INPEC

ESTUDIOS PREVIOS PARA "CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"

De conformidad con lo normado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, 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 de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Acacias, CPMS ACACIAS INPEC, en adelante CPMS ACACIAS, con posición de catálogo de A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, se procede a realizar los siguientes estudios previos para **"CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

En concordancia con la Ley 65 es función del CPMS ACACIAS, organizar y desarrollar los proyectos productivos, de acuerdo a lo preceptuado en el Artículo 29 del Acuerdo 010 de 2004; el desarrollo de estos proyectos implica entre otras cosas la gestión para la adquisición oportuna de todo lo necesario para el correcto funcionamiento de la actividad.

Que la Dirección General del INPEC emitió la Resolución No. 000003 de 02 de enero de 2026 donde asigna unas partidas presupuestales para los establecimientos de Reclusión del Orden Nacional en las cuentas A-02 Adquisición de Bienes y Servicios, A-02-Adquisición de Bienes y Servicios, A-03 Transferencias Corrientes y A-05 Gastos de Comercialización y Producción, Recursos Propios para la vigencia fiscal 2026, destinados a los diferentes Proyectos Productivos y Expendios.

Se contempla para la CPMS ACACIAS el Rubro de **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, para ALMACEN - EXPENDIO mediante el cual la Dirección del Establecimiento autoriza iniciar el proceso contractual de PRODUCTOS DE EMPAQUETADOS COMO PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS para el correcto funcionamiento y cumplimiento de las necesidades de los proyectos anteriormente mencionados, en respuesta al requerimiento allegado por parte del Responsable de EXPENDIO, todo con el propósito de satisfacer los requerimientos de producción y por ende funcionamiento de estas actividades productivas.

El oferente que suministre los alimentos solicitados debe acreditar y ofertar una atención inmediata, suficientes elementos que satisfagan lo solicitado, que estos estén en buena calidad y llenen los estándares de calidad en salubridad exigidos por las entidades que regulen la calidad de los mismos.

Por lo anterior, se debe tener en cuenta la Sentencia T-721/10 emitida por la Corte Constitucional, Sala Sexta de Revisión, Magistrado Ponente Dr. NILSON PINILLA PINILLA:

> *"...Los derechos de los reclusos en el marco de la relación especial de sujeción. La jurisprudencia nacional e internacional ha reconocido que si bien algunos de los derechos fundamentales de las personas que se encuentran privadas de libertad* pueden *ser suspendidos o restringidos a partir del momento en que son sometidas a detención preventiva o condenadas penalmente, otros de sus derechos se mantienen indemnes y, por lo tanto, deben ser protegidos y respetados íntegramente.*

Así, la Corte Interamericana de Derechos Humanos ha señalado (no está en negrilla en el texto original):

"Frente a las personas privadas de libertad, el Estado se encuentra en una posición especial de garante, toda vez que las autoridades penitenciarias ejercen un fuerte control o dominio sobre las personas que se encuentran sujetas a su custodia. De este modo, se produce una relación e interacción especial de sujeción entre la persona privada de libertad y el Estado, caracterizada por la particular intensidad con que el Estado puede regular sus derechos y obligaciones y por las circunstancias propias del encierro, en donde al recluso se le impide satisfacer por cuenta propia una serie de necesidades básicas que son esenciales para el desarrollo de una vida digna. Ante esta relación e interacción especial de sujeción entre el interno y el Estado, este último debe asumir una serie de responsabilidades particulares y tomar diversas iniciativas especiales para garantizar a los reclusos las condiciones necesarias para desarrollar una vida digna y contribuir al goce efectivo de aquellos derechos que bajo ninguna circunstancia pueden restringirse o de aquéllos cuya restricción no deriva necesariamente de la privación de libertad y que, por tanto, no es permisible. De no ser así, ello implicaría que la privación de libertad despoja a la persona de su titularidad respecto de todos los derechos humanos, lo que no es posible aceptar..."

Así las cosas, se le informa al proponente que en la oferta técnica y económica oferte productos de calidad, **puesto que la CPMS ACACIAS debe poner a disposición para que estos sean transformados en alimentos preparados, que son destinados para la venta al personal privado de la libertad, quien es el consumidor final.**

Que, de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el Artículo 3° del Decreto 4170 de 2011 en la ejecución de las partidas presupuestales asignadas para la adquisición de bienes y servicios los ordenadores del gasto deben prioritariamente consultar las lista de **Acuerdos Marco de Precios, Bienes de Grandes Superficies y otros Instrumentos de Agregación de Demanda** con el fin de realizar las compras por este mecanismo, siendo de uso obligatorio para las entidades de la rama ejecutiva del poder público en el Orden Nacional, que están sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, entre los cuales se encuentra el INPEC, proceso que se realizará a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano. En razón a lo anterior, revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano y sus diferentes mecanismos de adquisición de bienes, no se evidenciaron productos que cumplan en su totalidad con las características técnicas requeridas según la necesidad establecida, por lo cual se procede a adelantar el proceso contractual a través del SECOP II.

Que, por lo anterior, la dirección de la CPMS ACACIAS, está interesada en contratar una persona natural o jurídica, para que suministre los artículos a solicitar.

Que el valor de esta necesidad no excede el 10% de la menor cuantía de la entidad, por lo tanto, la adquisición de estos requerimientos se hará a través de criterios de selección, modalidad Selección de Mínima Cuantía de acuerdo a lo establecido en la ley 1474 de 2011 y decreto 1082 de 2015.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

2.1. OBJETO

"CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"

3. MODALIDAD DE PROCESO DE SELECCIÓN.

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "Mínima Cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

INPEC

4. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

a) Clasificación del bien o servicio de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de naciones unidas- UNSPSC

Conforme con el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de Mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, **"CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** esta codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica en las siguientes tablas:

GRUPO 1: ELEMENTOS DE PLASTICOS Y OTROS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA

CÓDIGO UNSPSC	PRODUCTO
50192109	Papas fritas de talego o mezclas
50192100	Pasabocas y snacks
50181905	Galletas de dulce

b) Condiciones Técnicas Exigidas

Para **"CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** los siguientes son los requerimientos técnicos y las cantidades que el proponente debe satisfacer.

ITEM	PRODUCTO Y CONDICIONES TECNICAS	UN DE MEDIDA	CANT
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Came de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS. UNIDAD DE MEDIDA 40 g	40 g	A DEFINIR
2	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml), <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g. UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	A DEFINIR
3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS, Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp	30 g	A DEFINIR

	Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 30 g		
4	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO, UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES, (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), <100 UFC/g <100 UFC/g. UNIDAD DE MEDIDA 35 g	35 g	A DEFINIR
5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleina de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 40 g	40 g	A DEFINIR
6	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml), Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml), Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 20 g	20 g	A DEFINIR
7	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 55 g	55 g	A DEFINIR
8	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 45 g	45 g	A DEFINIR
9	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras, 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g, Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente). UNIDAD DE MEDIDA 40 g	40 g	A DEFINIR
10	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS	12 g	A DEFINIR

	Pasabocas a base de harina de maiz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO, UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS, FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 dias en condiciones normales de almacenamiento y temperatura, ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 12 g		
11	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo N° 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS, Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g, 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE · En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 23g	23 g	A DEFINIR
12	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml), Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300. UNIDAD DE MEDIDA 28 g	28 g	A DEFINIR
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 %, Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz). UNIDAD DE MEDIDA 150 g	150 g	A DEFINIR
14	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli, <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g, Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 195 g	195 g	A DEFINIR
15	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli, <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g, Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 115 g	115 g	A DEFINIR

16	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras, 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g, Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD, Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 15 g	15 g	A DEFINIR
17	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g, Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g, Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 130 g	130 g	A DEFINIR
18	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	A DEFINIR
19	CEREZA UNIDADES Cont. Neto zOA g (0.71 Qz) PASTILLAS DE AZUCAR SABOR FRUTAL, Ingrodiontes; Aucar, Jarabe de Glucoun Maftodgtrna, Agua. Antiaglutiante Estearato de Magnesio, Sabor Artf Ceze. Apore Fraccionado de Palna. Acidulante, Acido Málico (E 296), Colorint A Roin FDRC N 40 (Allum md ACNE S o Comang Soya ce ca i, hitav0 F R tosa F.abricadopO SUTR DE Vlaval Mndalena Calomisin (4OLOSINASINULULUS A Maqtre lesy yan Teal 57 e Tol n 1o M 4A9.tr 95y .9 C r. UNIDAD DE MEDIDA 20 g	20 g	A DEFINIR
20	BARRAS DE CEREAL CON ARANDANOS Y FONDO SABOR YOGURT Jarabe de Poliglicitol, Arándanos (12%)(Arándanos, Azúcar, Aceite de Girasol), Arroz Soplado (Harina de Arroz, Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Almidón Modificado, Extracto de Malta de Cebada, Agua, Sal), Agua, Maní, Maltodextrina, Grasa Vegetal, Cereal Expandido (Harina de Maíz, Harina de Arroz, Leche, Suero de Leche, Agua, Bicarbonato de Sodio), Hojuelas de Maíz (Maíz, Azúcar, Sal, Extracto de Malta de Cebada), Hojuelas de Avena, Fibra, Sorbitol (Humectante)(E420), Extracto de Malta de Cebada, Gelatina, Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Saborizante Artificial a Fresa, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Extracto de Romero, Glicósidos de Esteviol de Estevia (Edulcorante)(E960).Contiene Gluten, Leche y sus Derivados, Maní y Soya. Puede Contener trazas de Almendras, Coco y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia. UNIDAD DE MEDIDA de 28 g a 32 g	28 g a 32 g	A DEFINIR
21	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES. UNIDAD DE MEDIDA 12 g	12 g	A DEFINIR
22	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %), Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya	50 g	A DEFINIR

	(Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133) Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA BAÑADO CON SABOR A CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). UNIDAD DE MEDIDA 50 g		
23	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco. UNIDAD DE MEDIDA 70 g	70 g	A DEFINIR
24	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25ºC) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25ºC) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856. UNIDAD DE MEDIDA 23 g	23 g	A DEFINIR
25	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)). UNIDAD DE MEDIDA 23 g	23 g	A DEFINIR
26	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. UNIDAD DE MEDIDA 15 g	15 g	A DEFINIR
27	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). UNIDAD DE MEDIDA 40 g	40 g	A DEFINIR
28	INGREDIENTES: BIANCHI BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo	48 g a 55 g	A DEFINIR

	Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y productos lácteos, Huevo y Soya. Puede contener Trazas de Maní y Cebada (Gluten). BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI COOKIES AND CREAM: Cobertura Sabor a Chocolate blanco (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo descremada, Leche en polvo entera, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Trozos de Galleta (Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Agua, Azúcar invertido, Bicarbonato de Sodio (Leudante)(E500), Bicarbonato de Amonio (Leudante)(E503), Sal, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Lactilato de Sodio (Emulsificante)(E481), Leche en polvo entera, Saborizante Artificial a Vainilla) Contiene Leche y productos lacteos (lactosa), Soya y Trigo (Gluten). Puede contener trazas de Maní, Nuez de árbol (Coco), Avena (Gluten), Cebada (Gluten) y Huevo. Manufacturado en una planta que procesa Nueces de árbol (Almendra, Nuez de Macadamia). BIANCHI COOKIES AND CREAM UNIDAD DE MEDIDA 48 g a 55 g		

ESPECIFICACIONES ADICIONALES:

NOTA 1. Las cantidades de los productos a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el responsable de Expendio, de acuerdo a las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

NOTA 2. Se establecerá en el cuestionario de oferta económica de la plataforma SECOP II, dos listas de precios, para que el proponente realice su oferta de la siguiente manera:

- LISTA 1. Lista denominada "TOTAL PRESUPUESTO" en la cual el proponente deberá ofertar el mismo valor del presupuesto establecido por la entidad contratante, es decir de CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE (175.000.000). En caso de que sea ofertado un valor diferente a este, la oferta económica será rechazada.

- LISTA 2. Lista denominada "SUMATORIA VALORES UNITARIOS" en la cual el proponente deberá ofertar el resultado obtenido de sumar todos los valores unitarios de cada uno de los productos de cada grupo. El valor aquí ofertado deberá ser igual o inferior al valor unitario estimado por la entidad en el estudio de mercado, del cual hace referencia el Numeral 9 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.

NOTA 3. Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán permanecer limpios, ordenados, secos y en buen estado general. Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos deben ser resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.

NOTA 4. Cualquier daño encontrado en los productos y/o alimentos al momento de su recepción, será asumido en su totalidad por el contratista, quien será el responsable de que estos sean sustituidos por otros de óptima calidad asumiendo igualmente su transporte.

NOTA 5: Todos los productos alimenticios deben contar con registro sanitario del INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite y además la fecha de vencimiento del producto no podrá ser menor a Dos (02) meses cuando aplique, contados a partir de la entrega en el Almacén del CPMSACS ACACIAS INPEC.

NOTA 6. La propuesta debe ser presentada sin IVA

NOTA 7: Todos los productos alimenticios deben contar con registro sanitario del INVIMA o acreditar que se encuentra en trámite y además la fecha de vencimiento del producto no podrá ser menor a Dos (02) meses cuando aplique, contados a partir de la entrega en el Almacén del CPMSACS INPEC.

NOTA 8: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo 2 correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

NOTA 9: Teniendo en cuenta el Impuesto al consumo saludable (Ley 2277 del 2022) el oferente que le resulte adjudicado el contrato del presente proceso en la facturación debe discriminar el valor del respectivo impuesto

NOTA 10. El oferente deberá anexar FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE de TODOS los ítems del presente proceso, en la cual se debe evidenciar las características específicas, componentes, etc. No se aceptarán fichas técnicas elaboradas por el proponente, a menos que sea fabricante del producto.

5. CONCEPTO FINANCIERO

Los indicadores financieros que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
"CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"	EXCLUSIÓN DE IVA Este proceso queda exento del valor del IVA, de acuerdo con la Ley 633 del año 2000, Artículo 130	Retención en la Fuente Retención Industria y Comercio ICA

6. EXPERIENCIA

De conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015 se hace necesario para el presente proceso, la exigencia de experiencia mínima a los posibles proponentes de la siguiente manera:

EXPERIENCIA ESPECIFICA: Demostrada mediante certificaciones o copia de contratos debidamente ejecutados y terminados, que acrediten experiencia en contratación con entidades públicas o privadas, relacionada con el **SUMINISTRO DE PRODUCTOS EMPAQUETADOS y/o similares a los contenidos en el presente proceso**. ESTA EXPERIENCIA SERÁ VERIFICADA POR EL COMITÉ EVALUADOR EN LA ETAPA CORRESPONDIENTE.

Para el caso de la experiencia con entidades privadas**, las certificaciones o copias de contratos deberán ser respaldados por la facturación correspondiente**.

Las certificaciones para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos:

a. Nombre o razón social del contratante
b. Nombre o razón social del contratista

c. Objeto del contrato
d. Fecha de iniciación del contrato
e. Fecha de terminación del contrato.
f. Valor contrato, adición y total

Este aspecto será objeto de verificación como requisito habilitante. La experiencia podrá ser continua o discontinua.

7. ESTUDIO DE MERCADO

7.1. HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

En los últimos tres (3) años, el CPMS ACACIAS, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	NUMERO DE CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR
2022	020	MININIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA VIVERES (ARROZ, ACEITE Y OTROS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL CPMSACS ACACIAS-INPEC	LUIS CARLOS VARGAS TAMAYO	$ 74.302.840
2023	011	MININIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA VIVERES (ARROZ, ACEITE Y OTROS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DEL CPMSACS ACACIAS-INPEC	LUIS CARLOS VARGAS TAMAYO	$ 86.007.992
2024	009	MINIMA CUANTIA	CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA VIVERES Y OTROS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO CPMSACS ACACIAS INPEC	SERVIMAC SMC SAS	$ 104.000.000

7.2. ANÁLISIS DEL SECTOR

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se consultó en la página del SECOP II procesos en otras entidades, encontrando algunos procesos con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

AÑO	ENTIDAD	NUMERO DE PROCESO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR	ESTADO
2022	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	MC 013-020-2022	BOTEZEUS	SUMINISTRO DE VIVERES FRESCOS Y ABARROTES PARA ATENDER LOS REQUERIMIENTOS DE LAS UNIDADES MILITARES Y ENTIDADES DEL ESTADO ABASTECIDAS POR MEDIO DEL CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA AGENCIA	$ 55.000.000	Proceso adjudicado y celebrado
2023	MUNICIPIO DE SAN AGUSTIN	SA_MNC_098_2023	ANDRES MAURICIO GALINDEZ MUÑOZ	SUMINISTRO DE VIVERES ADULTO MAYOR	$ 3.860.000	Proceso adjudicado y celebrado
2024	E.S.E HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN DEL COLEGIO	CS-029-2024	AHORRACENTRO SAS	SUMINISTRO DE VIVERES (ABARROTES) PARA LA E.S.E. HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN DEL COLEGIO	$ 12.000.000	Proceso adjudicado y celebrado

8. PERSPECTIVA LEGAL

El CPMS ACACIAS en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere **"CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público:

Conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", cuyo valor no excede el 10% de la mínima cuantía de la Entidad.

En consideración a lo anterior, el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario- INPEC está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

OTRAS DISPOSICIONES

- ✓ *Constitución política de Colombia*
- ✓ *Ley 80 de 1993, Estatuto de contratación estatal*
- ✓ *Ley 1150 de 2007 Modificatorio de la ley 80 de 1993.*
- ✓ *Decreto 1082 de 2015 Reglamentario del sector administrativo de planeación nacional*
- ✓ *Decreto 2069 de 2020 por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia*
- ✓ *Ley 1480 de 2011 Estatuto del Consumidor*

9. ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO

Para estimar el presupuesto oficial, se solicitó cotización mediante correo electrónico a las siguientes empresas y/o potenciales proveedores:

- ✓ CHEFRITO
- ✓ DISTRIBUCIONES CATAMA
- ✓ DISTRIBUIDORA RAUL SUÁREZ.

Teniendo en cuenta que fueron respondidas todas las solicitudes de cotización para lo requerido en el presente proceso contractual, se deja constancia de que el Estudio de Mercado se realiza con base en estas cotizaciones promediando los precios allí establecidos para cada producto a contratar.

Con base en lo anterior a continuación se detallan los valores del estudio de mercado realizado, los cuales reflejan los precios para **"CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

ITEM	PRODUCTO Y CONDICIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CHEFRITO	DISTRIBUCIONES CATAMA	DISTRIBUIDORA RAUL SUAREZ	VALOR PROMEDIO UNIT.
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP	40 g	$ 2.950	$ 3.200	$ 3.100	$3.083

	metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS. UNIDAD DE MEDIDA 40 g					
2	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml), <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g. UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.500	$ 1.400
3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS, Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	$ 2.100	$ 2.225	$ 2.300	$ 2.208
4	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO, UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES, (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), <100 UFC/g <100 UFC/g. UNIDAD DE MEDIDA 35 g	35 g	$ 1.300	$ 1.500	$ 1.600	$ 1.467
5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto	40 g	$ 2.250	$ 2.900	$ 2.800	$ 2.650

	empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 40 g					
6	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml), Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml), Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 20 g	20 g	$ 2.550	$ 2.900	$ 2.700	$ 2.717
7	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%. UNIDAD DE MEDIDA 55 g	55 g	$ 3.100	$ 3.500	$ 3.300	$ 3.300
8	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 45 g	45 g	$ 3.100	$ 3.500	$ 3.300	$ 3.300
9	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano	40 g	$ 2.150	$ 2.500	$ 2.350	$ 2.333

	Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras, 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g, Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente). UNIDAD DE MEDIDA 40 g					
10	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO, UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS, FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura, ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 12 g	12 g	$ 920	$ 1.100	$ 1.000	$ 1.007
11	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo N° 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS, Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g, 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml), <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE · En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 23g	23 g	$ 680	$ 900	$ 800	$ 793
12	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES	28 g	$ 3.950	$ 4.100	$ 4.200	$ 4.083

	(NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml), Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10, 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300. UNIDAD DE MEDIDA 28 g					
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 %, Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz). UNIDAD DE MEDIDA 150 g	150 g	$ 8.400	$ 8.800	$ 8.900	$ 8.700
14	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE, Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli, <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g, Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 195 g	195 g	$ 9.000	$ 9.700	$ 9.500	$ 9.400
15	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli, <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g, Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 115 g	115 g	$ 6.700	$ 7.100	$ 7.200	$ 7.000
16	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal,	15 g	$ 650	$ 700	$ 750	$ 700

	monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras, 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g, Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD, Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 15 g					
17	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g, Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g, Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente. UNIDAD DE MEDIDA 130 g	130 g	$ 4.800	$ 5.500	$ 5.200	$ 5.167
18	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). UNIDAD DE MEDIDA 30 g	30 g	$ 2.000	$ 2.300	$ 2.200	$ 2.167
19	CEREZA UNIDADES Cont. Neto zOA g (0.71 Qz) PASTILLAS DE AZUCAR SABOR FRUTAL, Ingrodiontes; Aucar, Jarabe de Glucoun Maftodgtrna, Agua. Antiaglutiante Estearato de Magnesio, Sabor Artf Ceze. Apore Fraccionado de Palna. Acidulante, Acido Málico (E 296), Colorint A Roin FDRC N 40 (Allum md ACNE S o Comang Soya ce ca i, hitav0 F R tosa	20 g	$ 1.200	$ 1.350	$ 1.400	$ 1.317

	F.abricadopO SUTR DE Vlaval Mndalena Calomisin (4OLOSINASINULULUS A Maqtre lesy yan Teal 57 e Tol n 1o M 4A9.tr 95y .9 C r. UNIDAD DE MEDIDA 20 g					
20	BARRAS DE CEREAL CON ARANDANOS Y FONDO SABOR YOGURT Jarabe de Poliglicitol, Arándanos (12%)(Arándanos, Azúcar, Aceite de Girasol), Arroz Soplado (Harina de Arroz, Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Almidón Modificado, Extracto de Malta de Cebada, Agua, Sal), Agua, Maní, Maltodextrina, Grasa Vegetal, Cereal Expandido (Harina de Maíz, Harina de Arroz, Leche, Suero de Leche, Agua, Bicarbonato de Sodio), Hojuelas de Maíz (Maíz, Azúcar, Sal, Extracto de Malta de Cebada), Hojuelas de Avena, Fibra, Sorbitol (Humectante)(E420), Extracto de Malta de Cebada, Gelatina, Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Saborizante Artificial a Fresa, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Extracto de Romero, Glicósidos de Esteviol de Estevia (Edulcorante)(E960).Contiene Gluten, Leche y sus Derivados, Maní y Soya. Puede Contener trazas de Almendras, Coco y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia. UNIDAD DE MEDIDA de 28 g a 32 g	28 g a 32 g	$ 1.700	$ 2.000	$ 2.000	$ 1.900
21	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES. UNIDAD DE MEDIDA 12 g	12 g	$ 450	$ 550	$ 600	$ 533
22	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %), Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133) Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA BAÑADO CON SABOR A CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). UNIDAD DE MEDIDA 50 g	50 g	$ 2.300	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.533
23	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio	70 g	$ 2.300	$ 2.800	$ 2.500	$ 2.533

	(E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco. UNIDAD DE MEDIDA 70 g					
24	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25ºC) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25ºC) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856. UNIDAD DE MEDIDA 23 g	23 g	$ 600	$ 800	$ 700	$ 700
25	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)). UNIDAD DE MEDIDA 23 g	23 g	$ 850	$ 950	$ 1.000	$ 933
26	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. UNIDAD DE MEDIDA 15 g	15 g	$ 700	$ 900	$ 800	$ 800
27	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a	40 g	$ 1.900	$ 2.200	$ 2.000	$ 2.033

	Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lacteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). UNIDAD DE MEDIDA 40 g					
28	INGREDIENTES: BIANCHI BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y productos lácteos, Huevo y Soya. Puede contener Trazas de Maní y Cebada (Gluten). BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI COOKIES AND CREAM: Cobertura Sabor a Chocolate blanco (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo descremada, Leche en polvo entera, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Trozos de Galleta (Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Agua, Azúcar invertido, Bicarbonato de Sodio (Leudante)(E500), Bicarbonato de Amonio (Leudante)(E503), Sal, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Lactilato de Sodio (Emulsificante)(E481), Leche en polvo entera, Saborizante Artificial a Vainilla) Contiene Leche y productos lacteos (lactosa), Soya y Trigo (Gluten). Puede contener trazas de Maní, Nuez de árbol (Coco), Avena (Gluten), Cebada (Gluten) y Huevo. Manufacturado en una planta que procesa Nueces de árbol (Almendra, Nuez de Macadamia). BIANCHI COOKIES AND CREAM UNIDAD DE MEDIDA 48 g a 55 g	48 g a 55 g	$ 2.800	$ 2.800	$ 2.900	$ 2.833
				TOTAL VALORES UNITARIOS	$ 77.590	
				TOTAL PRESUPUESTO	$ 175.000.000	

INPEC

OFERTA ECONOMICA – PLANTILLA SECOP II:

- ✓ En la lista **VALOR TOTAL PRESUPUESTO**, deberá registrar el valor total del presupuesto asignado por la entidad para el presente proceso contractual es de **CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE $ 175.000.000**

- ✓ En la Lista **SUMATORIA VALORES UNITARIOS**, deberá diligenciar el valor unitario a ofertar en el bien solicitado, sin sobrepasar el valor estimado por la entidad **igual o menor a $ $76.559**

10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para "**CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"** el valor del contrato se estima teniendo en cuenta los precios unitarios promedios y su relación con el presupuesto asignado. Obteniendo como resultado un valor total de **CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 175.000.000)**

11. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

En consecuencia, la Oficina Administrativa y Financiera considera que el valor del presupuesto relacionado en la descripción del objeto a contratar asciende a la suma de: **CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($175.000.000)** contemplado dentro del Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2026 y detallado así:

POSICION CATALOGO DEL GASTO	FUENTE	CDP N°	FECHA CDP	VALOR CDP
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	PROPIOS	1226	21/01/2026	$175.000.000
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMSACAS ACACIAS – INPEC				
RECURSO: 26 PROPIOS				
SITUAC: CSF				
OBJETO: "CONTRATAR ELSUMINISTRO DE EMPAQUETADOS (PAPAS, PLATANOS, GALLETAS Y OTROS) PARA LA VENTA A LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD A TRAVES DEL EXPENDIO DE LA CPMS ACACIAS RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"				
EXPEDIDO POR: DG. EMIGDIO CARDENAS ARBELAEZ – RESPONSABLE PRESUPUESTO CPMS ACACIAS – INPEC.				
RESOLUCIÓN N°: RES. 000002 DE 02 DE ENERO DE 2026				

12. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será **15/12/20266 o hasta agotar el presupuesto sin exceder la fecha límite de contrato,** contados a partir de la aprobación de las garantías contractuales y suscripción del acta de inicio.

Durante este plazo se establecerán entregas PARCIALES de los bienes contratados de acuerdo con las necesidades del ALMACEN EXPENDIO. Las cantidades a solicitar serán informadas por el Supervisor del contrato, al contratista, mediante correo electrónico el primer día hábil de la semana, acordando la fecha de entrega, anterior al fin de semana siguiente. El proponente se compromete a entregar de manera parcial y cumplidamente los pedidos al CPMS ACACIAS mínimo una vez por semana (de lunes a viernes, días hábiles) de acuerdo al pedido realizado por el Supervisor del Contrato. Solo se recibirán los productos en el horario de 8:00am – 11:00am y de 2:00pm – 4:00 pm días hábiles de lunes a viernes.

Para todos los casos, los bienes objeto del presente proceso, se entregarán sin costo alguno por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros en el CPMS ACACIAS – INPEC, Kilómetro 5 vía antigua Villavicencio, Acacias – Meta, previa coordinación con el Supervisor del Contrato y Almacenista del Establecimiento (expendio.epcacacias@inpec.gov.co, almacen.epcacacias@inpec.gov.co). La entrega la realizará el contratista o quien este delegue en su nombre, en el Área de Almacén Acopio del CPMS ACACIAS – INPEC, donde se verificará cantidad, estado y calidad de los productos.

El incumplimiento de dicho plazo establecido será causal de Terminación Unilateral del contrato, haciéndose efectiva la Cláusula Penal Pecuniaria descrita en la Invitación pública.

13. FORMA DE PAGO

La CPMS ACACIAS - INPEC efectuará pagos al contratista conforme a los ingresos que se perciban por la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento, por ser estos recursos de RECURSOS PROPIOS y a la disponibilidad del PAC, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, en un plazo máximo de 90 días, previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si hubiere lugar a ello), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. **Igualmente, para el trámite del pago el CONTRATISTA deberá además haber realizado el cargue de la factura correspondiente en la plataforma SECOP II, TVE y SIIF Nación, debidamente firmada y con el recibido del Supervisor. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.**

El valor total del contrato de bienes y/o servicios será hasta por el valor de la propuesta económica final presentada por el oferente. El CPMS Acacias se reservará el derecho de compra hasta el tope del CDP asignado para tal fin. En este orden de ideas, si resultará un excedente en el CDP dispuesto para el presente proceso, luego de adjudicado el Contrato, se podrá realizar una adición equivalente al 50% del valor del mismo (parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993), ello previa justificación de la necesidad por parte del Supervisor del Contrato o quien haga sus veces y aprobación del director del Establecimiento.

La oferta incluye los costos directos e indirectos y los pagos se realizarán conforme a la disponibilidad del PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC, previa presentación de los siguientes documentos:

- ✓ Factura debidamente aprobada por el supervisor del contrato. (Notas débito o crédito en el caso de ser necesario)
- ✓ Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato
- ✓ Certificación del pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). La certificación o soportes, podrán ser expedidos por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley, o por el representante legal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 27 de diciembre de 2002.

NOTA: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último documento subsanado o corregido de acuerdo con la solicitud del grupo de tesorería o quien haga sus veces en los establecimiento de reclusión del orden nacional y Escuela Penitenciaria.

El pago se hará en pesos colombianos por medio de la Tesorería General del INPEC a través de la consignación en la

Cuenta Corriente o de Ahorros que el CONTRATISTA suministre al CPMS ACACIAS - INPEC, en la oficina de Administrativa junto a los demás documentos requeridos en el proceso.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente por suministro, Retención Industria y Comercio ICA, 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.

NOTA: Del impuesto del IVA: este proceso queda exento del impuesto del IVA, de acuerdo con el artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica. "quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema".

14. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos legales, el domicilio se fija en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio, Oficina Administrativa.

15. LUGAR DE EJECUCIÓN

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua Villavicencio.

16. CONDICIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR

16.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

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

- Hacer la entrega de los bienes solicitados objeto del presente proceso, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
- Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
- Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso de que se solicite).
- Los productos deben presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, la fecha de vencimiento de los productos debe ser mayor a 2 meses posteriormente a la fecha de ingreso a almacén del - INPEC y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, ***se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento.***
- Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección).

- En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito.
- Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMS ACACIAS - INPEC por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.
- Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
- Realizar el cargue de la factura correspondiente en las plataformas SIIF NACIÓN y SECOP II, en esta última deberá estar debidamente firmada por el proveedor y con el recibido del Supervisor.
- Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.
- Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilatación y trabas a la ejecución del contrato.
- Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.

16.2. OBLIGACIONES DEL CPMS ACACIAS – INPEC

- Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sea solicitada).
- Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
- Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
- Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
- Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

17. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Una propuesta será rechazada cuando:

a) Cuando no se cumplan los requisitos habilitantes una vez agotada la etapa para subsanar de acuerdo al cronograma del proceso.
b) Si el proponente se encuentra incurso en alguna de las causales de incompatibilidad, inhabilidad o de prohibición previstas en la Constitución Política, en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, artículos 1,2,3,4 y 5 de la Ley 1474 de 2011, Parágrafo 2° literal k) del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 que adiciona el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, y 90 de la citada ley, Artículo 221 del Decreto 19 de 2012 y demás normas concordantes con la materia.
c) Si la oferta contiene condicionamientos que no puedan ser aceptados, que impliquen modificar lo exigido en la presente invitación o que atenten contra los intereses del INPEC.
d) Cuando se pretenda Interferir, influenciar u obtener indebidamente información durante las etapas de análisis, evaluación y adjudicación de las ofertas.
e) Si la oferta es presentada con posterioridad a la fecha y hora de límite de recepción de ofertas.
f) Cuando para este mismo proceso de selección se presenten varias propuestas por el proponente.
g) Cuando no se cumplan con todas las especificaciones técnicas obligatorias o no se diligencie el Anexo correspondiente a "REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS" en su totalidad, o cuando el proponente realice modificaciones en

cuanto a cantidades y características técnicas o sean diferentes a lo requerido en las condiciones técnicas establecidas por parte de la Entidad. Es de aclarar que, para este proceso contractual, de acuerdo con la naturaleza de su movilidad (Mínima Cuantía), el factor determinante de selección será el menor precio ofertado, por ende, el factor técnico, el cual no es objeto de puntaje, podrá ser subsanado y/o aclarado, siempre y cuando no haya modificación en el valor de la oferta económica. En este sentido, cualquier error o ausencia de documentos referentes al factor técnico que la entidad identifique en la propuesta presentada (anexo de condiciones técnica exigidas, ficha técnica o documentos equivalentes) podrán ser subsanados o aclarados, en el término preclusivo indicado por la entidad, en todo caso, antes de finalizar el traslado del informe de evaluación (Artículo 5 de la ley 1882 de 2018, Ley 1150 de 2007 artículos 5 parágrafos 1° y 4°, Decreto 1082 de 2015 Articulo 2.2.1.2.1.2.1 y 2.2.1.2.1.2.2., Concepto C-233de 2024 Colombia Compra Eficiente).

h) Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en los estudios previos, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, según lo establecido en la Ley 1882 de 2018.

i) Cuando la entidad determine con la información a su alcance que el valor de la oferta de menor precio resulta artificialmente bajo, previo agotamiento del procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.

j) Cuando el proponente no diligencie la PROPUESTA ECONÓMICA en el cuestionario establecido del SECOP II.

k) Cuando en la PROPUESTA ECONÓMICA - TOTAL PRESUPUESTO del cuestionario en el SECOP II, el proponente oferte un valor diferente al presupuesto establecido por la entidad contratante.

l) Cuando en la PROPUESTA ECONÓMICA – SUMATORIA VALORES UNITARIOS del cuestionario en el SECOP II, el proponente exceda por precio unitario o total del presupuesto oficial estimado por la entidad, del cual hace referencia el Numeral 9 "ANÁLISIS DE LA OFERTA / MERCADO" de los Estudios Previos.

m) En los demás casos establecidos en la Constitución y la Ley.

La ausencia de requisitos o falta de documentos referentes a la futura contratación o al proponente, no necesarios para la comparación de las propuestas, no servirá de título suficiente para el rechazo de los ofrecimientos hechos (artículo 5° Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 5° de la Ley 1882 de 2018). En ejercicio de esta posibilidad, durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

18. CAUSALES DE DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

- Cuando todas las ofertas presentadas excedan el valor del presupuesto oficial y/o se determine que su valor es artificialmente bajo, de acuerdo con lo establecido en el de acuerdo con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.2.4.del Decreto 1082 de 2015.
- Cuando no se presente ninguna oferta.
- En caso de no lograrse la habilitación de ningún proponente.

Se declarará desierto el proceso a través de un "Acta de Declaratoria Desierta", firmada por el Director del Establecimiento, la cual será debidamente publicada en el SECOP II, junto a los demás documentos del proceso dentro del término fijado en la cronología del mismo.

19. ANÁLISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO

El CPMS ACACIAS - INPEC, identifica los siguientes riesgos asociados al Proceso de Contratación:

DESCRIPCIÓN	CONSECUENCIA	PROBABILIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA?	CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO	CONTROL Y MONITOREO

						¿CÓMO?	¿CUÁNDO?
Que existan limitaciones legales para la realización del presente contrato.	No celebración del contrato	Baja	Contratante y Contratista	Verificación legal sobre el contexto contractual	Bajo	Análisis Legal detallado del objeto contractual	Estudios Previos
Ocurre cuando se presenta fluctuación de precios, generado en prorrogas o suspensiones imputables al contratista; no habrá lugar a reajustes. Riesgos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista.	Puedan afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas.	Baja	Contratista	Verificación del Sector Económico y el impacto generado.	Alto	Análisis del Sector Económico y Financiero.	Ejecución
Cuando los bienes entregados o servicios prestados por el contratista no sean de buena calidad e incumplan con las especificaciones técnicas requeridas. Cuando por hechos imputables al contratista no se suministren o presten los bienes o servicios objeto del contrato dentro del plazo establecido con las condiciones técnicas requeridas	Afecta el cumplimiento de lo pactado en el contrato	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del Cumplimiento del Objeto Contractual.	Bajo	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento.	Ejecución
El número de bienes sea menor al solicitado.	Afecta el incumplimiento a lo pactado en el contrato	Baja	Contratista	Verificación de la calidad del bien o servicio	Bajo	Verificar que los suministros o servicios entregados por parte del contratista cuenten con los requerimientos técnicos y en correcto funcionamiento.	Ejecución

19.1. GARANTÍAS EXIGIDAS PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN

De acuerdo con lo establecido en el inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5. del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de

mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6**, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

AMPARO	% DEL CUBRIMIENTO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	10% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más
CALIDAD DEL BIEN	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más

La vigencia de la garantía y sus amparaos debe iniciar desde la fecha de expedición de la póliza.

El valor de los amparos de la garantía es calculando de acuerdo con el valor del contrato.

20. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato será ejercida por el **responsable del ALMACEN EXPENDIOPANADERIA Y LÁCTEOS (DG. JHON ALBERTO OSORIO ARBELAEZYENI PAOLA REY GOMEZ)** del CPMS ACACIAS- INPEC.

El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

21. CLAUSULA DE INDEMNIDAD.

El Contratista se obliga a mantener indemne al CPMS ACACIAS – INPEC de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.

22. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de responsable de la estructuración del estudio en el cual se analizó la conveniencia y oportunidad para realizar la presente contratación, con la suscripción de esta declaración, manifiesto que es perentoria la realización de este proceso y por tal razón la única forma de resolver la necesidad es mediante la contratación propuesta, en particular porque la misma ha cumplido con lo establecido en el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, la cual modificó el numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993.

DG. JHON ALBERTO OSORIO ARBELAEZ
Responsable de ALMACEN EXPENDIO
CPMS ACACIAS - INPEC

Elaborado por: DG. JHON ALBERTO OSORIO ARBELAEZ/ ALMACEN EXPENDIO
Revisado por: DG. JHON ALBERTO OSORIO ARBELAEZ/ ALMACEN EXPENDIO
Fecha de elaboración: viernes, 13 de marzo de 2026
Archivo: \\148-CPMSACS-168\Administrativa\Administrativa 2026\PROCESOS DE CONTRATACIÓN\1. MINIMA CUANTIA\MC-013 EMPAQUETADOS - EXPENDIO\ESTUDIOS PREVIOS - EMPAQUETADOS.doc