INPEC

VERIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 113-SI-003-2026

OBJETO: Contratar el suministro de materia prima e insumos necesarios para la elaboración y transformación de los alimentos que se ofrecen en el catálogo de la actividad productiva Asadero de pollos del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG.

VERIFICACION DE LOS REQUISITOS HABILITANTES DE LAS PROPUESTAS

El complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, informa que para el presente proceso se recibieron las siguientes propuestas:

N°	Nombre Propuesta	Hora recibido	Habilitado	No Habilitado
1	GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.	6/03/2026 9:39 AM	X	
2	YL GRUPO EMPRESARIAL SAS	6/03/2026 9:05 AM		X

INPEC

PROPUESTA: GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.
REQUISITOS HABILITANTES JURIDICOS

Documento	Cumple	No Cumple
Carta de presentación de la propuesta anexo N° 1.	**X**	
Certificado de existencia y representación legal, expedido por la cámara de Comercio y/o Registro mercantil con fecha de expedición no mayor (30) días calendario a la fecha de la presentación de las propuestas vigente renovado año 2025.	**X**	
Documento de Conformación de Consorcio o Unión Temporal (Si aplica) Anexo No. 7	**N/A**	
Póliza de seriedad por el valor equivalente del 10% del total de presupuesto por grupo a ofertar, debidamente firmada a Nombre del COBOG.	**X**	
Certificación expedida por el revisor Fiscal (si está obligado o por el representante legal donde se acredite el cumplimiento de los pagos de los aportes a sus empleados a la Seguridad Social (Art. 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007), anexar las dos últimas planillas de pago aportes seguridad social.	**X**	
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía, tarjeta Profesional y antecedentes profesionales vigentes, en el caso de que la certificación sea firmada por un revisor fiscal.	**X**	
Registro único de Proponentes (RUP) vigente y expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.	**X**	
Registro Único Tributario (RUT)	**X**	
El oferente presenta inhabilidad por el incumplimiento reiterado (Art. 90 de la ley 1474 de 2011)	**No presenta sanciones o multas**	
El oferente debe diligenciar el Anexo No. 4 Acreditación del cumplimiento de contratos anteriores.	**X**	
El oferente debe anexar el Anexo No. 6 Compromiso Anticorrupción debidamente diligenciado	**X**	
El oferente debe anexar Fotocopia de la	**X**	

INPEC

Cédula de Ciudadanía del Representante Legal		
Certificado de registro nacional de medidas correctivas	X	
Certificado de la contraloría general de la republica de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.	X	
Certificado de la procuraduría general de la nación de no tener antecedentes disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.	X	
Certificado REDAM	X	

NOTA: Cumple con los requisitos habilitantes jurídicos.

ADM. ZULAY CANTOR
Oficina Jurídica COBOG
Evaluador Jurídico

INPEC

REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS

Documento	Cumple	No Cumple
El oferente debe anexar certificación Cuenta Bancaria en estado Activa	X	

ÍNDICE FINANCIERO	FORMULA	VALORES ACEPTABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
Índice de liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mínimo 6.73	X	
Índice de endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Máximo 37.25	X	
Razón de cobertura de intereses	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	Mayor o igual 25.57	X	
ÍNDICE ORGANIZACIONAL	FORMULA	VALORES ACEPTABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual al 1% (0.01) 0.30	X	
Rentabilidad del activo	Utilidad Operacional/ Activo	Mayor o igual al 1% (0.01) 0.48	X	

Nota: Cumple con los requisitos financieros.

ADM. MARTHA CECILIA CHAPARRO
Funcionario Responsable de contabilidad COBOG
Evaluador Financiero

INPEC

REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Documento	Cumple	No Cumple
El oferente debe anexar certificaciones de experiencia según Anexo No. 2 según el numeral 5.1.3.2 del pliego de condiciones.	X	
El oferente debe diligenciar totalmente y adjuntar el Anexo No. 3 con especificaciones técnicas.	X	
los proponentes deberán allegar muestra de los ítems: 2 (costilla); 7(hamburguesa de res); 10 (chorizo); 26 (arepa de queso), TODOS LOS PRODUCTOS EN TAMAÑO REAL.	X	
Se deben anexar en las propuestas, las fichas técnicas de los ítems: 2 (costilla); 9 (hamburguesa de res); 12 (chorizo); 28 (arepa de queso), (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante) así como los registros sanitarios INVIMA vigentes de los productos que requiera.	X	
El oferente debe anexar concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Así como del vehículo transportador de los mismos y los certificados de los manipuladores de alimentos que entregan el producto. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.	X	

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Pollo entero fresco para asadero; con un peso mínimo de 1,3 kg a, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado de pollo y consumo humano.	X	
2	Costilla de cerdo ahumada pre cocida empacada al vacío, compuesta por costilla de cerdo, agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo, presentación en 450 gms. Empacado al vacío	X	
3	Porción de Carne centro de cadera, corte mariposa de res, de primera calidad para asar de un peso mínimo de 450 gms.	X	
4	Porción de Carne de res en un corte mariposa de primera calidad "churrasco" para asar de un peso mínimo de 450 gms.	X	
5	Pechuga de pollo sin deshuesar; con un peso aprox. de 450 gr mínimo, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano.	X	
6	Carne para hamburguesa de pollo apanada: producto natural elaborado a base de carne blanca de pollo, la cual le da la	X	

	mayoría de las características físicas del producto terminado, posterior mente se realiza un mezclado con otros ingredientes para obtener una pasta homogénea que pasa a un proceso de formado y cubierto con un apanado y preferido, dando un producto que debe ser congelado para su conservación y en el momento de su consumo someterse al freído, empaque: presentación de 120 gr por unidad de forma redonda. Ingredientes: pollo, grasa de pollo, miga (harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico) y sal)), agua, aceite vegetal, proteína de soya, almidón, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico), sal, saborizante (sabor a pollo idéntico al natural), cebolla en polvo, ajo en polvo, conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio). Color: característico al pollo, sabor a pollo apanado y textura suave y crocante. Composición nutricional: calorías (kca/100) = 246, grasa total (g/100) =15, grasa saturada (g//100)= 9,5, grasa trans (mg/100)=0, carbohidratos (g/100)= 198, fibra (g/100)= 0, azucares (g//100)=0, proteína (g//100)= 9,5, sodio (mg/100)= 491. Con una vida útil de 1 año después de su elaboración, almacenado a temperatura de congelación, presentación de caja por 24 unidades.		
7	Carne para hamburguesa de res: Carne de res, agua, proteína texturizada de soya (retenedor de humedad), almidón de papa(aglutinante), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, saborizante (sabor hamburgués), conservante (acetato de sodio, ácido acético, citrato de sodio, nisina, dióxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural(humo). De un peso de 95 gramos por unidad, presentación caja por 30 unidades.	**X**	
8	Porción de carne fina de CERDO, corte de chuleta o pierna de cerdo para asar porción mínima de 450 g, de primera calidad y corte especial.	**X**	
9	Porción de carne de res, "sobre barriga" corte de primera calidad, porción mínima de 450 gramos, porción de 100% carne para consumo humano.	**X**	
10	Chorizo de cerdo: Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactarte (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acidomalico), sal conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta) antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque, al vacio. Cada unidad 95grs, paquete por: 475g EMPAQUE: Bolsa de vacio. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacados al vacio 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C.	**X**	

11	Jamón de cerdo porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad y presentación de mínimo de 500 gramos, porcionado en 30 tajadas como mínimo. Con un valor nutricional de 2% de calorías, 0% de azucares, 2% de Grasa, 3% grasas saturadas, 12% de sodio por cada porción de 33 gms.	X	
12	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Galón x 20 litros	X	
13	Sal refinada x bulto de 50 kg, Cloruro de Sodio (sal) purificada, refinada, yodada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua	X	
14	Papa a La francesa de corte delgado, con una longitud de 2 pulgadas, empacada en bolsa x2,5 kg.	X	
15	Papa R12 tipo pequeña "lavada y seleccionada". Bulto x 50 kilos.	X	
16	Cebolla cabezona blanca fresca de primera calidad en bulto x 50 kilos	X	
17	Lechuga crespa con tallo fresco de primera calidad, hojas libres de manchas o marchitas, para consumo humano.	X	
18	Tomates Milano verde de primera calidad caja x 25 kilos	X	
19	Limón Tahití fresco y de primera calidad presentación exacta de bulto x 25 kilos	X	
20	Queso doble crema porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad. Presentación en bloque de 2,5 kilos.	X	
21	Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina no debe tener un nivel mayor de 10ug/kg (10ppb) de aflatoxinas. Con una humedad (%) valor promedio de 13.40, Proteína (Nx5.7) % de Valor promedio 10.00, Cenizas (%base ceca) Valor Promedio 0.73. Presentación Bulto bolsa por 50 kg.	X	
22	Arroz blanco derivado de la (oryza sativa) para el consumo humano en una presentación de bulto por 50 Kg, producto fresco y de muy buena calidad.	X	
23	Condimento de color, molido(a), empacado en bolsa x 500 gramos, presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras.	X	
24	Condimento de comino, molido(a), empacado en bolsa x 500 gramos biorientado, presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras	X	
25	Adobo Completo en seco molido compuesto por (ajo macerado galón 4000 gms X 3 unidades), (salsas mostaza mayonesa, tomate y BBQ galón 3000 cms. X 1 unidad de cada una), (salsa negra y salsa de soja x galón 4000 gms X 2 unidades de cada una) hierbas y/o especias así: (albaca, romero, cebolla larga, apio, orégano, pimentón, perejil liso, tomillo y laurel presentación en atados o manojos independientes C/U) que no superen un	X	

INPEC

	total de 50 Kg su composición completa.		
26	Arepa de maíz peto con queso, producto elaborado a base de maíz peto cocido, molido y amasado adicionado con queso doble crema, margarina, sal, azúcar, conservantes, formado con características redondas.	X	
27	Arepa de maíz peto y fibra natural, sin relleno. c/u. Paquete x 10 unidades.	X	
28	Sobre de Miel, sobre X mínimo 8 gramos.	X	
29	Salsa de tomate x mínimo 8 gramos.	X	
30	Sobre ají, sobre X mínimo 8 gramos.	X	
31	Sobre mostaza, sobre X mínimo 8 gramos.	X	
32	Sobre salsa rosada, sobre X mínimo 8 gramos.	X	
33	Sobre mayonesa, sobre X mínimo 8 gramos.	X	
34	Sobre BBQ, sobre X mínimo 8 gramos.	X	
35	Caja icopor P1 Paquete x 200 unidades.	X	
36	Caja icopor J1 Paquete x 200 unidades.	X	
37	Bolsa lechosa de 91X67 cm. Paquete x 10 unidades.	X	
38	Rollo de papel aluminio caja x 100 metros.	X	
39	Bolsa pre corte: de 12 x 16, rollo por 10 kilos calibre.	X	
40	Rollo de papel vinipel calibre 7 rollo por 450 metros ancho 30 cm.	X	
41	Bolsa metalizada aluminizada para comidas rápidas x 1000 unidades de una medida aproximada de 20 cm de alta x 15 cm de ancha.	X	
42	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes negros de largo hasta la mitad del antebrazo)	X	
43	Guantes de manipulación de vinilo, color blanco caja por 100 pares (talla L) sin polvo.	X	
44	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes amarillos de largo hasta la mitad del antebrazo)	X	
45	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes naranjas para trabajo a alta temperatura de largo hasta el codo(mosquetero)calibre 50)	X	
46	Delantal PVC blanco calibre 25 de 1.10 cm de alto por 80 cm de ancho con refuerzo en la parte frontal de primera calidad	X	

Nota: Cumple con los requisitos técnicos.

Dg. RODRIGUEZ LOBATON LUIS
Funcionario COBOG
Evaluador Técnico

INPEC

PROPUESTA: YL GRUPO EMPRESARIAL SAS
REQUISITOS HABILITANTES JURIDICOS

Documento	Cumple	No Cumple
Carta de presentación de la propuesta anexo N° 1.	**X**	
Certificado de existencia y representación legal, expedido por la cámara de Comercio y/o Registro mercantil con fecha de expedición no mayor (30) días calendario a la fecha de la presentación de las propuestas vigente renovado año 2025.	**X**	
Documento de Conformación de Consorcio o Unión Temporal (Si aplica) Anexo No. 7	**N/A**	
Póliza de seriedad por el valor equivalente del 10% del total de presupuesto por grupo a ofertar, debidamente firmada a Nombre del COBOG.	**X**	
Certificación expedida por el revisor Fiscal (si está obligado o por el representante legal donde se acredite el cumplimiento de los pagos de los aportes a sus empleados a la Seguridad Social (Art. 50 de la Ley 789 de 2002 y 23 de la Ley 1150 de 2007), anexar las dos últimas planillas de pago aportes seguridad social.	**X**	
Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía, tarjeta Profesional y antecedentes profesionales vigentes, en el caso de que la certificación sea firmada por un revisor fiscal.	**N/A**	
Registro único de Proponentes (RUP) vigente y expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.	**X**	
Registro Único Tributario (RUT)	**X**	
El oferente presenta inhabilidad por el incumplimiento reiterado (Art. 90 de la ley 1474 de 2011)	**No presenta sanciones o multas**	
El oferente debe diligenciar el Anexo No. 4 Acreditación del cumplimiento de contratos anteriores.	**X**	
El oferente debe anexar el Anexo No. 6 Compromiso Anticorrupción debidamente diligenciado	**X**	
El oferente debe anexar Fotocopia de la	**X**	

INPEC

Cédula de Ciudadanía del Representante Legal		
Certificado de registro nacional de medidas correctivas	**X**	
Certificado de la contraloría general de la republica de no ser responsable fiscal ni la empresa ni su representante legal.	**X**	
Certificado de la procuraduría general de la nación de no tener antecedentes disciplinarios ni la empresa ni su representante legal.	**X**	
Certificado REDAM	**X**	

NOTA: Cumple con los requisitos habilitantes jurídicos.

ADM. ZULAY CANTOR
Oficina Jurídica COBOG
Evaluador Jurídico

INPEC

REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS

Documento	Cumple	No Cumple
El oferente debe anexar certificación Cuenta Bancaria en estado Activa	X	

ÍNDICE FINANCIERO	FORMULA	VALORES ACEPTABLES	CUMPLE	NO CUMPLE
Índice de liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mínimo 1 15,91	X	
Índice de endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	Máximo 70% 0,26	X	
Razón de cobertura de intereses	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	Mayor o igual al 1.2 188,70	X	
ÍNDICE ORGANIZACIONAL	**FORMULA**	**VALORES ACEPTABLES**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual al 1% (0.01) 0,37	X	
Rentabilidad del activo	Utilidad Operacional/ Activo	Mayor o igual al 1% (0.01) 0,27	X	

Nota: Cumple con los requisitos financieros.

ADM. MARTHA CECILIA CHAPARRO
Funcionario Responsable de contabilidad COBOG
Evaluador Financiero

INPEC

REQUISITOS HABILITANTES TÉCNICOS

Documento	Cumple	No Cumple
El oferente debe anexar certificaciones de experiencia según Anexo No. 2 según el numeral 5.1.3.2 del pliego de condiciones.	X	
El oferente debe diligenciar totalmente y adjuntar el Anexo No. 3 con especificaciones técnicas.		X
Los proponentes deberán allegar muestra de los ítems: 2 (costilla); 7(hamburguesa de res); 10 (chorizo); 26 (arepa de queso), TODOS LOS PRODUCTOS EN TAMAÑO REAL.		X
Se deben anexar en las propuestas, las fichas técnicas de los ítems: 2 (costilla); 9 (hamburguesa de res); 12 (chorizo); 28 (arepa de queso), (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante) así como los registros sanitarios INVIMA vigentes de los productos que requiera.		X
El oferente debe anexar concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Así como del vehículo transportador de los mismos y los certificados de los manipuladores de alimentos que entregan el producto. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.		X

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Pollo entero fresco para asadero; con un peso mínimo de 1,3 kg a, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa (desengrasado) listo para hornear, acondicionado para el procesamiento que se requiere para el asado de pollo y consumo humano.		
2	Costilla de cerdo ahumada pre cocida empacada al vacío, compuesta por costilla de cerdo, agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo, presentación en 450 gms. Empacado al vacío		
3	Porción de Carne centro de cadera, corte mariposa de res, de primera calidad para asar de un peso mínimo de 450 gms.		
4	Porción de Carne de res en un corte mariposa de primera calidad "churrasco" para asar de un peso mínimo de 450 gms.		
5	Pechuga de pollo sin deshuesar; con un peso aprox. de 450 gr mínimo, sin marinar, color blanco a nivel de su epidermis. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosada, se requiere para su preparación y consumo humano.		
6	Carne para hamburguesa de pollo apanada: producto natural elaborado a base de carne blanca de pollo, la cual le da la		

	mayoría de las características físicas del producto terminado, posterior mente se realiza un mezclado con otros ingredientes para obtener una pasta homogénea que pasa a un proceso de formado y cubierto con un apanado y preferido, dando un producto que debe ser congelado para su conservación y en el momento de su consumo someterse al freído, empaque: presentación de 120 gr por unidad de forma redonda. Ingredientes: pollo, grasa de pollo, miga (harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico) y sal)), agua, aceite vegetal, proteína de soya, almidón, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, ácido fólico), sal, saborizante (sabor a pollo idéntico al natural), cebolla en polvo, ajo en polvo, conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio). Color: característico al pollo, sabor a pollo apanado y textura suave y crocante. Composición nutricional: calorías (kca/100) = 246, grasa total (g/100) =15, grasa saturada (g//100)= 9,5, grasa trans (mg/100)=0, carbohidratos (g/100)= 198, fibra (g/100)= 0, azucares (g//100)=0, proteína (g//100)= 9,5, sodio (mg/100)= 491. Con una vida útil de 1 año después de su elaboración, almacenado a temperatura de congelación, presentación de caja por 24 unidades.		
7	Carne para hamburguesa de res: Carne de res, agua, proteína texturizada de soya (retenedor de humedad), almidón de papa(aglutinante), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, saborizante (sabor hamburgués), conservante (acetato de sodio, ácido acético, citrato de sodio, nisina, dióxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural(humo). De un peso de 95 gramos por unidad, presentación caja por 30 unidades.		
8	Porción de carne fina de CERDO, corte de chuleta o pierna de cerdo para asar porción mínima de 450 g, de primera calidad y corte especial.		
9	Porción de carne de res, “sobre barriga” corte de primera calidad, porción mínima de 450 gramos, porción de 100% carne para consumo humano.		
10	Chorizo de cerdo: Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anti compactarte (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acidomalico), sal conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta) , antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque, al vacio. Cada unidad 95grs, paquete por: 475g EMPAQUE: Bolsa de vacio. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Empacados al vacio 45 días en refrigeración de 0°C		

	a 4°C.		
11	Jamón de cerdo porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad y presentación de mínimo de 500 gramos, porcionado en 30 tajadas como mínimo. Con un valor nutricional de 2% de calorías, 0% de azucares, 2% de Grasa, 3% grasas saturadas, 12% de sodio por cada porción de 33 gms.		
12	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Galón x 20 litros		
13	Sal refinada x bulto de 50 kg, Cloruro de Sodio (sal) purificada, refinada, yodada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua		
14	Papa a La francesa de corte delgado, con una longitud de 2 pulgadas, empacada en bolsa x2,5 kg.		
15	Papa R12 tipo pequeña "lavada y seleccionada". Bulto x 50 kilos.		
16	Cebolla cabezona blanca fresca de primera calidad en bulto x 50 kilos		
17	Lechuga crespa con tallo fresco de primera calidad, hojas libres de manchas o marchitas, para consumo humano.		
18	Tomates Milano verde de primera calidad caja x 25 kilos		
19	Limón Tahití fresco y de primera calidad presentación exacta de bulto x 25 kilos		
20	Queso doble crema porcionado en lonjas de 3mm de primera calidad. Presentación en bloque de 2,5 kilos.		
21	Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina no debe tener un nivel mayor de 10ug/kg (10ppb) de aflatoxinas. Con una humedad (%) valor promedio de 13.40, Proteína (Nx5.7) % de Valor promedio 10.00, Cenizas (%base ceca) Valor Promedio 0.73. Presentación Bulto bolsa por 50 kg.		
22	Arroz blanco derivado de la (oryza sativa) para el consumo humano en una presentación de bulto por 50 Kg, producto fresco y de muy buena calidad.		
23	Condimento de color, molido(a), empacado en bolsa x 500 gramos, presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras.		
24	Condimento de comino, molido(a), empacado en bolsa x 500 gramos biorientado, presentación por 500 gramos. Caja x 25 libras		
25	Adobo Completo en seco molido compuesto por (ajo macerado galón 4000 gms X 3 unidades), (salsas mostaza mayonesa, tomate y BBQ galón 3000 cms. X 1 unidad de cada una), (salsa negra y salsa de soja x galón 4000 gms X 2 unidades de cada una) hierbas y/o especias así: (albaca, romero, cebolla larga, apio, orégano, pimentón, perejil liso, tomillo y laurel presentación		

	en atados o manojos independientes C/U) que no superen un total de 50 Kg su composición completa.		
26	Arepa de maíz peto con queso, producto elaborado a base de maíz peto cocido, molido y amasado adicionado con queso doble crema, margarina, sal, azúcar, conservantes, formado con características redondas,		
27	Arepa de maíz peto y fibra natural, sin relleno. c/u. Paquete x 10 unidades.		
28	Sobre de Miel, sobre X mínimo 8 gramos.		
29	Salsa de tomate x mínimo 8 gramos.		
30	Sobre ají, sobre X mínimo 8 gramos.		
31	Sobre mostaza, sobre X mínimo 8 gramos.		
32	Sobre salsa rosada, sobre X mínimo 8 gramos.		
33	Sobre mayonesa, sobre X mínimo 8 gramos.		
34	Sobre BBQ, sobre X mínimo 8 gramos.		
35	Caja icopor P1 Paquete x 200 unidades.		
36	Caja icopor J1 Paquete x 200 unidades.		
37	Bolsa lechosa de 91X67 cm. Paquete x 10 unidades.		
38	Rollo de papel aluminio caja x 100 metros.		
39	Bolsa pre corte: de 12 x 16, rollo por 10 kilos calibre.		
40	Rollo de papel vinipel calibre 7 rollo por 450 metros ancho 30 cm.		
41	Bolsa metalizada aluminizada para comidas rápidas x 1000 unidades de una medida aproximada de 20 cm de alta x 15 cm de ancha.		
42	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes negros de largo hasta la mitad del antebrazo)		
43	Guantes de manipulación de vinilo, color blanco caja por 100 pares (talla L) sin polvo.		
44	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes amarillos de largo hasta la mitad del antebrazo)		
45	Guantes de caucho calibre 35 (Pares de guantes naranjas para trabajo a alta temperatura de largo hasta el codo(mosquetero)calibre 50)		
46	Delantal PVC blanco calibre 25 de 1.10 cm de alto por 80 cm de ancho con refuerzo en la parte frontal de primera calidad		

Nota: No cumple con los requisitos técnicos.

El Anexo 3 no fue diligenciado por completo, el proponente no suscribió marcas de los productos solicitados, conforme al pliego de condiciones del proceso numeral 5.1.5 **CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA** en su punto 7 comprende: *"Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas."* De igual forma en el **(ANEXO 3) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS literal** *a. "Se debe indicar una sola marca de los productos en la oferta, la cual debe coincidir con la ofertada en anexo 03, ficha técnica y muestra aportada, esto, con el fin de determinar las características de calidad del producto y que estas no sean alteradas en la subasta."* de igual forma el literal l. *Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de*

rechazo, en consecuencia, la propuesta que no ofrezca alguna de ellas, no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.

El oferente presenta en el anexo 3. Productos que fueron retirados de la oferta como lo es la **MOJARRA Y LA TRUCHA**, ítems que no hacen parte del proceso por determinación del comité de contratación, puesto que fueron excluidos en la adenda 01 y 02. Conforme al **(ANEXO 3) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** literal g. "Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido."

El oferente no proporciono junto con la entrega de muestras "*oficio firmado por el representante legal, que contenga imagen de cada uno de los productos que se entregan, con el fin de dejar claridad que tanto la ficha técnica y la muestra, corresponde al mismo producto ofertado."* Lo anterior señalado en el literal d. del anexo 3.

La ficha técnica aportada por el proponente para el item 2 (costilla), no cumple con lo requerido por la entidad, no se evidencia en la ficha aportada: agua, sal, tripolifostfato de sodio, cebolla, ajo, cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo. En la muestra aportada no se evidencia: cilantro, nitrito de sodio, ácido ascórbico, sabor natural a humo.

La ficha técnica aportada por el proponente para el item 7 (hamburguesa de res), no cumple con lo requerido por la entidad, no se evidencia en la ficha aportada: proteína texturizada de soya (retenedor de humedad), almidón de papa(aglutinante), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, saborizante (sabor hamburgués), conservante (acetato de sodio, ácido acético, citrato de sodio, nisina, dióxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural(humo). En la muestra aportada no se evidencia: proteína texturizada de soya (retenedor de humedad), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, conservante (acetato de sodio, ácido acético, citrato de sodio, nisina, dióxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural (humo).

La ficha técnica aportada por el proponente para el ítem 10 (chorizo), no cumple con lo requerido por la entidad, no se evidencia en la ficha aportada: proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anti compactarte (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, acidomalico), sal conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, pimienta) , antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado. En la muestra aportada no se evidencia: agua, pasta de pollo CMD, almidón (, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anti compactarte (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (acetato de sodio, acidomalico), sal conservante (sal nitral), especies naturales (, cebolla,).

La ficha técnica aportada por el proponente para el ítem 26 (arepa de queso), no cumple con lo requerido por la entidad, no se evidencia en la ficha aportada: maíz peto, molido y amasado adicionado con queso doble crema, margarina, sal, azúcar. formado con características redondas. En la muestra aportada la marca de la arepa no coincide con la marca de ficha técnica, siendo que en la muestra la marca es MASMAÍ y en la ficha técnica es SAN JUAN.

INPEC

Conforme al pliego de condiciones del proceso numeral 5.1.5 **CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA** en su punto comprende: *7. "Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.* De igual forma en el **(ANEXO 3) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** literal l. *Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, en consecuencia, la propuesta que no ofrezca alguna de ellas, no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.*

El proponente no aporto registros INVIMA de ninguno de los productos que lo requerían, conforme **(ANEXO 3) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS** literal *n. Anexar Registros sanitarios INVIMA vigentes si aplica.*

El oferente no cumple con las especificaciones técnicas mínimas exigidas, No anexó concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Así como del vehículo transportador de los mismos y los certificados de los manipuladores de alimentos que entregan el producto. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada. El proponente envió certificación del represéntate legal, donde describe que cumple con los requisitos sanitarios, pero el comité determina que una certificación no hace las veces del Concepto Sanitario, el cual es emitido por la autoridad sanitaria de acuerdo con Resolución No. 00002674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Conforme al pliego de condiciones del proceso numeral 5.1.5 **CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA** en su punto comprende: *7. "Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.*

Dg. RODRIGUEZ LOBATON LUIS
Funcionario COBOG
Evaluador Técnico

Elaboró: Dg. Nicolas Santacruz
Revisó: Dg. German Mauricio Salinas Gutiérrez Responsable Gestión Corporativa COBOG
Fecha: 11/03/2025
Archivo\\10.1.12.101\Users\GCORPORATIVA-01\Desktop\Compartida Corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2026\SUBASTAS\SUBASTA 003 DE 2026 MATERIA PRIMA ASADERO\Nuevos Formatos\INFORME DE EVALUACIÓN SI 003 DE 2026 MATERIA PRIMA ASADERO.docx