTES EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA Y GALLETERÍA COMO GALLETAS DE AVENA, PAN DE LECHE, PONQUÉ JUNIOR, PONQUÉ INDUSTRIAL, PAN COCO, CALENTANOS, MAGDALENAS, MANTECADAS, ENTRE OTROS. SU INGREDIENTE ACTIVO ES EL PIROFOSFATO DE SODIO.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>SALVADO DE TRIGO X 25 KILOS</td><td>25 KILOS</td><td>ESTE MATERIAL ES CONSIDERADO ALERGÉNICO, CONTIENE GLUTEN. PRESENTACIÓN: SACOS DE POLIPROPILENO DE PRIMER USO. 20KG Y GRANEL. COMPOSICIÓN: ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE LA CUANTÍA GRUESA DEL PERICARPIO DEL GRANO DE TRIGO, RICO EN FIBRA, PROTEÍNAS Y GRASA.</td></tr>
<tr><td>14</td><td>UVAS PASAS</td><td>500 GRAMOS</td><td>ESTE VERSÁTIL E INIGUALABLE FRUTO SECO, ES IDEAL PARA PREPARACIONES DULCES Y SALADAS. ES UNA EXCELENTE FUENTE DE FIBRA, CALCIO, POTASIO, HIERRO Y MAGNESIO. CONTIENE UVAS PASAS Y ACEITE VEGETAL.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>GELATINA DE SABORES</td><td>500 GRAMOS</td><td>CON ENDULZANTES NATURALES, SIN SABORES ARTIFICIALES Y SIN CONSERVANTES CONTIENE PROTEÍNA, ZINC Y VITAMINA C QUE CONTRIBUYEN A FORTALECER EL SISTEMA DE DEFENSAS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL QUE RINDE 5 PORCIONES ES UN POSTRE FÁCIL, PRÁCTICO Y DELICIOSO, AGRADABLE COLOR Y UN DELICIOSO SABOR, CON LOS BENEFICIOS DE LA VITAMINA C Y ZINC QUE CONTRIBUYEN AL SISTEMA INMUNE. SABORES: UVA, LIMÓN, PIÑA, FRAMBUESA Y CEREZA.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>GELATINA SIN SABOR</td><td>500 GRAMOS</td><td>PRODUCTO PURIFICADO OBTENIDO POR HIDRÓLISIS ÁCIDA Y / O BÁSICA DEL COLÁGENO CONTENIDO EN LAS PIELES, TEJIDO CONJUNTIVO Y HUESOS DE LOS ANIMALES, DE ORIGEN BOVINO. ES DE COLOR AMARILLO CREMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. FUNCIONA COMO ESPESANTE Y ESTABILIZANTE. ES UN PRODUCTO DE FÁCIL DIGESTIÓN. NO CONTIENE COLESTEROL.</td></tr>
</table>

INPEC

17	ESENCIA DE SABORES PRESENTACIÓN 3850 ML	3850 ML	GRAN RESISTENCIA A LAS ALTAS TEMPERATURAS DE HORNEO (TERMO ESTABILIDAD) MAYOR CONSERVACIÓN DEL SABOR Y AROMA DESPUÉS DEL HORNEADO. MAYOR RENDIMIENTO POR SU CONCENTRACIÓN. 2 AÑOS DE VIDA ÚTIL AGUA, PROPILENGLICOL, ALCOHOL ETÍLICO, SABOR ARTIFICIAL IDÉNTICO AL NATURAL, CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO) PUEDE CONTENER ESPESANTE (CMC) TARTRAZINA, COLOR ROJO NÚMERO 4, COLOR AZUL NÚMERO 1, COLOR CARAMELO. GRAN RESISTENCIA A LAS ALTAS TEMPERATURAS DE HORNEO (TERMO ESTABILIDAD) MAYOR CONSERVACIÓN DEL SABOR Y AROMA DESPUÉS DEL HORNEADO. MAYOR RENDIMIENTO POR SU CONCENTRACIÓN. 2 AÑOS DE VIDA ÚTIL. . SABORES: ESENCIAS DE ALMENDRA, AREQUIPE, BANANO, CAFÉ, CANELA, CEREZA, CHICLE, CHOCOLATE, COCO, CREMA DE WHISKY, FRESA, HINOJO, KOLA, LECHE, LECHE CONDENSADA, LIMÓN, MANTECADO, MANTEQUILLA, MARACUYÁ, MARGARINA, MELOCOTÓN, MORA, NARANJA, NUEZ MOSCADA, NATA, PANETONE, PIÑA, PONQUÉ, QUESO, RON CON PASAS, TRES LECHES, TORTA ENVINADA, UVA, VAINILLA BLANCA, VAINILLA CARAMELO, VAINILLA NEGRA, VINO, NATA, QUESO Y MANTEQUILLA ESENCIA DE PAN FRESCO.
18	CEREZAS EN ALMÍBAR TARRO 4000 GRAMOS	TARRO 4000 GRAMOS	. CEREZA ENTERA CONSERVADA CON ALMÍBAR. APETITOSO SABOR, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, TAMAÑO UNIFORME. PERFECTAS COMO GUARNICIÓN PARA CÓCTELES Y POSTRES. FRUTA EN CONSERVA DE APARIENCIA ROJO BRILLANTE, QUE OFRECEN UN ABANICO DE POSIBILIDADES.
19	DURAZNOS EN ALMÍBAR PRESENTACIÓN 3000 GRAMOS	PRESENTACIÓN 3000 GRAMOS	DURAZNO, AGUA, AZÚCAR, ÁCIDO CÍTRICO, (REGULADOR DE PH) Y ÁCIDO ASCÓRBICO, (ANTIOXIDANTE). DEBEN TENER UNA TEXTURA TÍPICA DE DURAZNOS ENLATADOS MADUROS, DEBIDAMENTE PREPARADOS Y PROCESADOS.
20	AZUCAR PULVERIZADA	500 GRAMOS	EL AZÚCAR PULVERIZADA (O IMPALPABLE) ES UN PRODUCTO REFINADO DE ALTA FINURA, ELABORADO MEDIANTE LA MOLIENDA DE AZÚCAR BLANCA Y LA ADICIÓN DE AGENTES ANTICOMPACTANTES COMO ALMIDÓN DE MAÍZ O YUCA (\(1.5\%\) - \(5\%\)) PARA EVITAR GRUMOS. ES IDEAL PARA REPOSTERÍA, GLASEADOS Y DECORACIÓN, CON UNA VIDA ÚTIL DE 6 A 12 MESES EN LUGAR SECO.
21	HARINA DE TRIGO BULTO 50 KILOS	50 KILOS	HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55 MG / KG) HIERRO (44 MG/ KG) VITAMINA B1 (6 MG/ KG) VITAMINA B2 (4MG/ KG) Y ÁCIDO FÓLICO (1.54MG/ KG) AGENTE DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y /O AZODICARBONAMIDA) Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS, PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOYA.
22	AZÚCAR BULTO 50 KILOS	50 KILOS	ES SACAROSA CRISTALIZADA LA CUAL ES EXTRAÍDA DE LA CAÑA DE AZÚCAR A TRAVÉS DE PROCESOS INDUSTRIALES. ESTE PRODUCTO PUEDE CONSUMIRSE DIRECTAMENTE O COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS.
23	BOCADILLO 6250 GRAMOS	6250 GRAMOS	ES UNA PASTA SOLIDA OBTENIDA POR LA COCCIÓN O CONCENTRACIÓN DEL JUGO (ZUMO) O PULPA DE FRUTA SELECTA, MADURA Y SANA, CON ADICIÓN DE EDULCORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. PRODUCTO NATURAL QUE SE OBTIENE DE LA COCCIÓN DE PULPA DE GUAYABA. ÚTIL COMO RELLENO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA, COMO HOJALDRES, ROSCONES, DANESAS, CROISSANTS, POSTRES Y HELADOS. TAMBIÉN SE PUEDE CONSUMIR DIRECTAMENTE.
24	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 1000 GRAMOS.	1000 GRAMOS.	INGREDIENTES: 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. PUEDE CONTENER TRAZAS DE ALMENDRAS, AVELLANAS Y LECHE. CACAO: 70 % MÍNIMO.
25	FÉCULA DE MAÍZ	SACO KRAFT 12 KILOS	ALMIDÓN DE MAÍZ FINAMENTE MOLIDO PARA LA ELABORACIÓN DE PANES, BEBIDAS, CREMAS, PASTELES GALLETAS, ETC. CARACTERÍSTICAS. 100% NATURAL.
26	SEMILLAS DE AMAPOLA PRESENTACIÓN X 500 GRAMOS	PRESENTACIÓN POR 500 GRAMOS	LAS SEMILLAS DE AMAPOLA DESTACAN POR SU CONTENIDO EN: ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS. VITAMINA A, C Y E (DE ACCIÓN ANTIOXIDANTE). VITAMINAS DEL GRUPO B Y MINERALES
27	AJONJOLÍ	500 GRAMOS	LAS SEMILLAS DE SÉSAMO POSEEN UNA ELEVADA CANTIDAD DE PROTEÍNAS, ADEMÁS DE SER RICAS EN METIONINA. LAS GRASAS QUE CONTIENE SON INSATURADAS, CONSIDERADAS MÁS BENEFICIOSAS QUE LAS SATURADAS, LO QUE JUNTO A SU CONTENIDO DE LECITINA Y FITO ESTEROLES LAS CONVIERTE EN UN ALIMENTO QUE CONTRIBUYE A REDUCIR EL NIVEL DE COLESTEROL SANGUÍNEO. IGUALMENTE SON DESTACABLES SUS MUY ALTOS NIVELES DE CALCIO, HIERRO, ZINC

INPEC

28	HARINA ESPECIAL PARA TORTAS Y PONQUES BULTO 50 KILOS	50 KILOS	ES ELABORADA CON TRIGOS SUAVES (SOFT) Y SOMETIDA A UN PROCESO TECNOLÓGICO EN SU ELABORACIÓN QUE LA HACE MÁS BLANCA Y A LA VEZ LE IMPARTE OTRAS PROPIEDADES ESPECIALES QUE LA DIFERENCIAN DE LAS OTRAS HARINAS, HACIÉNDOLA EXCLUSIVA PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS. FORTIFICADA CON NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1 Y B2, ÁCIDO FÓLICO
29	HARINA INTEGRAL 50 KILOS	50 KILOS	HARINA OBTENIDA DEL GRANO DE TRIGO, ELABORADA CON TRIGO DE ALTA PROTEÍNA. CONTIENE TODOS LOS COMPONENTES DEL GRANO DE TRIGO.FORTIFICADA CON NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1 Y B2, ÁCIDO FÓLICO
30	PREMEZCLA BROWNIE PRESENTACIÓN 2.5 KILOS	2.5 KILOS	AZÚCAR, HARINA DE TRIGO, (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) (FORTIFICADA CON (NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, B2 Y ÁCIDO FÓLICO) COCOA, SUERO DE LECHE, ESPESANTES, (ALMIDÓN MODIFICADO DE MAÍZ Y PAPA, GOMA XANTANA) SABOR IDÉNTICO AL NATURAL (CHOCOLATE) LECHE ENTERA, SAL, LEUDANTE (POLVO PARA HORNEAR) SABOR IDÉNTICO AL NATURAL, VAINILLA Y DEXTROSA.
31	RELLENO CON FRUTAS BOLSA DE 1 KILO BOLSA FRESA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, FRUTOS ROJOS, PIÑA	1 KILO	ES UNA SALSA O GEL CON TROCITOS DE FRUTA, DE FÁCIL Y RÁPIDA APLICACIÓN QUE SE UTILIZA PARA RELLENAR O DECORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS: AUTÉNTICOS TROCITOS DE FRUTA, COLORES VIVOS Y BRILLANTES. EXCELENTE VISCOSIDAD. ESTABILIDAD A TEMPERATURAS EXTREMAS (FRÍO Y CALOR). SABORES FRESA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, FRUTOS ROJOS, PIÑA
32	COLORANTE PRESENTACIÓN 60 ML COLORES CAFÉ, ROJO, NEGRO,	60 ML	CONTIENE TARTRAZINA, USOS BOMBONES, CHOCOLATES, POSTRES ETC.
33	ANTIMOHO 1000 GRAMOS	1000 GRAMOS	SON SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE INHIBEN LA FORMACIÓN DE MOHO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BIZCOCHERÍA. EL ANTIMOHO, CUYO COMPONENTE ES EL PROPIONATO DE SODIO, ES DE USO ESPECÍFICO PARA PRODUCTOS SIN LEVADURA.
34	HARINA PARA HOJALDRES GALLETAS X 50 KG	50 KILOS	HARINA ESPECIAL PARA ELABORAR HOJALDRES Y GALLETAS DULCES, DE ALTO RENDIMIENTO. POSEE EQUILIBRIO ENTRE LAS PROPIEDADES DE ELASTICIDAD Y EXTENSIBILIDAD. SU COMPOSICIÓN HACE DE ELLA UNA HARINA DE FÁCIL MANEJO, CON UNA FUERZA MEDIA. HARINA FORMULADA PARA RESISTIR LAS CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y/O ULTRA CONGELACIÓN DE MASAS DE HOJALDRES. FORTIFICADA CON NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1 Y B2, ÁCIDO FÓLICO
35	MEZCLA EN POLVO PARA NATILLA X 600 GRAMOS	600 GRAMOS	NGREDIENTES: FÉCULA DE MAÍZ, PANELA O AZÚCAR, CANELA, SAL, SABORIZANTES Y A VECES COLORANTE CARAMELO. CARACTERÍSTICAS: COLOR BEIGE/AMARILLO PÁLIDO, SABOR DULCE Y TEXTURA CREMOSA TRAS COCCIÓN CON LECHE. SABOR A AREQUIPE, TRADICIONAL Y COCO
36	RIPIDO DE PAPA X 700 GRAMOS	700 GRAMOS	EL RIPIO DE PAPA (O PAPA PAJA) ES UN PRODUCTO COMESTIBLE DERIVADO DE LA PAPA, PROCESADO COMO TIRAS FINAS (TIPO CABELLO DE ÁNGEL O CORTE DE 1 MM DE GROSOR POR 5 CM DE LARGO), FRITO EN ACEITE VEGETAL Y SALADO. ES UN PRODUCTO CROCANTE, LISTO PARA CONSUMIR O COMO ACOMPAÑAMIENTO, CON UNA VIDA ÚTIL COMERCIAL DE HASTA 6 MESES
37	MIEL X 500 A 520 GRAMOS	500 A 520 GRAMOS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES:DESCRIPCIÓN: SUSTANCIA DULCE NATURAL PRODUCIDA POR ABEJAS APIS MELLIFERA.INGREDIENTES: 100% MIEL DE ABEJA (SIN ADITIVOS NI AZÚCARES AÑADIDOS).ASPECTO: LÍQUIDO, VISCOSO O CRISTALIZADO (PROCESO NATURAL).COLOR: ÁMBAR CLARO A ÁMBAR OSCURO, DEPENDIENDO DE LA FLORACIÓN.SABOR/AROMA: DULCE, CARACTERÍSTICO, AROMA FLORAL.HUMEDAD: < 18% - 20% (PARA EVITAR FERMENTACIÓN).
38	SALSA DE CHOCOLATE X 250 GRAMOS	250 GRAMOS	SALSA DE CHOCOLATE ESTÁNDAR, CARACTERIZADA POR SER UNA COBERTURA DULCE, CREMOSA Y HOMOGÉNEA DE COLOR MARRÓN INTENSO. IDEAL PARA REPOSTERÍA, HELADERÍA Y BEBIDAS, SE ELABORA PRINCIPALMENTE CON AGUA, AZÚCAR, CACAO EN POLVO, ESPESANTES (GOMA XANTANA) Y CONSERVANTES, CON UNA VIDA ÚTIL PROMEDIO DE 90 DÍAS ALMACENADA A TEMPERATURA AMBIENTE.
39	GALLETA RELLENA DE CHOCOLATE X 14 UNIDADES X 126 GRAMOS	PAQUETE TUBO X 14 UNIDADES X 126 GRAMOS	ES UNA GALLETA DE CHOCOLATE RELLENA DE CREMA SABOR VAINILLA. SE CARACTERIZA POR SUS INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, ACEITE DE PALMA, CACAO DESGRASADO (4.6%), ALMIDÓN DE TRIGO Y LEUDANTES. APORTA APROXIMADAMENTE 474 KCAL/100G, CON 38G DE AZÚCARES.
40	VASOS 12 ONZ X 48 UNIDADES	PAQUETE X 48 UNIDADES CON TAPA	ALTA TRANSPARENCIA QUE PERMITE UNA EXCELENTE VISIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS. DISPONIBLES CON TAPA PLANA O DOMO CON O SIN PERFORACIÓN PARA PITILLO O CUCHARA.
41	VASOS 09 ONZ	PAQUETE POR 50 UNIDADES	PAQUETE DE VASOS PLASTICOS OPAL DE 50 UNIDADES DIAMETRO DE 7,7CM X ALTO DE 9,7 CM X CAPACIDAD 9 OZ
42	BOLSA TRASPARENTE 3KL X 100 UNIDADES	PAQUETE PX 100 UNIDADES	POLIETILENO DE ALTA CALIDAD, ESTAS BOLSAS GARANTIZAN DURABILIDAD Y RESISTENCIA, ADECUADAS PARA UNA AMPLIA GAMA DE APLICACIONES.
43	BLONDA #25 BOLSA POR 200 UNIDADES	200 UNIDADES	ESPECIALES PARA LA LÍNEA DE REPOSTERÍA, PASTELES Y POSTRES, PERMITIENDO UNA MEJOR PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.

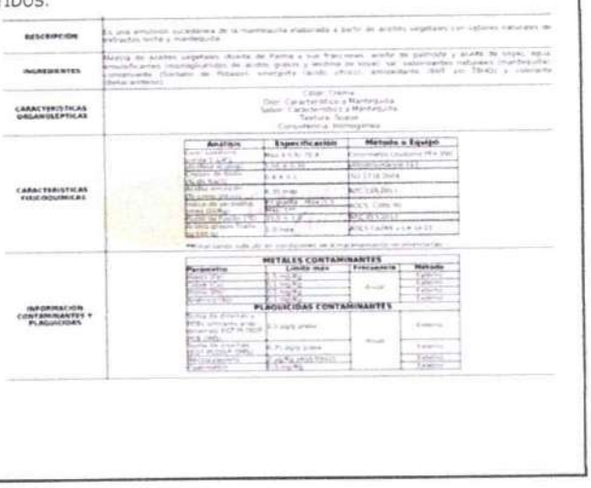
44	BLONDA #30 BOLSA POR 200 UNIDADES	200 UNIDADES	ESPECIALES PARA LA LÍNEA DE REPOSTERÍA, PASTELES Y POSTRES, PERMITIENDO UNA MEJOR PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.
45	BOLSATINA X 100 UNIDADES	100 UNIDADES	BOLSATINA POLIETILENO TRANSPARENTE DE BAJA DENSIDAD, CALIBRE 1, PARA EMPAQUE DE ALIMENTOS. PAQUETE POR 1,000 UNIDADES
46	PAPEL MUFFINS # 5 X 1000 UNIDADES	1000 UNIDADES	CAPACILLOS O MOLDES DE PAPEL HORNEAR Y DECORAR CUPCAKES, MUFFINS, MANTECADAS, TARTAS, MAGDALENAS Y PANQUÉS. DISPONIBLES EN BLANCO, ROJO Y UNA GRAN VARIEDAD DE DISEÑOS.

GRUPO 2 OTROS MINERALES por un valor de **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000)**

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	SAL BULTO DE 50 KILOS	50 KILOS	ES UNA MEZCLA DE CLORURO DE SODIO, CLORURO DE POTASIO, ANTICOMPACTANTES Y ESTABILIZANTES, ES UN PRODUCTO NO PERECEDERO QUE CONSERVA SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS POR LARGOS PERÍODOS DE TIEMPO BAJO CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO.

GRUPO 3 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por un valor de **SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 72.800.000)**

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	PECHUGA DE POLLO	1000 GRAMOS	PECHUGA DE POLLO CONGELADA POR KILOS, EMPACADA EN BOLSA PLÁSTICA, DE EXCELENTE RENDIMIENTO, NATURALMENTE ALTA EN PROTEÍNA. EL ROTULADO DE LOS ENVASES DE PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA, NOMBRE DEL PRODUCTO; NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE, ENVASADOR O DISTRIBUIDOR; FECHA DE VENCIMIENTO; - CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO; - PESO NETO.
2	CARNE MOLIDA	500 GRAMOS	CARNE MOLIDA (500 G) DESTACA POR SER UN PRODUCTO PREMIUM DE CERDO PROCESADO BAJO ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD EN COLOMBIA.ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO CONTENIDO NETO: 500 GRAMOS (COMERCIALIZADO TAMBIÉN BAJO PESO VARIABLE CON PROMEDIO DE 640 G EN PRESENTACIONES INDUSTRIALES). ORIGEN: CARNE DE CERDO PROVENIENTE DE CORTES SELECCIONADOS. COMPOSICIÓN: PROPORCIÓN APROXIMADA DE 88% CARNE MAGRA Y 12% GRASA, LO QUE GARANTIZA JUGOSIDAD SIN EXCESO DE LÍPIDOS. PRESENTACIÓN: EMPACADA AL VACÍO PARA PRESERVAR FRESCURA Y SABOR. VARIEDADES: DISPONIBLE COMO CARNE MOLIDA TRADICIONAL, "RED CUT" O "FUSIÓN". CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS TEXTURA: FINA Y SUAVE, IDEAL PARA PREPARACIONES QUE REQUIEREN COHESIÓN COMO ALBÓNDIGAS O HAMBURGUESAS.
3	SALCHICHA TIPO AMERICANA	PAQUETE 2400 GRAMOS X 24 A 30 UNIDADES	LA SALCHICHA TIPO AMERICANA, ELABORADO CON CARNE DE CERDO DE ALTA CALIDAD Y ESPECIAS NATURALES, SIN HARINAS NI ALMIDONES AÑADIDOS ES UNA SALCHICHA PRECOCIDA, CARACTERIZADA POR SER UNA FUENTE DE PROTEÍNA, HIERRO Y VITAMINA B, IDEAL PARA PERROS CALIENTES, DESAYUNOS Y ENSALADAS. INGREDIENTES: CARNE DE CERDO, ESPECIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS: ALTA EN PROTEÍNA, SIN ALMIDONES, SIN HARINAS. FORMA DE CONSUMO: PRECOCIDA (LISTA PARA EL CONSUMO, IDEAL PARA ASAR O CALENTAR). PRESENTACIONES COMUNES: PAQUETE DE 2400 GR
4	TOCINETA	1000 GRAMOS	INGREDIENTES PRINCIPALES TOCINO DE CERDO, AGUA, SAL, AROMAS NATURALES (CARNE, HUMO), REGULADOR DE ACIDEZ (POLIFOSFATO DE SODIO), ANTIOXIDANTES (B.H.T, B.H.A, ÁCIDO CÍTRICO, TBHQ). INFORMACIÓN NUTRICIONAL RICA EN PROTEÍNAS. EL CONTENIDO CALÓRICO PUEDE VARIAR, PERO PRODUCTOS SIMILARES TIENEN ALREDEDOR DE 70 KCAL POR PORCIÓN (APROX. 35G). CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO CON CARNE DE CERDO DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDO Y LISTO PARA EL CONSUMO. SE CARACTERIZA POR SU SABOR AHUMADO Y ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS. PRESENTACIONES COMUNES SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN PRESENTACIONES DE 150G, 1000G, ENTRE OTRAS.
5	JAMÓN DE CERDO	500 GRAMOS	ESTE JAMÓN ES 96% LIBRE DE GRASA, 25% REDUCIDO EN SODIO, BUENA FUENTE DE PROTEÍNA Y DELICIOSO SABOR CON CALIDAD
6	CHAMPIÑONES	1000 GRAMOS	LOS CHAMPIÑONES FRESCOS SETAS DORADAS SON HONGOS QUE PERTENECEN AL CAMPO DE LOS VEGETALES INFERIORES (NO POSEEN TALLOS, RAÍCES, NI HOJAS). EL CHAMPIÑÓN BLANCO SE CARACTERIZA POR TENER UNA FORMA SEMIESFÉRICA BLANCA DE 3 A 4 CM DE DIÁMETRO CON UN PIE CILÍNDRICO. ES DE CARNE BLANCA CON TONOS ROSADOS AL CORTE, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR POCO PERCEPTIBLE. BANDEJA DE ICOPOR BLANCA CON PELÍCULA TRANSPARENTE MICRO PERFORADA.
7	ACEITE VEGETAL	BIDÓN 20 LITROS	ES UN ACEITE VEGETAL, 100% DE OLEÍNA DE PALMA. ES NATURALMENTE LIBRE DE GRASAS TRANS, TIENE CERO COLESTEROLES. TIENE UN BUEN DESEMPEÑO EN FREÍDOS DE ALTO .
8	TROCITOS DE PIÑA	1000 GRAMOS	TROCITOS DE PIÑA FRESCA, CLASIFICADA Y CONSERVADA, ESPECIAL PARA PIZZAS, HAWAIANOS Y/O CONSUMO DIRECTO.
9	FRESA	500 GRAMOS	LA FRESA (FRUTILLA) EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS ES UN PRODUCTO NATURAL, GENERALMENTE COMERCIALIZADO FRESCO O CONGELADO (\(IQF\)), CARACTERIZADO POR SU ALTO CONTENIDO DE AGUA (\(\SIM 90\%\)), VITAMINA C, POTASIO Y FIBRA. TIENE UN COLOR ROJO INTENSO, SABOR DULCE/ÁCIDO Y ES LIBRE DE PRESERVANTES. SE UTILIZA EN REPOSTERÍA, JUGOS Y CONSUMO DIRECTO, REQUIRIENDO ALMACENAMIENTO A \(-18^{\CIRC }\TEXT{C}\) SI ES CONGELADA.

10	MORA	500 GRAMOS	ESTAS FRUTAS SON DE BAJO VALOR CALÓRICO POR SU ESCASO APORTE DE HIDRATOS DE CARBONO. SON ESPECIALMENTE RICAS EN VITAMINA C LAS GROSELLAS NEGRAS Y LAS ROJAS.
11	MARGARINA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITOS	CAJA X 15 KILOS	LA MARGARINA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITO ES UNA GRASA VEGETAL DE ALTA CALIDAD DISEÑADA PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA, DISPONIBLE EN BLOQUES DE 15 KG. OFRECE EXCELENTE PLASTICIDAD, AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA, FACILITANDO LA CREMIFICACIÓN Y PROPORCIONANDO VOLUMEN Y SUAVIDAD A MASAS, GALLETAS Y TORTAS.CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: COMPOSICIÓN: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES REFINADOS (PALMA Y PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES Y CONSERVANTES. PRESENTACIÓN: CAJA DE 15 KG NETOS CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. APLICACIONES: IDEAL PARA PONQUÉS, TORTAS, GALLETERÍA Y PANES ALIÑADOS. VIDA ÚTIL: 6 MESES, ALMACENADA EN LUGAR FRESCO Y SECO (MÁX. 25°C). RENDIMIENTO: ALTA ESTABILIDAD Y FÁCIL INCORPORACIÓN EN BATIDOS. 
12	PASTA DE TOMATE	500 GRAMOS	LA PASTA DE TOMATE O TOMATE CONCENTRADO ES UN PRODUCTO HECHO DE TOMATES SIN PIEL Y SIN SEMILLAS. ESTA PASTA ES RICA EN POTASIO, CARBOHIDRATOS Y FIBRA, Y CONTIENE VITAMINAS A, B6, B12, C Y D, CALCIO, HIERRO Y MAGNESIO.
13	ORÉGANO EN HOJA TRITURADO	500 GRAMOS	ES UNA ESPECIE DE LA FAMILIA LAMIACEAE , NATIVA DEL OESTE O SUROESTE DE EURASIA Y LA REGIÓN MEDITERRÁNEA. SE USA COMO CONDIMENTO Y EN LA PREPARACIÓN DE INFUSIONES HERBALES. CONTIENE VITAMINAS A, C E Y K, ASÍ COMO FIBRA, FOLATO, HIERRO, MAGNESIO, VITAMINA B6, CALCIO Y POTASIO.
14	MARGARINA HOJALDRE	CAJA X 15 KILOS	LA MARGARINA QUE SE EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE LA MASA DE HOJALDRE TIENE LA FUNCIÓN DE BRINDAR LUBRICACIÓN, PLASTICIDAD Y RESISTENCIA AL TRABAJO MECÁNICO PARA FACILITAR SU CORTE Y OBTENER UN PRODUCTO FINAL DE GRAN CALIDAD Y AGRADABLE SABOR
15	SALSA DE TOMATE SOBRE PERSONAL 8G A 10G	(BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS	PRESENTACIÓN SACHET INDIVIDUAL DE 8 A 10 GRAMOS DESCRIPCIÓN SOLUCIÓN PRÁCTICA Y SEGURA PARA EL SERVICIO. OFRECE UN SABOR TRADICIONAL Y BALANCEADO A TOMATE FRESCO EN PORCIONES INDIVIDUALES. INGREDIENTES TÍPICAMENTE INCLUYE CONCENTRADO DE TOMATE, AGUA, AZÚCAR, VINAGRE, SAL, ESPECIAS Y CONSERVANTES. LA LISTA EXACTA Y EL ORDEN VARÍAN SEGÚN LA FORMULACIÓN. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (APROX.) AUNQUE NO SE ENCONTRÓ EL VALOR EXACTO PARA EL SACHET DE 8G, PRODUCTOS SIMILARES DE LA MARCA TIENEN APROXIMADAMENTE 15 KCAL POR CUCHARADA (APROX. 15G), POR LO QUE UN SACHET DE 8G TENDRÍA MENOS DE 10 KCAL.
16	SALSA MAYONESA SOBRE PERSONAL 8G A 10G	(BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS	PRESENTACIÓN SACHET INDIVIDUAL DE 8 A 10 GRAMOS DESCRIPCIÓN UNA MAYONESA DE TIPO TRADICIONAL, CREMOSA Y CON UN SABOR EQUILIBRADO, DISEÑADA PARA ACOMPAÑAR COMIDAS RÁPIDAS, SÁNDWICHES Y ENSALADAS. INGREDIENTES PRINCIPALES INCLUYE ACEITE VEGETAL, AGUA, HUEVO, VINAGRE, AZÚCAR Y SAL. LA LISTA COMPLETA CONTIENE ESPECIAS NATURALES Y CONSERVANTES. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (APROX.) UNA PORCIÓN DE MAYONESA ZAFRÁN (APROX. 12G) CONTIENE ALREDEDOR DE 72 KCAL. UN SACHET DE 8G TENDRÍA APROXIMADAMENTE 48-50 KCAL.
17	PULPA CONGELADA X 1000 GRAMOS	1000 GRAMOS	PULPA DE FRUTA Y ACIDO ASCÓRBICO (ANTIOXIDANTE) ALIMENTO DE TEXTURA SÓLIDA Y HOMOGÉNEA, CONGELADO PARA LA CONSERVACIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, FÍSICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES.PRODUCTO PULPOSO QUE SE OBTIENE POR DESINTEGRACIÓN Y TAMIZADO DE LA PORCIÓN COMESTIBLE DE LA FRUTA FRESCA, SANA Y MADURA, A LA QUE SE LE AGREGA ÁCIDO ASCÓRBICO PARA EVITAR LA OXIDACIÓN, FINALMENTE SE ENVASA Y CONGELA A -18°C SABORES COMO MANGO, FRESA, LULO, MORA, PIÑA, GUANÁBANA Y MARACUYÁ.

ESPECIFICACIONES ADICIONALES:

1. Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la Secretaría de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados (PARA LOS PRODUCTOS QUE APLIQUE).
2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, y normas concordantes por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente.
3. Se debe anexar a la oferta, la ficha técnica del producto ofertado. (No subsanable).
4. Se debe indicar en la ficha técnica la marca de los productos ofertados.
5. Se debe anexar a la propuesta, muestras **(fotografías)** de cada uno de los productos, con el fin de identificar la marca de los productos ofrecidos, la cual no podrá ser cambiada al momento de la entrega de los elementos.

6. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el grupo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
7. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros embalajes u otros.
8. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido.
9. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas según requerimiento del responsable de la panadería de la CPAMSMBOG.
10. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere. El texto de los empaques deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal el número de lote y las sustancias que impliquen riesgo sanitario.
11. Para recibir estos productos se coordinará con el supervisor del contrato del establecimiento.
12. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la Ficha Técnica, como anexo al Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de2015.
13. Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, en consecuencia, la propuesta que no ofrezca alguna de ellas, no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.
14. El oferente ganador deberá hacer entrega del producto empacado en su envoltura de origen.
15. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a 90 días, en los casos que haya lugar a ello. Cada producto debe traer y anexar el registro INVIMA según sea el caso.
16. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros embalajes u otros.
17. El oferente deberá ofrecer y garantizar las neveras requeridas por la entidad para la conservación y venta refrigerada de los productos que requieran cadena de refrigeración.

2.4. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO.

2.5 PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será hasta el 15 de DICIEMBRE de 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado, lo primero que ocurra, mediante entregas parciales solicitadas por el supervisor del contrato y/o contratista o personal designado por este de la CPAMSMBOG, quien mediante requerimiento vía correo electrónico o por medio físico hará la respectiva solicitud de entrega, a partir de la firma del acta de inicio del contrato firmada por el contratista y el supervisor designado, lo que deberá ocurrir dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y registró presupuestal, previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales por parte de la oficina de Gestión Corporativa de la CPAMSMBOG en cumplimiento del decreto 1082 de 2015.

PARÁGRAFO 1: La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para la CPAMSMBOG por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros; en el momento de la entrega se levantará un acta de recibo a satisfacción la cual deberá ser suscrita por el encargado del almacén del establecimiento, supervisor del contrato y el contratista, en la cual conste la cantidad y las características de los elementos entregados los cuales deben cumplir con los requisitos establecidos en el contrato. Como los precios de los productos pueden variar de acuerdo a la fluctuación del mercado, para que no exista desequilibrio económico del contrato que se suscriba, se ajustaran las cantidades de acuerdo al pedido que realice el supervisor del contrato, lo cual no implican adición de recursos al contrato.

2.6 LUGAR DE EJECUCIÓN

El lugar de ejecución será en Bogotá D, C. con domicilio en la Carrera 58 Nº 80-95 Barrio Entre Ríos.

2.7 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

a. Cumplir a cabalidad con lo establecido con el objeto del contrato y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
b. Otorgar las garantías de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo.
c. Suministraren forma oportuna los bienes y cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.
d. Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución del contrato.
e. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.
f. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
g. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.

2.8 SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato que resulte del presente proceso, estará a cargo del responsable del proyecto productivo de panadería CPAMSMBOG o quien haga sus veces, quien deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1) del artículo 4ºy numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y Circular No.0033 del 09 de julio de 2015.

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección del contratista, es el previsto en el Estatuto General de Contratación Pública (Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007) y sus decretos reglamentarios, especialmente el Decreto 1082 de 2015 así como la ley 1474 del 12 de julio de 2011 y demás normas que lo regulen.

La modalidad de selección del contratista será a través de lo establecido en el decreto 1082 de 2015, en concordancia con el Articulo 2 de la Ley 1150 de 2007 SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA PRESENCIAL y el procedimiento establecido en los artículos 2,2.1.2.1.2.1, 2.2.12.1.2.2, 2.2.12.1.2.3 2.2.12.1.2.4 y 2.2.1.2.12,5 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

Como resultado del estudio de mercado realizado para este proceso, se determina que el valor estimado del contrato a celebrar será hasta la suma de **GRUPO 1 MATERIA PRIMA** Por valor de **CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 178.912.000); GRUPO 2 OTROS MINERALES** por un valor de **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000); GRUPO 3 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** por un valor de **SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE $ (72.800.000)** para un total de **DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 252.512.000).** incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones a que hubiere lugar **excluido de IVA** hasta tanto el ministerio de justicia no expida la certificación de exclusión de conformidad con el artículo 130 de la Ley 633 de 2000.

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar el suministro de materia prima para el proyecto productivo de panadería de la CPAMSMBOG, el valor total de la cotización por unidad y obtenido el promedio de las cotizaciones de menor valor así:

Para estimar el presupuesto oficial, se realizó cotización mediante tienda virtual y correo electrónico a las siguientes empresas:

- ENRIPAN
- SUPRISA
- SHALOM GES
- AL INSTANTE.COM
- KAIROS

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud y cumplen con las especificaciones técnicas requeridas por el INPEC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para el objeto a contratar de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. Son disímiles entre una y otra cotización y se evidencian en el siguiente cuadro así:

GRUPO 1 MATERIA PRIMA Por valor de **CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 178.912.000)**

INPEC

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION	SUPRISA	ENRIPAN	AL INSTANTE	PRECIO DE REFERENCIA
			VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
1	ALMIDÓN AGRIO12.5 KILOS	12,5 KILOS	$ 105.263,00	$ 252.000,00	$ 160.000,00	$ 172.421,00
2	AREQUIPE 5 KILOS	5 KILOS	$ 54.736,00	$ 101.000,00	$ 82.000,00	$ 79.245,33
3	CHIPS DE CHOCOLATE Y COLORES SURTIDOS X 1 KILO	1 KILO	$ 35.000,00	$ 40.500,00	$ 45.000,00	$ 40.166,67
4	COCO DESHIDRATADO 1 KILO	1 KILO	$ 40.000,00	$ 47.400,00	$ 48.000,00	$ 45.133,33
5	CHANTILLY POLVO 1000 GRAMOS	1000 GRAMOS	$ 60.000,00	$ 103.410,00	$ 73.000,00	$ 78.803,33
6	BREVAS EN ALMÍBAR DE 1 KG	1 KILO	$ 42.947,00	$ 19.365,00	$ 41.000,00	$ 34.437,33
7	GLASÉ BALDE DE 4 KILOS	4 KILOS	$ 40.000,00	$ 59.000,00	$ 38.000,00	$ 45.666,67
8	HARINA DE MAÍZ BULTO DE 50 KILOS	50 KILOS	$ 228.286,00	$ 198.000,00	$ 220.000,00	$ 215.428,67
9	LEVADURA SECA INSTANTÁNEA 500 GRAMOS	500 GRAMOS	$ 14.000,00	$ 390.000,00	$ 19.000,00	$ 141.000,00
10	MANÍ TRITURADO X 1 KILO	1 KILO	$ 22.857,00	$ 31.927,00	$ 22.000,00	$ 25.594,67
11	MANJAR BLANCO 5 KILOS	5 KILOS	$ 90.000,00	$ 52.650,00	$ 100.000,00	$ 80.883,33
12	POLVO DE HORNEAR X 1000 GRAMOS	1000 GRAMOS	$ 15.800,00	$ 16.200,00	$ 20.000,00	$ 17.333,33
13	SALVADO DE TRIGO X 25 KILOS	25 KILOS	$ 82.000,00	$ 57.375,00	$ 80.000,00	$ 73.125,00
14	UVAS PASAS	500 GRAMOS	$ 10.000,00	$ 15.187,00	$ 12.000,00	$ 12.395,67
15	GELATINA DE SABORES	500 GRAMOS	$ 12.715,00	$ 13.500,00	$ 17.000,00	$ 14.405,00
16	GELATINA SIN SABOR	500 GRAMOS	$ 45.142,00	$ 75.165,00	$ 53.000,00	$ 57.769,00
17	ESENCIA DE SABORES PRESENTACIÓN 3850 ML	3850 ML	$ 44.210,00	$ 88.000,00	$ 135.000,00	$ 89.070,00
18	CEREZAS EN ALMÍBAR TARRO 4000 GRAMOS	TARRO 4000 GRAMOS	$ 100.000,00	$ 105.845,00	$ 102.000,00	$ 102.615,00
19	DURAZNOS EN ALMÍBAR PRESENTACIÓN 3000 GRAMOS	PRESENTACIÓN 3000 GRAMOS	$ 73.060,00	$ 45.630,00	$ 80.000,00	$ 66.230,00
20	AZUCAR PULVERIZADA	500 GRAMOS	$ 6.475,00	N/A	$ 11.000,00	$ 8.737,50
21	HARINA DE TRIGO BULTO 50 KILOS	50 KILOS	$ 252.421,00	$ 187.000,00	$ 250.000,00	$ 229.807,00
22	AZÚCAR BULTO 50 KILOS	50 KILOS	$ 252.631,00	$ 198.000,00	$ 255.000,00	$ 235.210,33
23	BOCADILLO 6250 GRAMOS	6250 GRAMOS	$ 45.000,00	$ 49.950,00	$ 53.000,00	$ 49.316,67
24	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 1000 GRAMOS.	1000 GRAMOS.	$ 33.200,00	$ 49.886,00	$ 43.000,00	$ 42.028,67
25	FÉCULA DE MAÍZ	SACO KRAFT 12 KILOS	$ 85.000,00	$ 71.145,00	$ 84.000,00	$ 80.048,33
26	SEMILLAS DE AMAPOLA PRESENTACIÓN X 500 GRAMOS	500 GRAMOS	$ 70.000,00	$ 45.022,00	$ 90.000,00	$ 68.340,67
27	AJONJOLÍ	500 GRAMOS	$ 17.300,00	$ 24.300,00	$ 19.000,00	$ 20.200,00
28	HARINA ESPECIAL PARA TORTAS Y PONQUÉS BULTO 50 KILOS	50 KILOS	$ 252.421,00	$ 187.000,00	$ 256.000,00	$ 231.807,00
29	HARINA INTEGRAL 50 KILOS	50 KILOS	$ 170.000,00	$ 178.200,00	$ 190.000,00	$ 179.400,00
30	PREMEZCLA BROWNIE PRESENTACIÓN 2.5 KILOS	2.5 KILOS	$ 33.928,00	$ 93.690,00	$ 58.000,00	$ 61.872,67
31	RELLENO CON FRUTAS BOLSA DE 1 KILO BOLSA FRESA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, FRUTOS ROJOS, PIÑA	1 KILO	$ 9.432,00	$ 24.975,00	$ 13.000,00	$ 15.802,33
32	COLORANTE PRESENTACIÓN 60 ML COLORES CAFÉ, ROJO, NEGRO	60 ML	$ 23.157,00	$ 30.375,00	$ 28.000,00	$ 27.177,33

33	ANTIMOHO 1000 GRAMOS	1000 GRAMOS	$ 22.400,00	$ 88.600,00	$ 28.000,00	$ 46.333,33
34	HARINA PARA HOJALDRES GALLETAS X 50 KG	50 KILOS	$ 326.428,00	$ 187.000,00	$ 330.000,00	$ 281.142,67
35	MEZCLA EN POLVO PARA NATILLA X 600 GRAMOS	600 GRAMOS	$ 24.000,00	$ 19.440,00	$ 25.000,00	$ 22.813,33
36	RIPIDO DE PAPA X 700 A 1000 GRAMOS	700 A 1000 GRAMOS	$ 20.000,00	$ 20.250,00	$ 23.000,00	$ 21.083,33
37	MIEL X 500 A 520 GRAMOS	500 A 520 GRAMOS	$ 48.150,00	$ 9.450,00	$ 53.000,00	$ 36.866,67
38	SALSA DE CHOCOLATE X 250 GRAMOS	250 GRAMOS	$ 22.125,00	$ 33.886,00	$ 23.000,00	$ 26.337,00
39	GALLETA RELLENA DE CHOCOLATE X 14 UNIDADES X 126 GRAMOS	PAQUETE TUBO X 14 UNIDADES X 126 GRAMOS	$ 7.700,00	$ 3.645,00	$ 8.000,00	$ 6.448,33
40	VASOS 12 ONZ X 40 A 48 UNIDADES	PAQUETE X 40 A 48 UNIDADES CON TAPA	$ 13.743,00	$ 36.517,00	$ 17.000,00	$ 22.420,00
41	VASOS 09 ONZ	PAQUETE POR 50 UNIDADES	$ 8.000,00	$ 9.517,00	$ 11.000,00	$ 9.505,67
42	BOLSA TRASPARENTE 3KL X 100 UNIDADES	PAQUETE PX 100 UNIDADES	$ 9.800,00	$ 14.072,00	$ 13.000,00	$ 12.290,67
43	BLONDA #25 BOLSA POR 200 UNIDADES	200 UNIDADES	$ 85.500,00	$ 8.775,00	$ 90.000,00	$ 61.425,00
44	BLONDA #30 BOLSA POR 200 UNIDADES	200 UNIDADES	$ 115.000,00	$ 12.825,00	$ 130.000,00	$ 85.941,67
45	BOLSATINA X 100 UNIDADES	100 UNIDADES	$ 45.700,00	$ 27.135,00	$ 44.000,00	$ 38.945,00
46	PAPEL MUFFINS # 5 X 1000 UNIDADES	1000 UNIDADES	$ 31.250,00	$ 4.279,00	$ 48.000,00	$ 27.843,00
						$ 3.340.867,50

GRUPO 2 OTROS MINERALES Por valor **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000)**

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION	SUPRISA	ENRIPAN	AL INSTANTE	PRECIO DE REFERENCIA
			VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
1	SAL BULTO DE 50 KILOS	50 KILOS	$ 82.000,00	$ 62.000,00	$ 88.000,00	$ 77.333,33
						$ 77.333,33

GRUPO 3 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por un valor de **SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 72.800.000)**

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION	SUPRISA	SHALOM	AL INSTANTE	PRECIO DE REFERENCIA
			VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO
1	PECHUGA DE POLLO	1000 GRAMOS	$ 18.750,00	$ 24.000,00	$ 23.000,00	$ 21.916,67
2	CARNE MOLIDA	500 GRAMOS	$ 21.000,00	$ 24.000,00	$ 25.000,00	$ 23.333,33
3	SALCHICHA TIPO AMERICANA	PAQUETE 2400 GRAMOS X 24 A 30 UNIDADES	$ 31.214,00	$ 88.000,00	$ 90.000,00	$ 69.738,00
4	TOCINETA	1000 GRAMOS	$ 32.240,00	$ 39.000,00	$ 41.000,00	$ 37.413,33
5	JAMÓN DE CERDO	500 GRAMOS	$ 18.540,00	$ 21.000,00	$ 22.000,00	$ 20.513,33
6	CHAMPIÑONES	1000 GRAMOS	$ 46.982,00	$ 53.000,00	$ 54.000,00	$ 51.327,33
7	ACEITE VEGETAL	BIDÓN 20 LITROS	$ 193.000,00	$ 215.000,00	$ 213.000,00	$ 207.000,00
8	TROCITOS DE PIÑA	1000 GRAMOS	$ 17.368,00	$ 16.000,00	$ 15.000,00	$ 16.122,67

9	FRESA	500 GRAMOS	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 16.000,00	$ 14.333,33
10	MORA	500 GRAMOS	$ 5.200,00	$ 6.000,00	$ 7.000,00	$ 6.066,67
11	MARGARINA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITOS	CAJA X 15 KILOS	$ 170.000,00	$ 185.000,00	$ 192.000,00	$ 182.333,33
12	PASTA DE TOMATE	500 GRAMOS	$ 7.800,00	$ 8.800,00	$ 9.500,00	$ 8.700,00
13	ORÉGANO EN HOJA TRITURADO	500 GRAMOS	$ 19.990,00	$ 23.000,00	$ 24.000,00	$ 22.330,00
14	MARGARINA HOJALDRE	CAJA X 15 KILOS	$ 195.000,00	$ 210.000,00	$ 215.000,00	$ 206.666,67
15	SALSA DE TOMATE SOBRE PERSONAL 8G A 10G	(BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS	$ 14.000,00	$ 27.000,00	$ 29.000,00	$ 23.333,33
16	SALSA MAYONESA SOBRE PERSONAL 8G A 10G	(BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS	$ 17.500,00	$ 27.000,00	$ 29.000,00	$ 24.500,00
17	PULPA CONGELADA X 1000 GRAMOS	1000 GRAMOS	$ 15.856,00	$ 17.500,00	$ 18.000,00	$ 17.118,67
						$ 952.746,67

Con el fin de soportar los estudios previos y el estudio económico, se procede a realizar el análisis de las diferentes variables establecidas para determinar el precio de referencia teniendo en cuenta las cotizaciones anteriores mencionadas.

De este modo el oferente debe anexar a la propuesta económica, marca del producto, el valor unitario y el valor total de cada elemento conforme a lo solicitado, los cuales no deben superar el valor del precio de referencia fijado por la entidad

4.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 1526**- de fecha 27 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-129- RM BOGOTA D.C., DEPENDENCIA 129 PANADERIA-RM BOGOTA-, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-003-PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR VALOR DE HASTA **CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 178.912.000)**. EXPEDIDA POR LA RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DG. DIANA BLANCO.

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP No. 1826** de fecha 27 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-129- RM BOGOTA D.C., DEPENDENCIA 129 PANADERIA-RM BOGOTA-, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES; POR VALOR DE **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000)** EXPEDIDA POR LA RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DG. DIANA BLANCO.

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 1726**- de fecha 27 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-129- RM BOGOTA D.C., DEPENDENCIA 129 PANADERIA-RM BOGOTA-, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; POR VALOR DE **SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 72.800.000)** EXPEDIDA POR LA RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DG. DIANA BLANCO.

4.2 VALOR Y FORMA DE PAGO

La CPAMSMBOG efectuará un pago al contratista de acuerdo al valor del suministro recibido; es decir **SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSM BOG,** previa presentación de la factura electrónica periódica 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, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

La factura deberá estar legalizada en la plataforma SIIF y aprobado por el supervisor del contrato

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por La CPAMSMBOG dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. 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. Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

La oferta más favorable de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011 y lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

La evaluación se realizará sobre la base de las ofertas que presenten los oferentes, las cuales deberán ajustarse a todas las exigencias y requerimientos establecidos en la modalidad de subasta inversa presencial siempre y cuando cumplan con lo requerido por la entidad.

5.1. VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin, mediante resolución por el ordenador del gasto o su delegado, revisaran, analizaran, verificaran y evaluaran las ofertas recibidas.

El estudio jurídico, financiero y técnico se efectuará teniendo factores de verificación y evaluación para garantizar una selección objetiva; en todo caso el mismo estudio se realizará teniendo en cuenta lo establecido en el cronograma.

5.2. FACTORES DE CALIFICACIÓN

5.2.1 VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin, mediante acto administrativo suscrito por el ordenador del gasto o su delegado, revisaran, analizara, verificara y evaluara las ofertas recibidas. El estudio jurídico, financiero técnico y la revisión por parte del comité técnico, se efectuará dentro de los términos establecidos en el proceso.

Una vez cerrado el proceso, el establecimiento por intermedio del área gestión corporativa, podrá solicitar por escrito clarificar o explicar contenidos de las propuestas, a los oferentes o a terceras personas si se considera pertinente. Durante el análisis de las ofertas que será estrictamente reservado, no se permitirá intervención alguna por parte de los oferentes o de sus representantes; quienes busquen informarse indebidamente de las determinaciones del comité incurrirán en causal de rechazo.

5.2.2 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS JURÍDICOS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificaran que los proponentes hayan presentado la documentación legal solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentara la evaluación de los factores jurídicos como habilitante o no habilitante.

5.2.2.1 CONCEPTO JURIDICO

Modalidad de selección: La modalidad de selección que se debe tener en cuenta para la Contratación es la de **SUBASTA INVERSA**, reglamentada por el numeral 5 del Artículo 2° de la Ley No. 1150 de 2007, adicionado por la Ley 1474 de 2011, art. 94, el cual consagra: *"(..). ARTÍCULO 94. Transparencia en contratación por subasta inversa. Adiciónese al artículo 2. de la*

Ley 1150 de 2007 el siguiente numeral. _La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la Entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas;
b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil;

c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas;

d)La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos /os efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal. (...)".

De igual forma se debe tener en cuenta los procedimientos señalados en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. y 2.2.1.2.1.5.1. de la subsección 5, sección 1 modalidades de selección, capítulo 2 disposiciones especiales del sistema de compras y contratación pública del Decreto 1082 de 2015. Aprobado mediante El Plan Anual de Adquisiciones Vigencia Fiscal 2026 del INPEC, de acuerdo a la información suministrada por el jefe de administrativa del CPAMSMBOG: Así mismo el presente concepto se tendrá en cuenta, siempre que exista el respectivo CDP. De conformidad con la aprobación del Director General del plan anual de adquisición para la ·vigencia 2026, asignado al CPAMSMBOG.

5.2.3 VERIFICACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificaran que los proponentes hayan presentado la documentación financiera solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentara la evaluación de los factores financieros como habilitante o no habilitante. En cumplimiento de lo establecido en el artículo 6° la Ley 1150 de 2007, La CPAMSMBOG verificará la capacidad financiera de los proponentes con base en los indicadores definidos en el Decreto 1082 de 2015 para cada caso y la información contenida en el Certificado de Inscripción y Clasificación – RUP (con la última actualización que determine las normas), Los estados financieros con corte a treinta y uno (31) de diciembre de 2023.

5.2.3.1 INDICADORES FINANCIEROS Y CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Requisitos de Orden Financiero

Mediante oficio Gesdoc 2016IE0026378, el Encargado del área de Contabilidad – Gestión Corporativa del CPAMSMBOG la dragoneante Dg. Danna Yulith Arellano emitió el concepto financiero para el presente proceso de la siguiente manera:

La CPAMSMBOG, efectuó un análisis para establecer los indicadores financieros para verificar la capacidad financiera de acuerdo a los numerales 3 y 4 del artículo 2.2.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015.

En atención al oficio de referencia, me permito informar que Conforme a lo contemplado en la ley 2159 de noviembre 12 de 2021, Decreto 1621 de diciembre de 2024, por el cual se liquida el presupuesto General de la Nación para la vigencia fiscal 2025. Y mediante ley 80 de 1993 artículo 25, ley 1150 del 2007, ley 1474 del 2011 decreto 1510 del 2013 articulo 41 al 45, decreto 1082 del 2015 manual de contratación INPEC. En el numeral 6.4 Manual de contratación señala el procedimiento a seguir cuando la entidad desea adquirir bienes, servicios por esta modalidad y su forma jurídica de adicionar hasta el 50% del contrato.

Que la Resolución N° 0000238 de diciembre 15 del 2025, en su artículo primero, fija el valor del UVT para el año gravable 2026 "Valor de la Unidad de Valor Tributario (UVT). Fijase en cincuenta y dos mil trecientos setenta y cuatro pesos m/Cte. ($52.374) el valor de la Unidad de Valor Tributario (UVT), que regirá durante el año 2026". Y conforme con lo previsto en
las normas tributarias aplicables en la República de Colombia, todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidas o que se establezcan y que se causen en desarrollo de esta aceptación de oferta estarán a cargo del CONTRATISTA.

Que mediante Resolución 00003 del 02 de enero del 2026, "Por la cual se asignan partidas presupuestales a los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional para la vigencia
fiscal 2026". Se expidieron los siguientes CDP con su respectivo rubro:

RUBRO	ELEMENTOS	CDP	VALOR
A-05-01-01-002-003 Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios	SUMINISTRI DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPAMSM BOG.	1526 DEL 27/01/2026	$ 178.912.000,00
A-05-01-01-002-001 Carne. Pescado ,frutas, hortalizas aceites y grasas	SUMINISTRO DE PRODUCTOS CARNES, PESCADO,FRUTAS,HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS DERIVADOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE LA PANADERIA DE LA CPAMSM BOG	1726 DEL 27/01/2026	$ 72.800.000,00
A-05-01-01-001-006 Otros minerales	SUMINISTRO DE OTROS MINERALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE LA PANADERIA DE LA CPAMSM BOG	1826 DEL 27/01/2026	$ 800.000,00

Es importante mencionar que depende el bien y/o servicio a contratar varían los impuestos, retenciones y/o contribuciones para el mismo, sin embargo, mencionaremos los ajustes aplicables a los rubros presupuestales en general, aclarando que será responsabilidad de la parte contable aplicar los impuestos respectivos a cada bien y/o servicio.

IVA: Los anteriores rubros queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las 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 carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho" que para el año 2026 data del 13 de enero con oficio MJD-CER26-0000373-10000.

Para los servicios que no se encuentran cobijados por el oficio del ministerio de justicia y del derecho según lo establecido en el artículo 420 del estatuto tributario, más exactamente en su literal c), todo servicio prestado en el territorio nacional, o desde el exterior, están gravados con el impuesto a las ventas (19%). Exceptuando las exclusiones contempladas en el artículo 476 del estatuto tributario, el cual señala algunos servicios de mantenimiento excluidos.

IMPUESTO SALUDABLE

ICUI 20%: Estarán sujetos a este impuesto los productos comestibles ultraprocesados que como ingredientes se les haya adicionado azúcares, sal/sodio y/o grasas y su contenido en la tabla nutricional supere los siguientes valores:

Nutriente	***Por cada 100 g***
Sodio	*> = 1 mg/kcal y/o > = 300 mg/100 g*
Azúcares	*> = 10% del total de energía proveniente de azúcares libres*
Grasas saturadas	*> = 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas*

IBUA : Están obligados a liquidar y pagar este impuesto los productores y/o importadores que pretendan introducir al territorio aduanero nacional desde el exterior o desde zona franca, los productos de bebidas ultraprocesadas y azucaradas ya sea que el proceso de nacionalización lo realicen directamente o través de una agencia de aduanas.

La tarifa del impuesto a las bebidas ultraprocesadas azucaradas se expresa en pesos por cien mililitros (100 ml) de bebida, y el valor unitario está en función del contenido de azúcar en gramos (9) por cada cien mililitros (100 ml) de bebida, así:

Contenido en 100 ml	Tarifa (por cada 100 ml)
	2025
Menor a cinco gramos (5 gr) de azúcares añadidos	$ 0
Mayor o igual a seis gramos (6 gr) y menor a diez gramos (10 gr) de azúcares añadidos	$ 38
Mayor o igual a diez gramos (10 gr) de azúcares añadidos	$ 65

Estas tarifas se aplican de la siguiente forma para determinar el monto del impuesto aplicable a cada bebida:

Donde:

$$IMP = \frac{Vol}{100} * Tarifa$$

- **IMP:** Monto del impuesto aplicable a la bebida, en pesos.
- **Vol:** Volumen de la bebida, expresado en mililitros (ml).
- **Tarifa:** Tarifa del impuesto, según lo determinado en la tabla anterior.

RETENCIONES A APLICAR

ICA: Retención de ICA de acuerdo al objeto a contratar, queda sujeto a los elementos adquiridos, y al lugar de establecimiento comercial del oferente que Se presente, así:

Conceptos	Base uvt	Base pesos	Tarifas (por mil)
Demás actividades comerciales	27	$ 1.345.000	11,04

RENTA: De acuerdo al oferente al que se le adjudique el contrato. Se aplicará la tabla de Retención en la Fuente para el año 2026, así:

Conceptos	Base UVT	Base pesos	Tarifas
Compras generales (declarantes)	10	$ 524.000	2,50%
Compras generales (no declarantes)	10	$ 524.000	3,50%

NOTA: Se recomienda al área de contratación, comunicarse con el proveedor al cual van a realizar la orden de compra subasta y/o Acuerdo Marco, si están habilitados ante SIIF NACION, con relación a Facturación Electrónica, e igualmente Su facturación debe ir sin IVA. Lo anterior previniendo traumatismos en el proceso de obligación y respectivo pago.

Dichas facturas deben aprobarse en el nuevo facturador electrónico de SIIF Nación, por parte del supervisor para que, en el momento de la obligación, aparezcan en el sistema SIIF NACION.

5.2.4. *VERIFICACIÓN DE* LOS ASPECTOS TÉCNICOS

Los verificadores y evaluadores designados para tal fin verificaran que los proponentes hayan presentado la documentación técnica solicitada y que la misma se encuentre acorde con los requerimientos del pliego de condiciones y como resultado de lo anterior presentara la evaluación de los factores técnicos como CUMPLE o NO CUMPLE

5.2.5. VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Se verificará que el proponente presente las certificaciones de experiencia, conforme a los requisitos establecidos en el pliego de condiciones las cuales deben estar inscritas en el RUP.

5.2.6. VERIFICACIÓN OFRECIMIENTO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se verificará que el proponente presente el anexo **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS** conforme a los requisitos establecidos en el presente estudio previo y que los mismos estén firmados por el representante del proponente.

5.3. CRITERIO DE EVALUACIÓN

En la subasta inversa presencial, se tendrá como único criterio de evaluación el precio y para su determinación final, se estará a lo dispuesto en el procedimiento establecido para ella en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

6. EL ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

INPEC

La CPAMSMBOG, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación: De acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, se procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación. Se anexa Matriz de riesgos.

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoria	¿Aquién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser impleme ntado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoria					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Económico	Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios de los elementos ofertados por el contratista, en cuanto a equipos, transporte, materiales, entre otros, Imputable exclusivamente a él.	Puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.	1	1	2	Bajo	Contratista	Por parte de la entidad: Verificación del Sector Económico y el impacto generado. Por parte del contratista: verificación del sector económico y análisis de costos Vs precio ofrecido.	1	1	2	Insignificante	No	Entidad / CONTRATISTA	Presentación de la oferta	Terminación del contrato	Análisis del Sector Económico, Financiero.	Al momento de la oferta
2	Específico	Externo	Planeación	Económico	Este riesgo está relacionado con la fluctuación de los precios, variaciones de las tasas de interés y de cambio, devaluación real y otras variables del mercado.	Puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	1	2	3	Bajo	Contratista	Verificación del Sector Económico y el impacto generado.	1	2	3	Bajo	No	CONTRATISTA / Entidad	Celebración contrato	Liquidación del contrato	1. El estudio de mercado y en el análisis de costos que debe realizar el contratista antes de la presentación de su oferta económica. 2.Exigiendo cotizaciones con plazos de valide	Al momento de la oferta

																					z de la oferta amplios	
3	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La no entrega oportuna por parte del contratista de los elementos en los plazos establecidos y en cumplimiento con las condiciones técnicas requeridas	No se cumpliría la obligación de la Entidad en la entrega de la materia prima para la elaboración de uniformes y calzado para la población privada de la libertad.	3	4	7	Alto	Contratista	Especificar las cantidades requeridas Hacer visitas de inspección a la fábrica, y/o al (los) punto(os) de fabricación para establecer las condiciones de trabajo, el avance en la producción, el proceso de fabricación de los elementos, su embalaje, etc., de conformidad a las especificaciones técnicas requeridas y en cumplimiento a los tiempos de entrega.	2	3	5	Moderado	Si	Supervisor del contrato	A partir de la fecha del acto de aprobación de garantías	Terminación contrato	Inspección y revisión de la ejecución del contrato por parte del supervisor del contrato.	En forma continua desde la fecha de suscripción del contrato hasta terminar su ejecución por parte del supervisor del contrato.
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad de los elementos no cumple con las especificaciones técnicas exigidas	Detrimento público e incumplimiento del contrato	3	4	7	Alto	Contratista	El contratista deberá asegurar que las caracteristicas técnicas de los elementos ofertados por él, se ajusten a la necesidad de la entidad.	3	4		Alto	Si	SUPERVISOR DEL CONTRATO	A partir de la fecha de aprobación de las pólizas	Terminación contrato	1. El supervisor deberá verificar en la entrega de los elementos por lotes que los mismos cumplen con los requisitos técnicos exigidos en la ficha	En forma continua desde la fecha de suscripción del contrato hasta terminar su ejecución por parte del supervisor del contrato

																					técnica. 2.Haciendo exigible la póliza de cumplimiento del contrato	
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Que se presenten pérdida de los elementos en el proceso de entrega	Incumplimiento por parte del contratista en la ejecución del contrato.	1	4	5	MEDIO	CONTRATISTA	Para reducir la probabilidad de ocurrencia el contratista deberá garantizar la entrega de los elementos conforme a lo requerido por el INPEC en lugar determinado para ello con verificación por parte del supervisor de los elementos entregados lote por lote.	1	4	5	MEDIO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Aprobación única de garantia	Terminación contrato	El supervisor deberá verificar la entrega de los elementos por lotes	A la entrega de los elementos por parte del contratista
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Que no se cumpla con la producción debido al daño de la maquinaria requerida para la fabricación, o por un hecho atribuible al fabricante	Que no se cumpla con el plan de distribución anual proyectado	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Para reducir la probabilidad de ocurrencia el contratista deberá contemplar las posibles fallas en la maquinaria u otros eventos que puedan presentarse por parte del fabricante que impidan cumplir con el plazo de ejecución y lo requerido técnicamente por la entidad	3	3	6	ALTO	SI	CONTRATISTA	Aprobación garantia única	Terminación contrato	Informes de supervisión	De acuerdo a las notificaciones de supervisión

7. GARANTÍAS

Por la clase de proceso de selección, conforme con las normas vigentes sobre la materia, debe

exigirse al proponente, la constitución de Garantía de la Seriedad del Ofrecimiento y al contratista, una vez firmado el respectivo contrato, constituir Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, con los amparos que conforme a la naturaleza del contrato, a las normas legales y a los riesgos que del análisis realizado sobre los mínimos se establecieron en el numeral correspondiente de este estudio previo.

7.1 GARANTÍA DE SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta, garantía de seriedad del Ofrecimiento de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

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

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

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

D. BENEFICIARIO: La CPAMSMBOG con NIT. 830.032.895-3 de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes casos:

- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.
- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no Excedan un término de tres meses.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el Incumplimiento de las obligaciones del contrato.
- El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.
- El haber manifestado ser Mipyme para limitar la convocatoria de un proceso contractual sin cumplir los requisitos establecidos en la normativa para tener tal condición.

7.2 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DEL CONTRATO Y SU LIQUIDACIÓN

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del La CPAMSMBOG con NIT. 830.032.895-3, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato (artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015) así:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento	20%	Termino del contrato y seis(6) meses mas
Calidad de los bienes suministrados	10%	Ejecución del contrato y seis (6) meses mas

8. TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

Para este proceso de contratación teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.

Atentamente,

DG EITHAN CASTRO MELO

Responsable De Proyecto Productivo Panadería CPAMSMBOG

Revisado por: John Rodríguez Sánchez - Compras
Elaborado por: Eithan Castro Melo/ responsable del proyecto productivo panaderia
Fecha de elaboración: 03/03/2026
Archivo: C:\Users\ESCRITORIO\Desktop\PANADERIA 2026\ESTUDIOS PREVIOS