ANEXO NO. 1.
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Bogotá D.C.

Señores
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG.
Ciudad

Referencia: Presentación de Propuesta para el Proceso de SELECCIÓN ABREVIADA mediante SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° XX de XXXX, cuyo objeto es:

Nombre)(s) de la(s) persona(s) que está(n) suscribiendo la propuesta identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de *(Calidad en la que actúa el(los) firmante(s) de la propuesta; si el(los) oferente(s) actúa(n) en su propio nombre, éste(éstos) deberá(n) suscribirlo. Si la oferta se presenta bajo la modalidad de representación ya sea de una Unión Temporal o de un Consorcio, deberá firmarla la persona a la cual se le otorgó el correspondiente poder para suscribir la propuesta y adjuntarlo a la misma. Si la oferta se presenta por persona jurídica, deberá firmarla el Representante Legal de la misma)*, de conformidad con lo establecido *(En el evento de que la propuesta sea presentada por varias personas y el suscriptor de la carta sea una sola persona, deberá indicarse en este aparte el poder o el compromiso de asociación, o el convenio de Unión Temporal o Consorcio, o el documento pertinente en donde conste la designación de tal persona para presentar oferta en nombre de los demás)*, me permito presentar, en nombre de *(Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa)*, propuesta seria y formal para participar en el proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. XX de 20XX, convocado por el COBOG – INPEC, conforme a la información suministrada en los términos establecidos en los estudios previos, pliegos de condiciones, leyes de la República de Colombia y en particular de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decretos Reglamentarios, los Códigos Civil y de Comercio, y las demás normas que conforman el régimen legal del presente proceso de contratación, o que llegaren a regular algún aspecto concerniente a él.

En relación con la propuesta que presento, manifiesto lo siguiente:

1. Que el proponente que represento conoce y acepta el contenido de los pliegos de condiciones y de sus anexos, así como el de cada una de los adendas realizadas al mismo.

2. De manera expresa acepto y me comprometo a prestar los servicios relacionados en los Anexos “Especificaciones Técnicas”.

3. Que la propuesta que presento es irrevocable e incondicional, y obliga insubordinadamente al proponente que represento.

4. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ni el representante legal o apoderado del proponente, ni el proponente mismo, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural) nos encontramos incursos en ninguna de las causales de inhabilidad y/o incompatibilidad determinadas por la Constitución Política y las leyes.

5. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento me comprometo a que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural) ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta; de igual manera no permitirá que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre, para lo cual impartirá impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las Leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso y la relación contractual que podría derivarse de ella, lo anterior en cumplimiento de la Ley 1474 de 2011.

6. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural), se encuentra(n) incurso(s) en la causal de inhabilidad de que trata el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y del artículo 90 de la Ley 1474 de 2011.

7. Que bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento manifiesto que ni el representante legal o apoderado del proponente, ni sus socios, ni los integrantes del consorcio o unión temporal (en caso de que el proponente sea plural), se encuentra(n) con embargos vigentes a la fecha de cierre del presente proceso.

8. Que el proponente, en este caso *(Indicación clara del proponente a nombre de quien se actúa)*, está compuesto por las siguientes personas, y que el nombre de su representante legal, dirección, teléfono y fax son los siguientes: *(Información de cada uno de los integrantes que componen al proponente, si son varias personas; Si se tratara de un proponente persona jurídica, se puede adaptar la declaración, para suministrar la información allí requerida respecto de la sociedad proponente y su representante legal únicamente)*.

9. Que nuestra propuesta cumple con todos y cada uno de los requerimientos y condiciones establecidos en los estudios previos, pliegos de condiciones y en la ley, y cualquier omisión, contradicción o declaración debe interpretarse de la manera que resulte compatible con los términos y condiciones del proceso de contratación dentro del cual se presenta la misma y aceptamos expresa y explícitamente que así se interprete nuestra propuesta, en especial lo relacionado con las especificaciones técnicas y el alcance del objeto.

10. Que nos comprometemos a proveer al COBOG, en caso de resultar adjudicatarios del presente proceso de contratación, los bienes y/o servicios ofrecidos en la presente propuesta, que corresponden a aquellos solicitados por los pliegos de condiciones y sus anexos, con las especificaciones y en los términos, condiciones y plazos establecidos en los mismos y en las condiciones allegadas a esa entidad a través de la presente carta de presentación.

11. Reconocemos y aceptamos la responsabilidad que nos concierne en el sentido de conocer técnicamente las características, funcionalidades y especificaciones de los bienes y/o servicios que nos obligamos a entregar, y asumimos la responsabilidad que se deriva de la obligación de haber realizado todas las evaluaciones e indagaciones necesarias para presentar la presente propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio. En particular declaramos bajo nuestra responsabilidad, que los bienes y/o servicios que se entregarán o se prestarán al Instituto, en el caso de resultar adjudicataria nuestra propuesta, cumple con todas y cada una de las exigencias de los Pliegos de Condiciones, Anexos, y Adendas que llegaren a suscribirse.

12. Manifestamos además que hemos realizado el examen completo y cuidadoso, y que hemos investigado plenamente, las condiciones del contrato que nos comprometemos a ejecutar, así como los riesgos que del mismo se derivan, y declaramos que se encuentra bajo nuestra responsabilidad y es nuestra especialidad técnica el conocimiento detallado de la tecnología y los equipos a los cuales aplicaremos nuestro trabajo, y en general, que conocemos todos los factores determinantes de los costos de ejecución del contrato a suscribir, los cuales se encuentran incluidos en los términos de nuestra propuesta.

13. En todo caso, aceptamos y reconocemos que cualquier omisión en la que hayamos podido incurrir en la investigación de la información que pueda influir para la determinación de nuestra propuesta, no nos eximirá de la obligación de asumir las responsabilidades que nos lleguen a corresponder como contratistas, y renunciamos a cualquier reclamación, reembolso o ajuste de cualquier naturaleza por cualquier situación que surja y no haya sido contemplada por nosotros en razón de nuestra falta de diligencia en la obtención de la información.

14. Reconocemos que ni el COBOG, ni el personal interno o externo al mismo que haya intervenido en la contratación que se promueve por medio del presente proceso de selección y contratación, han manifestado declaración o garantía alguna expresa o implícita en cuanto a la exactitud, confiabilidad o integridad de la información contenida en las fuentes de información analizadas y conocidas por el proponente, en los materiales proporcionados o en las declaraciones realizadas durante el transcurso de cualquier audiencia o visita efectuada a las instalaciones en las cuales se llevarán a cabo las labores para la ejecución del contrato, ya sea por escrito o en forma verbal, y que nada de lo contenido en cualquiera de los documentos a los que hemos tenido acceso ha sido considerado como una promesa o declaración en cuanto al pasado o al futuro.

15. Reconocemos que ni los Pliegos de Condiciones del proceso de contratación, ni la información contenida en este documento o proporcionada en conjunto con el mismo o comunicada posteriormente a cualquier persona, ya sea en forma verbal o escrita con respecto a cualquiera de los aspectos del contrato ofrecido, se ha considerado como una asesoría en materia de inversiones, legal, tributaria, fiscal o de otra naturaleza, y declaramos que para la preparación de nuestra propuesta hemos obtenido asesoría independiente en materia financiera, legal, fiscal, tributaria, y técnica, y que nos hemos informado plena y adecuadamente sobre los requisitos legales aplicables en la jurisdicción del presente proceso de selección y contratación y del contrato que se suscriba.

16. Aceptamos plena, incondicional e irrestrictamente los términos del contrato que se nos ofrece, conforme al Anexo *"Minuta del Contrato"* de los Pliegos de Condiciones y nos comprometemos a suscribirlo sin modificaciones sustanciales o formales de ninguna naturaleza, por la sola adjudicación que a nosotros se nos haga del contrato, salvo aquellas modificaciones que determine incluir el Instituto, por considerarlas necesarias para incorporar las variaciones que se deriven de las adendas que se expidan dentro del presente proceso de selección y contratación las que de antemano aceptamos.

17. Manifestamos y declaramos que nuestra propuesta no contiene ningún tipo de información confidencial o privada de acuerdo con la ley colombiana, y, en consecuencia, consideramos que el Instituto se encuentra facultado para revelar dicha información sin reserva alguna, a partir de la fecha de apertura de las propuestas, a sus agentes o asesores, a los demás proponentes o participantes en el proceso de selección y contratación impulsado, y al público en general *(Esta declaración puede ser suprimida y sustituida por una en la que se declare que la*

propuesta contiene información confidencial, en el caso de ser ello así, debiendo indicar de manera explícita los folios en los cuales obra tal información, y la justificación legal y técnica que ampara los documentos que sean citados con la confidencialidad invocada, mencionando las normas, disposiciones, decisiones de organismos competentes y actos administrativos que le confieran tal confidencialidad a los mismos).

18. Los suscritos *(Integrantes del proponente en el caso de proponente plural; nombre del proponente, en caso de persona jurídica, adaptando la redacción del párrafo a tal circunstancia)*, quienes nos presentamos en calidad de proponentes al presente proceso de selección y contratación *bajo (Forma o título bajo el cual se presenta la propuesta)*, declaramos y aceptamos, explícitamente, que asumimos la responsabilidad plena por los resultados y obligaciones del contrato ofrecido, según los términos del Reglamento que rige el proceso de contratación, y reconocemos que nos encontramos vinculados o comprometidos de manera ilimitada, incondicional, insubordinada y solidaria respecto de todas y cada una de las obligaciones o responsabilidades derivadas de la presentación de la propuesta, de la correspondiente adjudicación, y de la suscripción del contrato respectivo, conforme a las condiciones de responsabilidad previstas en la ley.

19. Declaramos bajo juramento, el que se entiende prestado por la suscripción de la presente carta de presentación de la propuesta, que hemos declarado únicamente la verdad en la información y propuesta suministradas, y que en consecuencia no existe ninguna falsedad en la misma, siendo conscientes de las consecuencias penales que pueden derivarse de cualquier falsedad que se evidencie en la información aportada con la propuesta, o en las declaraciones contenidas en la presente carta de presentación de la misma.

20. Que me obligo a suministrar a solicitud del COBOG cualquier información necesaria para la correcta evaluación de esta propuesta, dentro de los términos que al efecto determine esa entidad.

21. Que recibiremos notificaciones en las áreas competentes del COBOG, o en la siguiente dirección: XXXXXXXXXXXXXXXXXX*(Dirección para notificaciones)*; Teléfono*(os)*: XXXXXXXX, correo electrónico XXXXXXX y Fax: XXXXXXXXXXXX.

22. Que en caso de resultar favorecidos en la adjudicación del proceso de selección y contratación, los pagos que se pacten dentro del contrato respectivo, deberán consignarse en la cuenta No. *(Indicar clase de cuenta, número, banco, sucursal, ciudad, país y cualquier otro dato necesario)*.

23. Que no nos hallamos relacionados en el Boletín de Responsables Fiscales *(artículo 60 Ley 610 de 2000)*.

24. Que nos comprometemos a diligenciar cada uno de los anexos del presente Pliego de Condiciones, debidamente suscritos para ser entregados con nuestra propuesta, con el lleno de los requisitos solicitados. *(Incurrirán en causal de rechazo la propuesta que no contenga los anexos, que dentro de la estructura del pliego sean establecidos como de obligatorio diligenciamiento, suscripción, aceptación, cumplimiento y entrega).*

25. Que de conformidad con lo establecido en el artículo 27 de la Ley 1121 de 2006, manifiesto bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente documento que el origen de los recursos de la empresa que represento ____ o el origen de mis recursos _____ es totalmente lícito y se encuentra excluido de la denominada lista Clinton. (marque con una equis según corresponda).

26. Cuando el proponente se encuentre en mora por el no pago de aportes al Sistema General de Riesgos Laborales y se encuentre debidamente reportado de conformidad con el registro de avisos de la Administradora de Riesgos Laborales correspondiente (Artículo 7 de la Ley 1562 del 11 de julio de 2012).

27. La presente propuesta tiene como tiempo de vigencia, conforme a lo establecido en los pliegos de condiciones.

28. Que cumplo con las normas de identificación tributaria o que demuestro aportando RUE RIT Y RUT

Cordialmente,

_____
Firma del Proponente
Nombre o Razón social del Proponente
Identificación (C.C. o nit):
Nombre del Representante Legal

(ANEXO 2)
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Formato del Certificado de Acreditación de experiencia, para cumplir con los requisitos habilitantes:

El oferente debe diligenciar el siguiente formato con el fin de ACREDITAR los indicadores que no se encuentran contenidos en el RUP, para la verificación de experiencia en cumplimiento de los requisitos habilitantes, así:

OFERENTE:									
CERTIFICADO DE CONTRATOS									
NOMBRE DEL CLIENTE									
NOMBRE DEL CONTRATISTA (OFERENTE, O MIEMBRO DEL OFERENTE									
¿El contratista es un proponente plural?		No. Consecutivo RUP:		Porcentaje de participación					
Fecha de inicio			Fecha de terminación			Duración en meses			
Monto contratado (Incluido Adiciones)									
Objeto del contrato									
Persona de contacto para verificación									
Teléfono			Celular						
Dirección									
e-mail									

Firma : _____

Nombre :_____
Cargo :_____

Declaramos bajo la gravedad del Juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos que la información consignada en el presente formato, de acreditación de experiencia es cierta.

Nota: El Oferente Acepta que el COBOG, contacte al cliente para verificar la información contenida en el certificado

Nombre del Proponente

(Firma del representante legal del proponente persona Jurídica
Firma del representante del Consorcio o de la Unión Temporal
Firma del Proponente Persona Natural)
C.C.
Nit.
Dirección comercial del Proponente Teléfono – fax
Apoderado:
Nombre _____
Firma
C.C. _____

(ANEXO 3)
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<table>
<tr><th colspan="6">Grupo 1</th></tr>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>MARCA</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Harina de trigo: Ingredientes: Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas. No podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>TOLERANCIA MIN</th><th>TOLERANCIA MAX</th><th>METODO</th></tr>
<tr><td>HUMEDAD (%)*</td><td>12,5</td><td>14,5</td><td>gp,gac-101</td></tr>
<tr><td>PROTEINA* (NX5,7) % base seca</td><td>13.0</td><td></td><td>Lab.ext</td></tr>
<tr><td>CENIZA* (% base seca)</td><td>0,65</td><td>0,76</td><td>gp,gac-102</td></tr>
<tr><td>GLUTEN HUMEDO (%)</td><td>32,5</td><td></td><td>gp.gac-104</td></tr>
<tr><td>GLUTEN SECO (%)</td><td>11.0</td><td></td><td>gp.gac-104</td></tr>
<tr><td>FALLING NUMBER (S)</td><td>280</td><td>350</td><td>AACC 56-81,03</td></tr>
</table>
Empacada en sacos impresos y tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.
<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</td><td>especificación</td><td>Referencia normativa</td><td>METODO DE ENSAYO</td></tr>
<tr><td>Polarizacion a 20°c</td><td>99,80°Z Min.</td><td>NTC 778</td><td>icumsa gs2/3-1 2011 NTC 586</td></tr>
<tr><td>Humedad, %</td><td>0.05%m/m Max</td><td>NTC 778</td><td>icumsa gs2/1/3-15 2005 NTC572</td></tr>
<tr><td>Color a 420 nm,</td><td>60 (UI) Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-10 NTC 5969</td></tr>
<tr><td>Turbiedad a 420 nm,</td><td>60 (UI) Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-18 NTC 5969</td></tr>
<tr><td>Ceniza, (m/m)</td><td>0.04% m/m Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3/9-17 2011 NTC 570</td></tr>
<tr><td>Azucares Reductores, %</td><td>0.05% Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-9-5 2011 NTC 4355</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS QUIMICAS</td><td>especificación</td><td>Referencia normativa</td><td>METODO DE ENSAYO</td></tr>
<tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.5 mg/Kg</td><td>NTC778</td><td>gs2/3-24+gs2/1/3-27;o gs2-51</td></tr>
<tr><td>Arsénico, expresado como As</td><td>0.5 mg/Kg</td><td>NTC778</td><td>gs2/3-23*; gs2/3-25;gs2/3-9-25 o gs2/3-9-23° gs2-51</td></tr>
<tr><td>Cobre, expresado como Cu</td><td>1.0 mg/Kg</td><td>NTC778</td><td>gs2/3-29 x; gs2/3-29 o gs2-51</td></tr>
<tr><td>Hierro, expresado como Fe</td><td>1.0ppm</td><td>Parametro interno</td><td>GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 metodo 999.11</td></tr>
<tr><td>Sulfitos*</td><td><10ppm</td><td>NTC 5970,resolucion 5109 de 2005 21CFR101.100</td><td>icumsa gs2/1/7-33 (2005);NTC5970</td></tr>
<tr><td>Pesticidas</td><td>Ausencia</td><td>Resolucion 2906 de 2007 codex alimentarius</td><td>Absorcion atomica</td></tr>
</table>
Presentación: Sacos x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Levadura fresca por 500 grs. es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo.debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.
<table>
<tr><td>Proteína en base seca (N x 6,25)%</td><td>44-50</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>< 70%</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Fosforo como P205 en base seca %</td><td>2.2-2.8</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>ph solucion al 10%</td><td>4.5-5.0</td><td></td><td></td></tr>
</table>
NOTA: Duracion minimo 30 dias, la composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Panela Granulada Natural: Características fisicoqumicas La panela se empaca libre de colorantes artificiales, sulfitos y cualquier producto químico prohibido, así como también libre de mohos, levaduras y microorganismos. Composición química: Sacarosa hasta 82%, Glucosa y Fructosa 15%, Humedad entre el 2 y 3%, Proteína 0.2%, Cenizas 0.8%, SO2 Negativo. Presentación x 500 gramos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Salvado de trigo: Bulto minimo por 25 kilos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Fécula de Maíz: Presentacion bulto minimo por 12 Kg. Empaque sacos. Vida útil 16 meses.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Avena en hojuelas precocida: Presentacion, empacado mínimo X 30 Kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Harina de maíz amarillo precocida: bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Harina de trigo fortificada: La harina de trigo es un producto obtenido principalmente de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivum ó trigo ramificado Triticum caompactum Host, ó mezcla de estos. Ingredientes: Trigo Canadiense y/o Americano y/o Argentino, premezcla vitaminica D - 1944 Fumarato, Azodiscarbonamida 25%, Acido ascorbico, Alpha - amilasa, Xilanasa, enzima celulotica, Amilasa. La harina de Trigo es fortificada obligatoriamente en Colombia de acuerdo al decreto 1444 de 1996 por el Ministerio de la Proteccio Social. Cereal que Contiene Gluten. Características Toxicologicas: Contiene gluten. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Composición química: Humedad g/100g 14.70, Proteína (Nx5.7) g/100g 13.40, Grasa g/100g 0.88, Fibra cruda g/100g 0.73, Cenizas g/100g 0.56, carbohidratos g/100g 71.03. Características del empaque: Sacos con microperforación 60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentacion: Saco por 50 Kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>HARINA DE TRIGO FORTIFICADA: Elaborada con trigo común Triticum aestivum L. por medio de procedimientos de trituración o molienda, en los que se separa parte del salvado o germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura sin mejorantes. Composición del producto: Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55 mg/kg), hierro (44 mg/kg), vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), ácido fólico (1.54 mg/kg). CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">PARÁMETRO</td><td colspan="2">ESPECIFICACIONES</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4"></td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Humedad (%) (Espectroscopia)</td><td colspan="2">--</td><td>14,0</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Cenizas (%) (Espectroscopia)</td><td colspan="2">--</td><td>0.60</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Proteínas (%) (Espectroscopia)</td><td colspan="2">13.3</td><td>--</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Gluten Húmedo (%) (Espectroscopia)</td><td colspan="2">31.5</td><td>--</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Almidón dañado (%) (Espectroscopia)</td><td colspan="2">--</td><td>7.0</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Fuerza (W)</td><td colspan="2">350</td><td>--</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Tenacidad (P)</td><td colspan="2">100</td><td>--</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Extensibilidad (L)</td><td colspan="2">80</td><td>--</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Gluten seco (%)</td><td colspan="2">10.5</td><td>--</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">PH</td><td colspan="2">5.8</td><td>6.2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="8">Presentación: Bulto o saco de 50 kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td colspan="8">Almidón agrio de Yuca micropulverizado: (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna, presentación de mínimo 12,5 Kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td colspan="8">Azúcar Micropulverizado grado 5: Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td colspan="8">Coco rallado deshidratado: cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td colspan="8">Almidón Modificado de yuca, no contiene gluten de trigo, avena, centeno o cebada. Es un almidón modificado diseñado para impartir propiedades de alta expansión en productos sometidos a horneo. Sacos de papel Kraft multipliego. Contenido neto 12 kg con marquilla impresa con número de lote en cada saco.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td colspan="8">Fruta Cristalizada: Cubitos de fruta cristalizada, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería. bolsa mínimo 1000 grs.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td colspan="8">Bocadillo Industrial de Guayaba : Pasta solida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. Ingredientes: Guayaba natural y azúcar. Caracteristicas sensoriales Color: rojo uniforme; Olor y sabor: propio de la fruta procesada, libre sabores y olores extraños. Consistencia: firme. Características fisicoquímicas: Análisis fisicoquímico pH. Lectura a 20°C unidades de pH) resultado 4,6, limites* Min 3,4 Max -. Sólidos solubles. Lectura a 20 (°Brix) resultado 76,3, limites* Min 75 Max -. Características organolepticas Producto ligeramente dulce con concentración de sólidos de 75°Brix. Empacado en cajas de cartón. Presentación comercial 12500 gramos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td colspan="8">Paquete de Gragea: en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td colspan="8">Mezcla para Bizcochuelo: de color Beige Claro, aroma Notas de Vainilla Forma física: Polvo suave, fluido libremente, sabor dulce a vainilla Bulto X 20 kg con presentación en su interior de 2.5 kg por ocho unidades.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td colspan="8">Polvo de Hornear: Composición: Bicarbonato de sodio (leudante), harina de trigo, pirofosfato de sodio (leudante), almidón de maíz, sulfato de aluminio, carbonato de calcio y fosfato monocálcico (leudantes). Bolsa mínimo X 1 kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td colspan="8">Anti moho o propionato de calcio: especificaciones físico-químicas polvo blanco, higroscópico, de olor característico, Pureza 98% min, flúor (F) 3 ppm máx. Especificaciones de metales pesados: Arsénico (As) 1 ppm máx, Hierro (Fe) 10 ppm máx, Plomo (Pb) 1 ppm máx, Mercurio (Hg) 1 ppm máx. Saco mínimo x 25 kg, con bolsa interior y saco exterior.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td colspan="8">Pre mezcla para muffins, Ingredientes: Harina de trigo Fortificada (Soporte), Azúcar (Edulcorante), Aceite de Soya (Aceite), Fécula (Texturizante), Almidón modificado (Gelificante), Sorbitol (Edulcorante), Sal (Resaltador de Sabor), Gluten (Estructurante), Bicarbonato de sodio (Agente Leudante), Pirofosfato ácido de sodio (Agente Leudante), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (Emulsificante), Ácido cítrico (Antioxidante), Sorbato de potasio (Conservante), Goma Xantica (Goma), Fosfato Monocálcico (Regulador de pH), Acesulfame K (Edulcorante), alfa amilasa (Enzima). Bulto X 15 kg. Presentación de 2.5 kg por seis unidades para un peso neto de Bulto X 15 kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td colspan="8">Mezcla para Brownie: es una mezcla completa para la elaboración de Brownie, Color: café, Forma física: Polvo suave, fluido libremente, Sabor: Dulce a Chocolate Presentación de 2.5 kg por 8 unidades para un peso neto de 20 kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td colspan="8">Color o colorante Amarillo: para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td colspan="8">Color o colorante para panadería Rojo escarlata: para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25</td><td colspan="8">AJONJOLI: Grano de Ajonjolí descortezado 100% (Sesamum indicum.). Grano de ajonjolí sin cutícula y limpia. Grano plano pequeño con longitud de 1,5 a 4 mm. de color crema claro. Producto rico en ácidos grasos no saturados. Presentación x kilo.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>26</td><td colspan="8">Duraznos en mitades: Tarro de mínimo 800 grs.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td colspan="8">Uvas pasas: producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables Especificaciones físico-químicas Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro Sabor: Dulce característico, Aroma: característico Humedad: 10 – 16%, Aceite: menos de 0.5 %. Presentación Caja por x 10 kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>28</td><td colspan="8">Breva en almíbar: color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>29</td><td colspan="8">Cerezas marraschino. Composición del producto: Cerezas, azúcar, agua, regulador de pH (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), color artificial (Rojo ponceau / Rojo numero 40), sabor artificial (esencia de cereza). Contiene Sulfito. Presentación Envase de mínimo 4000 grs.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td colspan="8">Piña en trocitos: Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td colspan="8">Glasse de sabores: A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes mínimo 4 kg.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td colspan="8">Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio: que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>33</td><td colspan="8">Esencia de sabores de ron con pasas (líquido, color negro rojizo, sabor característico ron con pasas), leche condesada (Líquido, color blanco hueso, sabor característico de leche condensada), naranja (Líquido de color amarillo, de olor y sabor característico a cáscara de naranja) y Arequipe (Líquido, color amarillo rojizo, sabor característico de arequipe) en frasco o botella de mínimo x 500 ml o cc.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="11">34</td><td colspan="8">Esencia sabor coco, queso y mantequilla: agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etilico(vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), acido citrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio)</td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11"></td></tr>
<tr><td colspan="8">Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco</td></tr>
<tr><td colspan="3">PARAMETROS</td><td>Min</td><td>Max</td><td colspan="2">unidad- referencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">Densidad (g/ml)</td><td>0,95</td><td>0,98</td><td colspan="2">(g/ml)- ETU</td></tr>
<tr><td colspan="8">Caracteristicas Microbiologicas</td></tr>
<tr><td colspan="3">PARAMETROS</td><td>Max</td><td>Frecuencia</td><td colspan="2">Metodo</td></tr>
<tr><td colspan="3">Aerobios Mesofilos UFC/g</td><td><10000</td><td>por lote</td><td colspan="2">Recuento por placa</td></tr>
<tr><td colspan="3">Hongos y Levaduras UFC/g</td><td><100</td><td>por lote</td><td colspan="2">Recuento por placa</td></tr>
<tr><td colspan="3">Coliformes totales (UFC/g)</td><td><10</td><td>por lote</td><td colspan="2">Recuento por placa</td></tr>
</table>

	E.coli UFC/g	<10	por lote	Recuento por placa			
	Caracteristicas Fisico-quimicas esencia queso						
	PARAMETROS	Min	Max	unidad- referencia			
	Densidad (g/ml)	0,910.	1,009	(g/ml)- ETU			
	Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco						
	Caracteristicas Fisico-quimicas esencia mantequilla						
	PARAMETROS	Min	Max	unidad- referencia			
	Densidad (g/ml)	0,94	1,0221	(g/ml)- ETU			
	Caracteristicas Microbiologicas						
	Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco						
	Presentacion: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						
35	**Tintura de Caramelo:** Compuesto viscoso de color pardo oscuro a negro, presenta olor a azúcar quemado y sabor ligeramente amargo. Empaque Garrafa plástica de 4.960 grs o 5 kg.						
36	**Pasta de tomate:** agua, vinagre, azucar, sal, antioxidante acido ascorbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa por 4.000 gramos.						
37	**Cocoa en polvo desengrasada**. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Vida útil: 2 años. Características Físico - químicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.						
38	**Levadura seca instantánea**: producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Paquetes de 500 g. (envasado al vacío).						
39	**Canela: Canela molida o en polvo.** Ingredientes: Canela molida, anticompactante, harina de maíz y/o harina de arroz y/o soja. Bolsa por 1 kilo. Características Organolépticas: Olor característico, Color marrón claro, Sabor Dulce picante, Aspecto Molido uniforme. Características fisicoquímicas: Purezas 98%, Humedad máximo el 14%.						
40	**Mezcla completa en polvo** para la preparación de crema pastelera clásica. Ingredientes: Almidón de maíz, harina de trigo fortificada [contiene niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), hierro y ácido fólico], azúcar, sustancia conservadora (benzoato de sodio), antiaglutinante (carbonato de calcio), sal yodada, saborizantes artificiales (vainillina y etil vainillina) y colorante artificial (tartrazina). “Contiene gluten”, "contiene sulfitos", “contiene tartrazina". Puede contener trazas de “huevo”, “leche”, "lactosa", “soya” y “ajonjolí”. Especificación Organoléptica Apariencia física: Polvo granuloso, heterogéneo, con partículas propias. Aroma: Característico del producto. Color: Propio de sus componentes. Especificaciones fisicoquímicas Humedad Mínimo - Máximo 13. Presentación x 2.5 kg. Empaque primario Bolsa pigmentada impresa de baja densidad por 2.5 kg.						
41	**Harina de sacha inchi**. Alimento funcional instantaneo en polvo, obtenido a partir de harina de sacha Inchi de la cual se concentra la proteína y se seca por spray. Características físico-químicos Humedad: (10 minutos a 85°C en estufa.) % p/p 5.0% máx. INCAL015, Grasa % p/p 3.0% max. INCAL037, Proteína (Base seca) % p/p 65.0% min. INCAL019, Granulometría % p/p 95% pasa 60 mesh USS INCAL016. Presentación mínimo de 300 gramos						
42	**Maní triturado sin sabor:** Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.						

Grupo 2				
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**MARCA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**Cubetas de Huevos de gallina AA:** Presentación por 30 unidades, los cuales tiene que venir según normatividad permitida por secretaria de Salud lote, fecha de vencimiento y empresa.			
2	**HUEVO ENTERO ULTRA PASTEURIZADO Y DESHIDRATADO:** es un huevo en polvo fino, libre de carga microbiana patógena, que fue sometido a un proceso de deshidratación, en una torre de secado diseñado especialmente para procesamiento de alimento. Ingredientes: 100 % huevo de gallina pasteurizado, sin ningún aditivo. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS: Parámetro Valor Teórico PH 6,8 a 9,0 Humedad máxima 5,0 % Grasa máxima 40,0 % Proteína máxima 50.0% Especificaciones microbiológicas: Parámetro Resultados Método Aerobios mesófilos UFC/ml < 5.000 NTC4519 Mohos UFC/ml < 10 NTC5698-2 Levaduras UFC/ml < 10 NTC5698-1, Coliformes Totales UFC/ml < 10 NTC4458 Salmonella sp Ausencia NTC4574 Estafilococo coagulasa + UFC/ml <100 NTC4779 Escherichia coli Ausencia NTC4458. Presentación: 20 Kilos.			
3	**Leche en Polvo entera fortificada con hierro y vitaminas Ay D,** de mínimo 25 Kilos. Composición: Leche higienizada en polvo entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Caracteristicas sensoriales: Sabor: Característico a leche, Olor: Característico a leche, Color: Blanco crema, Textura: Polvo homogéneo suave, Sin contaminación percibida visualmente, Sin objetos extraños. Características fisico-quimicas: Materia grasa, en % m/m Mínimo 26 Máximo 33, Humedad en %m/m Máximo 4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mínimo 0,9 Máximo 1,30, Índice de insolubilidad en cm3 Máximo 1,0, Cenizas, en % m/m Máximo 6,0, Proteína, en %m/m Mínimo 24,5, Lactosa en % m/m Mínimo 34 Máximo 44, Na, en % m/m Máximo 0,42, K, en % m/m Máximo 1,3, Fe en % m/m Mínimo 12.			
4	**Cobertura y relleno para repostería, pastelería y cocina concentrado:** Ingredientes: Agua, aceite de semilla de palma hidrogenado, azúcar, emulsificantes (polisorbato 60, estearoil lactilato de sodio, mono y diglicéridos, lecitina de soya, ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), regulador de acidez (fosfato disódico), sal, sabor artificial de vainilla, sabor artificial de crema, sabor natural de romero, colorantes naturales (annato índex 75120, cúrcuma índex 75300). Contiene soya. Peso por unidad 4 kg. Parámetros fisicoquímicos Grasa (%) Mínimo 32,0 Máximo 35,0, Sólidos (%) Mínimo 55,4 Máximo 59,4, pH Mínimo 7,0 Máximo 7,6.			
5	**Leche Condensada:** azucarada semidescremada y deslactosada de un aspecto viscoso, libre de materias extrañas, color uniforme, blanco a ligeramente amarillento. Sabor dulce, característico del producto, olor típico del producto. Empacado en envase plástico x 5000 grs.			
6	**Arequipe:** de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.			
7	**AREQUIPE ARTESANAL SIN AZUCAR AÑADIDA:** Leche líquida entera, Mezcla edulcorada, suero en polvo, Leche en polvo descremada, Bicarbonato de sodio (regulador de acidez), Benzoato de sodio y sorbato de potasio (Conservantes). CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS/SENSORIALES: Descripción Color Especificaciones Castaño brillante Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Olor Especificaciones Notas lácteas acarameladas Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Sabor Especificaciones Característico al arequipe Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Apariencia Especificaciones Moderadamente viscoso firme Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Textura Especificaciones Suave Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO PARA SU LIBERACION: Descripción Viscosidad Especificaciones NA Método de ensayo Viscosímetro Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Consistencia Especificaciones 0-2 Método de ensayo Escurrimiento Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción °Brix Especificaciones 61-65 Método de ensayo Refractómetro Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: PARAMETRO Mohos y levaduras Caso 3 Muestreo clase 3 N 5 c 2 m 10ufc/g M10ufc/g parámetro Staphylococcus coagulasa positiva Caso 10 Muestreo clase 3 N 5 c 0 m 10ufc/g M NA. Presentación mínimo 4 kilos.			
8	**Crema de leche entera:** Presentación en bolsa mínimo 1 litro.			

9	**Leche líquida larga vida:** Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.				
10	**Queso Doble crema:** Queso fresco, semiduro, semigraso El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación. Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE. Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso**. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**				
	PARAMETROS	**RESULTADO**	**METODO**		
	Número más probable de coliformes fecales NMP/g	<100	ISO 7251:2005		
	Recuento de staphylococcus aureus UFC/g	1000- 30000	ISO 6888-1:1999		
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	500 Max.	INVIMA: 1998		
	Búsqueda de salmonella spp	AUSENTES	NTC 4574		
	Listeria monocytogenes	AUSENTE	INVIMA: 1998		
	Recuento de coliformes totales/g	5000 Max	NTC 4458		
	PRESENTACION: Bolsa grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.				
11	**Queso industrial Costeño:** Queso fresco, semiduro, graso. Composición: Leche entera fresca cruda, cloruro de sodio (sal de mesa), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo). Características sensoriales: Aroma: Olor característico, Sabor: salado entre moderado y fuerte, Color: Blanco-Crema opaco, Apariencia: Textura firme. Características fisicoquímicas: Materia grasa en extracto seco % m/m: Mínimo 45%, Humedad sin materia grasa % m/m: Máximo 55%. Empaque Producto empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. Presentación Bloque por 1000 grs.				
12	**Queso Campesino:** Queso fresco semiblando semigraso campesino pasteurizado. Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. Características sensoriales Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura solida semiblanda. Composición nutricional Calorias (Kcal) por 100 g 260, grasa total 19g, grasa saturada 14g, grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 3.0 g, fibra dietaria 0 g, azúcares totales 0.7 g, azúcares añadidos 0 g, Proteína 19 g, Sodio 331 mg, Calcio 582 mg, Zinc 2.1 mg. Este producto esta empacado en bolsa plástica grado alimentario 1 termo formable, rotulado con número de lote de producción y fecha de vencimiento,peso neto minimo 2500 gramos.				

Grupo 3						
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**			**MARCA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**Margarina Industrial de alto contenido graso:** Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad. Caracteristicas Organolepticas: Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Vida útil mínimo 6 meses					
	ANALISIS	**PARAMETROS**	**METODO**			
	Humedad % (m/m)	30% maximo	ntc 287			
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213			
		clima calido (d):41-43	ntc 213			
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283			
		clima calido (d):40-46	ntc 283			
	Acidez como oleoico % (m/m)	0,5 % max	ntc 218			
	Índice de peroxido(m-eq O2/kg)	1 max	ntc 236			
	Características microbiológicas					
	microorganismos	Parámetros (unidades) NTC 250				
	Coliformes Totales (UFC/g)	< 1-10				
	E.Coli (UFC/g)	0				
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	50-100				
	Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000				
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en Carton Corrugado calibre 930 Kgf/m (32,3cm*23 cm*22 cm), Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.					
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.					
	requisitos	**minimos**	**maximos**			
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c			
	indice de yodo	124	139			
	188 indices de refracción a 40°C	1,466	1,470.			
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite	189	195			
	materia insaponificable g/kg		< 15			
	NMP coliforme total /g		<11			
	NMP coliforme fecales /g		< 3			
	recuento de mohos y levaduras / g		< 100 ufc			
	Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.					
3	**Margarina para hojaldre:** margarina industrial de exelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.					
	Caracteristicas fisico-quimicas					
	Analisis	**Especificaciones**	**Metodo o equipo**			
	Color Lovibond (celda 5 1/4")	Max 4,5 r/ 70 A	Colorimetro Lovibond pfx 990			
	Ph (face acuosa)	5,00 +- 0,30	phmetro hanna 213			
	Cloruro de sodio (% de NaCl)	1,3 +- 0,1	ISO 1738:2004			
	Acidez emulsion (% como oleico)	0,35 max	NTC 2018:2011			
	indice de peroxidos (meq 02/kg)	en planta: max 0,5 fuera de planta : max 5	AOCS Cd8b-90			
	Punto de fusion (°c)	TF: 43,0+- 1,0 TC 44,0 +- 1,0	NTC 213:2013			

	Acidos grasos trans (g/100g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13			
	Presentacion: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentacion bloque de 2,5 kilos en caja de 6 unidades					
4	**Margarina Industrial de alto contenido graso**, fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Ingredientes: Mezcla de grasas y aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, edulcorante (glucosa), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), aroma artificial idéntico al natural (mantequilla y nata), antioxidante (TBHQ), acidulante (ácido cítrico), colorante natural (annatto y betacaroteno). Alérgenos: Soya. Características Organolepticas: Color Amarillo claro, ligeramente brilloso, Aroma y sabor Característico a mantequilla, libre de sabor extraño y rancio, Aspecto Sólido, homogénea, con una consistencia homogénea y libre de grumos,Textura Plástica. Características Fisicoquímicas Contenido graso en % Mínimo 74 %, pH 4.5 ± 2, Cloruros de sodio NaCl en % Máximo 1%, Acidez (oleico) en % Máximo 0.5, Índice de peróxido en planta mEq oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx., Punto de fusión TB: 38 - 39.5 ºC TD: 40.5 - 42 ºC, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.					
5	**Cubierta de chocolate sucedáneo:** Mezcla de cacao en polvo y grasas vegetales como aceite de palma o coco de fácil esparcimiento en los productos de panificación ideal para Rellenos: presentación 4 Kg.					
6	**Cobertura chocolate:** Presentación en bloque blanco y café por 2,5 kilos. Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, suero de leche en polvo, leche descremada en polvo, lecitina de soya E-322 (emulsificante) vainilla (saborizante natural y/o artificial). Empacado en bolsa de mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.					
7	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.					
8	**Salchicha (cerdo y pollo).** Ingredientes: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidon de papa, emulsiòn de cerdo, proteina aislada de soya,aromatizante/saborizante artificial salchicha pollo, sal yodada fluorizada, aromatizante/saborizante artificial salchicha universal, sal nitral, compuesto emulsionante y estabilizador, tripolifosfato de sodio,conservante compuesto,aromatizante/saborizante artificial humo, conservante, antioxidante(eritorbato de sodio), aromatizante/saborizante artificial humo, paprika. Caracteristicas fisicoquímicas Humedad maximo 86-90, Proteina entre 10 y 14, Grasa maximo 28, Almidon Cuantitativo maximo 10, Ntritos NaN02 maximo 200, Colorantes Artificiales negativo. Caraterísticas Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado palido caracteristico del producto. Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado caracteristico del producto. Presentacion x 1000 grs.					
9	**Tocineta de cerdo ahumada.** Composición Barriguero de cerdo, carne de cerdo, agua, hielo, almidón de papa (aglutinante), sal, emulsificante (tripolifosfato de sodio, difosfato disódico, difosfato tetrasódico), carragenina (agente gelificante), estabilizantes (goma garrofín y goma xantana), antioxidantes (citrato sódico y eritorbato sódico), glutamato monosódico (potenciador del sabor), cloruro potásico, sabor a tocineta, conservante natural (limón y vinagre bufferado), humo líquido, azúcares (azúcar, maltodextrina y dextrosa), nitrito de sodio (acentuador de color), hemoglobina (colorante natural). Material de empaque Bolsa de Coextruido para Termoformado (PAEVOHPE) de alta barrera. Parametros organolepticos Aspecto: Tajada lisa con capa de grasa de 210 mm de largo x 35 mm de ancho ± 2 mm de dimensión y 2.5 mm ± 2 mm de espesor aproximadamente. Parametros Fisicoquímicos Proteína (g/100g) 12.3 g/100g, Nitritos (mg/Kg) 80 mg/Kg, Sodio (mg/100g) 729 mg/100g, Humedad (%) 52 %, Grasa (g/100g) 25 g/100g. Presentación en empaque al vacío 1000 gramos.					
10	**Pechuga de pollo sin deshuesar:** con un peso aprox. de 500 a 550 gr, sin marinar. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosa, se requiere para su preparación y consumo humano. Olor: Característico a pollo fresco, libre de olor a descompuesto o químicos. Textura: La carne debe ser suave al tacto, firme y elástica.					
11	**PREPARADO GRASO:** Mezcla de aceites y grasas vegetales refinadas, agua, emulsificantes, (monoglicéridos de ácido graso, lecitina de soya), sal, saborizante idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), colorante natural (cúrcuma o anato o betacaroteno), antioxidante (TBHQ). Características Organolépticas: Color: Amarillo crema, Olor y Sabor: Característico a lácteo ,Textura: Suave y Homogénea. Características Físicoquímicas: Contenido de Grasa Min 32%, Humedad Máx. 68%, Punto de Fusión 41,5°C a 42°C, Índice de peróxido Máx. 1,0 (meq O2/Kg) en Fábrica, Acidez como ácido oleico Máx. 0,3%. Presentación bloque por 15 kilos. Empacado en cartón corrugado y bolsa protectora de color azul biodegradable amigable con el medio ambiente.					

Grupo 4				
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**MARCA**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg.			

a. Se debe indicar una sola marca de los productos en la oferta, la cual debe coincidir con la ofertada en anexo 03, ficha técnica y muestra aportada, esto, con el fin de determinar las características de calidad del producto y que estas no sean alteradas en la subasta.
b. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.
c. Se deben anexar en las propuestas, las fichas técnicas de los productos (Grupo 1: ítem 1,2,3,4,9,10,14,16,34,38,40,41 Grupo 2: ítem 2,3,4,7,10,11,12 Grupo 3: ítem 1,2,3,4,8,9,11). La ficha técnica (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante)., la ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas, por lo tanto el no anexo de alguna de ellas se considerar rechazado el oferente para participar en la audiencia de adjudicación.
d. los proponentes deberán allegar muestra de los siguientes **PRODUCTOS OFRECIDOS EN TAMAÑO REAL:** **Grupo 1** ítem 1, HARINA DE TRIGO, ítem 2, ZUCAR BLANCA, ítem 4 PANELA GRANULADA, ítem 18 PREMEZCLA BIZCOCHUELO, ítem 34 ESENCIA GARRAFA, ítem 38 LEVADURA SECA, ítem 41 HARINA DE SACHA INCHI **Grupo 2** ítem 3 LECHE EN POLVO ENTERA, ítem 4 COBERTURA Y RELLENO PARA REPOSTERIA, ítem 12 QUESO CAMPESINO, **Grupo 3** ítem1 MARGARINA INDUSTRIAL, ítem 2 ACEITE VEGETAL, ítem 3 MARGARIN PARA HOJALDRE, ítem 8 SALCHICHA e ítem 9 TOCINETA AHUMADA, de acuerdo al cronograma, con el fin de que la entidad pueda identificar la marca y calidad de los productos ofrecidos, la cual no podrá ser cambiada, y serán devueltas el día de la audiencia de adjudicación de la subasta inversa virtual según el cronograma. O según solicitud de los oferentes, plazo que no podrá superar los 8 días siguientes a la audiencia de adjudicación. Pasado dicho periodo se procederá a la destrucción de las mismas. **La no presentación de las muestras o alguna de ellas, será causal para el rechazo de la oferta y no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.**

e. Los proponentes deberán allegar con la muestra, oficio firmado por el representante legal, que contenga imagen de cada uno de los productos que se entregan, con el fin de dejar claridad que tanto la ficha técnica y la muestra, corresponde al mismo producto ofertado.
f. La muestra debe estar en su empaque original.
g. La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros embalajes u otros.
h. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido.
i. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales según requerimiento del responsable almacén expendio del COBOG.
j. En caso de los productos importados, deberá aparecer la traducción al idioma castellano, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso, si las hubiere. El texto de los empaques deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo nombre del producto, el contenido nominal.
k. Para recibir estos productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.
l. Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la Ficha Técnica, como anexo al Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015.
m. Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, en consecuencia, la propuesta que no ofrezca alguna de ellas, no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.
n. Anexar Registros sanitarios INVIMA vigentes si aplica.
o. Es de obligatorio cumplimiento para el proponente presentar junto con su propuesta el concepto sanitario favorable de la empresa fabricante, proveedora o comercializadora de los productos a subastar tanto cárnicos como lácteos, así como del vehículo transportador de los mismos y los certificados de los manipuladores de alimentos que entregan el producto, de acuerdo con Resolución No. 00002674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones..

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

ENTREGA DE MUESTRAS: Por tratarse de un establecimiento de reclusión, el cual cuenta con una serie de medidas especiales en seguridad, la dirección del establecimiento autoriza el ingreso de los proponentes, hasta la oficina de gestión corporativa del COBOG, con el fin de que puedan entregar las muestras conforme a lo estipulado en el cronograma, previas medidas de seguridad e identificación.

Los proponentes no requieren autorización previa para el ingreso, solo deben contar con el respectivo documento de identificación.

Se requiere que por lo menos se entregue una unidad por cada elemento a ofertar. La persona que haga entrega de las muestras, debe aportar en la oficina de gestión corporativa oficio firmado por el representante legal, donde especifique, datos del proponente y elementos a ofertar con imagen clara y legible.

REPRESENTANTE LEGAL
Firma del Proponente y/o apoderado y/o distribuidor Y/o Comercializador
Nombre
C.C.:

ANEXO No. 4.

ACREDITACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES

DECLARACIÓN SOBRE MULTAS, SANCIONES E INCUMPLIMIENTOS DURANTE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS

I. PROPONENTE _____

Marque con una X la opción que corresponda:

Ha sido Multado: _____
Ha sido sancionado: _____
No ha sido Multado: ____
No ha sido sancionado: ___

En caso de haber sido multado y/o sancionado por alguna entidad pública o privada favor diligenciar el cuadro que se relaciona a continuación:

Objeto del Contrato	No. Cont	Entidad Contratante	Vr. Contrato en pesos $	Tipo			Fecha de la Multa/Sanción/Incumplimiento	Vr. De la Multa/Sanción/Incumplimiento en pesos $
				Multa	Sanción	Incumplimiento		

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA DEL PROPONENTE Y/O APODERADO Y/O DISTRIBUIDOR Y/O COMERCIALIZADOR
NOMBRE

ANEXO No. 5. MATRIZ DE RIESGO

Análisis del riesgo y forma de mitigar

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PANADERÍA DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el	Fecha estimada en que se inicia el	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Externo	Planeación	Económico	Cotizaciones con precios ficticios, lo cual aleja el estudio económico de la realidad del mercado.	Elaboración del presupuesto oficial errado (Precios artificialmente bajos)	2	4	6	Alto	Entidad Estatal	Estudio económico con oferentes recocidos en el mercado local y regional.	1	2	3	Bajo	No	Entidad Estatal/responsable	12/02/2026	17/03/2026	Durante la elaboración del estudio de mercado	Etapa precontractual
2	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Calidad de los bienes no acorde con las especificaciones del contrato	Obstruye la ejecución del contrato	3	3	6	Alto	Contratista	Transferir el riesgo	1	2	3	Bajo	Si	Contratista	18/03/2026	15/12/2026	Control y seguimiento en la ejecución del contrato	Etapa de ejecución
3	General	Externo	Selección	Económico	Falta de interés por parte de las empresas en el proceso de contratación.	Declaratoria de Proceso Desierto	2	4	6	Alto	Entidad Estatal	Revisar bien los Posibles oferentes, buscar más interesados dando mayor publicidad al proceso.	1	2	3	Bajo	No	Entidad	18/03/2026	07/04/2026	Verificación constante al proceso	Etapa precontractual
4	General	Externo	Contratación	Económico	Aumento de precios del mercado	Disminución del margen de utilidad del proveedor	2	3	5	Medio	Contratista	Aumento de los precios de ciertos productos como consecuencia del aumento natural de precios.	1	2	3	Bajo	Si	Entidad	30/03/2026	15/12/2026	Control y seguimiento en la ejecución del contrato.	Ejecución del contrato
5	General	Interno	Ejecución	Operacional	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de los bienes para el cumplimiento de las obligaciones del contratista	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución el contrato	2	3	5	Medio	Contratista	Seguimiento constante al complimiento de la actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega	1	2	3	Bajo	Si	Entidad Estatal/Supervisor del	21/04/2026	15/12/2026	Control y Seguimiento	Ejecución del Contrato

N	6
Clase	General
Fuente	Interno
Etapa	Ejecución
Tipo	Operacional
Descripción	Acciones u omisiones de los proveedores en la entrega de los bienes para el cumplimiento de las obligaciones del contratista
Consecuencia de la ocurrencia del evento	Incumplimiento, suspensión, terminación contractual anticipada o imposibilidad de ejecución el contrato
Probabilidad	2
Impacto	3
Valoración	5
Categoría	Medio
¿A quién se le asigna?	Contratista
Tratamiento/Control a ser implementado	Seguimiento constante al complimiento de la actividades a ejecutar, determinando tiempos de entrega
Impacto después del tratamiento	Probabilidad	1
	Impacto	2
	Valoración	3
	Categoría	Bajo
¿Afecta la ejecución del contrato?	Si
Responsable por implementar el	Contratista/ Supervisor
Fecha estimada en que se inicia el	21/04/2026
Fecha estimada en que se completa el tratamiento	15/12/2026
Monitoreo y revisión	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Control y Seguimiento
	Periodicidad	Ejecución del Contrato

ANEXO No. 6
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito(s) a saber: (Nombre del representante legal de la sociedad, asociación o persona jurídica proponente, o nombre del representante legal del consorcio o unión temporal proponente) domiciliado en (domicilio de la persona firmante), identificado con (documento de Identificación de la persona firmante. y lugar de expedición), quien obra en calidad de (representante legal de la sociedad, del consorcio, de la unión temporal, o de la asociación proponente, si se trata de persona jurídica, caso en el cual debe identificarse de manera completa dicha sociedad, consorcio, unión temporal, o asociación, indicando instrumento de constitución y haciendo mención a su registro en la cámara de comercio del domicilio de la persona jurídica), que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, los presentes PLIEGOS DE CONDICIONES, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG adelanta un proceso de Licitación Pública para la celebración de un contrato estatal.

SEGUNDO: Que es interés de EL PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés de EL PROPONENTE participar en el proceso de Licitación Pública aludido en el considerando primero precedente, se encuentra dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente compromiso unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA. COMPROMISOS ASUMIDOS.

EL PROPONENTE, mediante suscripción del presente documento, asume los siguientes compromisos:

1.1. EL PROPONENTE no ofrecerá ni dará sobornos ni ninguna otra forma de halago a ningún funcionario público en relación con su propuesta, con el proceso de contratación, ni con la ejecución del contrato que pueda celebrarse como resultado de su propuesta,

1.2. EL PROPONENTE se compromete a no permitir que nadie, bien sea empleado de la compañía o un agente comisionista independiente, o un asesor o consultor lo haga en su nombre;

1.3. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de Licitación Pública y la relación contractual que podría derivarse de ella, y les impondrá las obligaciones de:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del INPEC ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.4. EL PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de Licitación Pública.

EL PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de contratación, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de (Ciudad donde se firma el presente documento) a los (Día del mes en letras y números, días del mes de del año).

EL PROPONENTE:

(Nombre, número del documento de identificación y firma del proponente o su representante)

ANEXO No. 7

MODELO DEL ACUERDO DE CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL
(Según sea el caso)

_____, identificado con la C.C. No._____de ___, _ y vecino de _____, obrando en representación de la sociedad _____ , domiciliada en la ciudad de _____ y _____, identificado con la C.C. No._____de _____, _____ y vecino de ___, obrando en representación de la sociedad , _____domiciliada en la ciudad de_____, hemos decidido conformar una (Unión temporal o Consorcio) en los términos que estipula la Legislación y, especialmente lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, que se hace constar en las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA: La (Unión Temporal o Consorcio) se conforma con el propósito de presentar propuesta para la adjudicación, celebración y ejecución del contrato resultante ante el Instituto nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, en relación con el Proceso de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa No. _____ cuyo objeto es "_____".

CLÁUSULA SEGUNDA: La participación en la (Unión Temporal o Consorcio) que se acuerda, será del % para y del _____% para……En el caso de Uniones Temporales, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.

CLÁUSULA TERCERA: (Integrante) e (Integrante), responderán en forma solidaria y mancomunada por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado.

CLÁUSULA CUARTA: Se acuerda que (Integrante) y (Integrante), atenderán en forma conjunta todas las obligaciones y deberes asumidos en la respectiva propuesta en los diferentes aspectos allí contenidos, delegando la representación y respectiva coordinación de la (Unión Temporal o Consorcio) en cabeza de XXXXXXX, como representante legal de (Integrante) y de esta (Unión Temporal o Consorcio).

CLÁUSULA QUINTA: La duración de esta (Unión Temporal o Consorcio) se extenderá por todo el tiempo en que se generen obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, según lo preceptuado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA SEXTA: Las responsabilidades que se desprendan de esta (Unión Temporal o Consorcio) y sus efectos se regirán por las disposiciones previstas por la Ley 80 de 1993 para la (Unión Temporal o Consorcio).

En constancia de aceptación y compromiso, se firma el presente documento por los que en el intervienen, el día del mes de _____ de 20XX en la ciudad de

_____ _____

Nombre, identificación y sociedad que representa Nombre, identificación y sociedad que representa

ANEXO No. 9.

OFERTA ECONÓMICA

Señores
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG
Ciudad

REF: PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA mediante SUBASTA INVERSA No. _____ de 2026

El suscrito xxxxxxxxxxxxxx, obrando en nombre y representación de xxxxxxxxxx, de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones del presente proceso de Contratación, adelantado por el COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG, por medio de la presente, oferto de forma irrevocable, oferta en firme, para la celebración del contrato que es objeto el presente proceso, y en consecuencia, ofrezco proveer los bienes correspondientes que se relacionan en el Pliego de Condiciones, bajo las características técnicas establecidas para los mismos conforme a las especificaciones del Anexo 3 *"Especificaciones Técnicas"*, POR UN VALOR TOTAL de xxxxxxxxxxxxxx Pesos M/Cte ($_____M/Cte).

Grupo 1								
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**				**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Harina de trigo:** Ingredientes: Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas. No podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos. **PARAMETROS** / **TOLERANCIA MIN** / **TOLERANCIA MAX** / **METODO** HUMEDAD (%)* / 12,5 / 14,5 / gp,gac-101 PROTEINA* (NX5,7) % base seca / 13.0 / / Lab.ext CENIZA* (% base seca) / 0,65 / 0,76 / gp,gac-102 GLUTEN HUMEDO (%) / 32,5 / / gp.gac-104 GLUTEN SECO (%) / 11.0 / / gp.gac-104 FALLING NUMBER (S) / 280 / 350 / AACC 56-81,03 Empacada en sacos impresos y tejido, por 50 kg. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.				Bulto	3444		
2	**Azúcar Blanca refinada.** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS / especificación / Referencia normativa / METODO DE ENSAYO Polarizacion a 20°c / 99,80°Z Min. / NTC 778 / icumsa gs2/3-1 2011 NTC 586 Humedad, % / 0.05%m/m Max / NTC 778 / icumsa gs2/1/3-15 2005 NTC572 Color a 420 nm, / 60 (UI) Max / NTC778 / icumsa gs2/3-10 NTC 5969 Turbiedad a 420 nm, / 60 (UI) Max / NTC778 / icumsa gs2/3-18 NTC 5969 Ceniza, (m/m) / 0.04% m/m Max / NTC778 / icumsa gs2/3/9-17 2011 NTC 570 Azucares Reductores, % / 0.05% Max / NTC778 / icumsa gs2/3-9-5 2011 NTC 4355 CARACTERISTICAS QUIMICAS / especificación / Referencia normativa / METODO DE ENSAYO Plomo, expresado como Pb / 0.5 mg/Kg / NTC778 / gs2/3-24+gs2/1/3-27;o gs2-51 Arsénico, expresado como As / 0.5 mg/Kg / NTC778 / gs2/3-23*; gs2/3-25;gs2/3-9-25 o gs2/3-9-23° gs2-51 Cobre, expresado como Cu / 1.0 mg/Kg / NTC778 / gs2/3-29 x; gs2/3-29 o gs2-51 Hierro, expresado como Fe / 1.0ppm / Parametro interno / GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 metodo 999.11 Sulfitos* / <10ppm / NTC 5970,resolucion 5109 de / icumsa gs2/1/7-33 (2005);NTC5970				Bulto	300		

			2005 21CFR101.100					
	Pesticidas	Ausencia	Resolucion 2906 de 2007 codex alimentarius	Absorcion atomica				
	Presentación: Sacos x 50 Kilos. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.							
3	**Levadura fresca por 500 grs**. es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo.debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.				Unidad	6400		
	Proteína en base seca (N x 6,25)%	44-50						
	Humedad %	< 70%						
	Fosforo como P205 en base seca %	2.2-2.8						
	ph solucion al 10%	4.5-5.0						
	NOTA: Duracion minimo 30 dias, la composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.							
4	**Panela Granulada Natural**: Características fisicoqumicas La panela se empaca libre de colorantes artificiales, sulfitos y cualquier producto químico prohibido, así como también libre de mohos, levaduras y microorganismos. Composición química: Sacarosa hasta 82%, Glucosa y Fructosa 15%, Humedad entre el 2 y 3%, Proteína 0.2%, Cenizas 0.8%, SO2 Negativo. Presentación x 500 gramos.				Libra	40		
5	**Salvado de trigo:** Bulto minimo por 25 kilos.				Bulto	20		
6	**Fécula de Maíz:** Presentacion bulto minimo por 12 Kg. Empaque sacos. Vida útil 16 meses.				Bulto	20		
7	**Avena en hojuelas precocida:** Presentacion**,** empacado mínimo X 30 Kg.				Bulto	25		
8	**Harina de maíz amarillo precocida:** bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.				Bulto	15		
9	**Harina de trigo fortificada:** La harina de trigo es un producto obtenido principalmente de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivum ó trigo ramificado Triticum caompactum Host, ó mezcla de estos. Ingredientes: Trigo Canadiense y/o Americano y/o Argentino, premezcla vitaminica D - 1944 Fumarato, Azodiscarbonamida 25%, Acido ascorbico, Alpha - amilasa, Xilanasa, enzima celulotica, Amilasa. La harina de Trigo es fortificada obligatoriamente en Colombia de acuerdo al decreto 1444 de 1996 por el Ministerio de la Proteccio Social. Cereal que Contiene Gluten. Características Toxicologicas: Contiene gluten. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. **Composición química:** Humedad g/100g 14.70, Proteína (Nx5.7) g/100g 13.40, Grasa g/100g 0.88, Fibra cruda g/100g 0.73, Cenizas g/100g 0.56, carbohidratos g/100g 71.03. **Características del empaque:** Sacos con microperforación 60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentacion: Saco por 50 Kg.				Bulto	15		
10	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA:** Elaborada con trigo común Triticum aestivum L. por medio de procedimientos de trituración o molienda, en los que se separa parte del salvado o germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura sin mejorantes. Composición del producto: Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55 mg/kg), hierro (44 mg/kg), vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), ácido fólico (1.54 mg/kg). **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:**				Bulto	15		
	PARÁMETRO	**ESPECIFICACIONES**						
		Mínimo	Máximo					
	Humedad (%) (Espectroscopia)	--	14,0					
	Cenizas (%) (Espectroscopia)	--	0.60					
	Proteínas (%) (Espectroscopia)	13.3	--					
	Gluten Húmedo (%) (Espectroscopia)	31.5	--					
	Almidón dañado (%) (Espectroscopia)	--	7.0					
	Fuerza (W)	350	--					
	Tenacidad (P)	100	--					
	Extensibilidad (L)	80	--					
	Gluten seco (%)	10.5	--					
	PH	5.8	6.2					
	Presentación: Bulto o saco de 50 kg.							
11	**Almidón agrio de Yuca micropulverizado:** (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna, presentación de mínimo 12,5 Kg.				Bulto	6		
12	**Azúcar Micropulverizado grado 5:** Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.				Bulto	15		
13	**Coco rallado deshidratado:** cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.				Bolsa	80		
14	**Almidón Modificado de yuca,** no contiene gluten de trigo, avena, centeno o cebada**.** Es un almidón modificado diseñado para impartir propiedades de alta expansión en productos sometidos a horneo. Sacos de papel Kraft multipliego. Contenido neto 12 kg con marquilla impresa con número de lote en cada saco.				Unidad	4		
15	**Fruta Cristalizada:** Cubitos de fruta cristalizada, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería. bolsa mínimo 1000 grs.				Bolsa	100		
16	**Bocadillo Industrial de Guayaba:** Pasta solida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría.				Caja	70		

<table>
<tr><td></td><td>Ingredientes: Guayaba natural y azúcar. Caracteristicas sensoriales Color: rojo uniforme; Olor y sabor: propio de la fruta procesada, libre sabores y olores extraños. Consistencia: firme. Características fisicoquímicas: Análisis fisicoquímico pH. Lectura a 20°C unidades de pH) resultado 4,6, limites* Min 3,4 Max -. Sólidos solubles. Lectura a 20 (°Brix) resultado 76,3, limites* Min 75 Max -. Características organolepticas Producto ligeramente dulce con concentración de sólidos de 75°Brix. Empacado en cajas de cartón. Presentación comercial 12500 gramos.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>17</td><td>Paquete de Gragea: en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.</td><td>Bolsa</td><td>20</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>Mezcla para Bizcochuelo: de color Beige Claro, aroma Notas de Vainilla Forma física: Polvo suave, fluido libremente, sabor dulce a vainilla Bulto X 20 kg con presentación en su interior de 2.5 kg por ocho unidades.</td><td>Bulto</td><td>20</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>Polvo de Hornear: Composición: Bicarbonato de sodio (leudante), harina de trigo, pirofosfato de sodio (leudante), almidón de maíz, sulfato de aluminio, carbonato de calcio y fosfato monocálcico (leudantes). Bolsa mínimo X 1 kg.</td><td>Bolsa</td><td>50</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>20</td><td>Anti moho o propionato de calcio: especificaciones físico-químicas polvo blanco, higroscópico, de olor característico, Pureza 98% min, flúor (F) 3 ppm máx. Especificaciones de metales pesados: Arsénico (As) 1 ppm máx, Hierro (Fe) 10 ppm máx, Plomo (Pb) 1 ppm máx, Mercurio (Hg) 1 ppm máx. Saco mínimo x 25 kg, con bolsa interior y saco exterior.</td><td>Bulto</td><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>Pre mezcla para muffins, Ingredientes: Harina de trigo Fortificada (Soporte), Azúcar (Edulcorante), Aceite de Soya (Aceite), Fécula (Texturizante), Almidón modificado (Gelificante), Sorbitol (Edulcorante), Sal (Resaltador de Sabor), Gluten (Estructurante), Bicarbonato de sodio (Agente Leudante), Pirofosfato ácido de sodio (Agente Leudante), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (Emulsificante), Ácido cítrico (Antioxidante), Sorbato de potasio (Conservante), Goma Xantica (Goma), Fosfato Monocálcico (Regulador de pH), Acesulfame K (Edulcorante), alfa amilasa (Enzima). Bulto X 15 kg. Presentación de 2.5 kg por seis unidades para un peso neto de Bulto X 15 kg.</td><td>Bulto</td><td>15</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Mezcla para Brownie: es una mezcla completa para la elaboración de Brownie, Color: café, Forma física: Polvo suave, fluido libremente, Sabor: Dulce a Chocolate Presentación de 2.5 kg por 8 unidades para un peso neto de 20 kg.</td><td>Bulto</td><td>15</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td>Color o colorante Amarillo: para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.</td><td>Unidad</td><td>50</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>Color o colorante para panadería Rojo escarlata: para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.</td><td>Unidad</td><td>50</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>25</td><td>AJONJOLI: Grano de Ajonjolí descortezado 100% (Sesamum indicum.). Grano de ajonjolí sin cutícula y limpia. Grano plano pequeño con longitud de 1,5 a 4 mm. de color crema claro. Producto rico en ácidos grasos no saturados. Presentación x kilo.</td><td>Bolsa</td><td>20</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>26</td><td>Duraznos en mitades: Tarro de mínimo 800 grs.</td><td>Unidad</td><td>15</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td>Uvas pasas: producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables Especificaciones físico-químicas Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro Sabor: Dulce característico, Aroma: característico Humedad: 10 – 16%, Aceite: menos de 0.5 %. Presentación Caja por x 10 kg.</td><td>Caja</td><td>15</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>28</td><td>Breva en almíbar: color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.</td><td>Bolsa</td><td>50</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>29</td><td>Cerezas marraschino. Composición del producto: Cerezas, azúcar, agua, regulador de pH (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), color artificial (Rojo ponceau / Rojo numero 40), sabor artificial (esencia de cereza). Contiene Sulfito. Presentación Envase de mínimo 4000 grs.</td><td>Frasco</td><td>20</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td>Piña en trocitos: Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.</td><td>Bolsa</td><td>100</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td>Glasse de sabores: A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes mínimo 4 kg.</td><td>Unidad</td><td>60</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio: que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td>Frasco</td><td>150</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>33</td><td>Esencia de sabores de ron con pasas (líquido, color negro rojizo, sabor característico ron con pasas), leche condesada (Líquido, color blanco hueso, sabor característico de leche condensada), naranja (Líquido de color amarillo, de olor y sabor característico a cáscara de naranja) y Arequipe (Líquido, color amarillo rojizo, sabor característico de arequipe) en frasco o botella de mínimo x 500 ml o cc.</td><td>Frasco</td><td>150</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>34</td><td>Esencia sabor coco, queso y mantequilla: agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etilico(vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), acido citrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio)
<table>
<tr><td colspan="4">Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco</td></tr>
<tr><td>PARAMETROS</td><td>Min</td><td>Max</td><td>unidad-referencia</td></tr>
<tr><td>Densidad (g/ml)</td><td>0,95</td><td>0,98</td><td>(g/ml)- ETU</td></tr>
<tr><td colspan="4">Caracteristicas Microbiologicas</td></tr>
<tr><td>PARAMETROS</td><td>Max</td><td>Frecuencia</td><td>Metodo</td></tr>
<tr><td>Aerobios Mesofilos UFC/g</td><td><10000</td><td>por lote</td><td>Recuento por placa</td></tr>
</table></td><td>Garrafa</td><td>83</td><td></td><td></td></tr>
</table>

	Hongos y Levaduras UFC/g	<100	por lote	Recuento por placa				
	Coliformes totales (UFC/g)	<10	por lote	Recuento por placa				
	E.coli UFC/g	<10	por lote	Recuento por placa				
	Caracteristicas Fisico-quimicas esencia queso							
	PARAMETROS	Min	Max	unidad-referencia				
	Densidad (g/ml)	0,910.	1,009	(g/ml)- ETU				
	Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco							
	Caracteristicas Fisico-quimicas esencia mantequilla							
	PARAMETROS	Min	Max	unidad-referencia				
	Densidad (g/ml)	0,94	1,0221	(g/ml)- ETU				
	Caracteristicas Microbiologicas							
	Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco							
	Presentacion: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.							
35	**Tintura de Caramelo:** Compuesto viscoso de color pardo oscuro a negro, presenta olor a azúcar quemado y sabor ligeramente amargo. Empaque Garrafa plástica de 4.960 grs o 5 kg.				Garrafa	25		
36	**Pasta de tomate:** agua, vinagre, azucar, sal, antioxidante acido ascorbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa por 4.000 gramos.				Bolsa	4		
37	**Cocoa en polvo desengrasada**. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Vida útil: 2 años. Características Físico - químicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.				Unidad	2		
38	**Levadura seca instantánea**: producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Paquetes de 500 g. (envasado al vacío).				Unidad	200		
39	**Canela: Canela molida o en polvo.** Ingredientes: Canela molida, anticompactante, harina de maíz y/o harina de arroz y/o soja. Bolsa por 1 kilo. Características Organolépticas: Olor característico, Color marrón claro, Sabor Dulce picante, Aspecto Molido uniforme. Características fisicoquímicas: Purezas 98%, Humedad máximo el 14%.				Unidad	2		
40	**Mezcla completa en polvo** para la preparación de crema pastelera clásica. Ingredientes: Almidón de maíz, harina de trigo fortificada [contiene niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), hierro y ácido fólico], azúcar, sustancia conservadora (benzoato de sodio), antiaglutinante (carbonato de calcio), sal yodada, saborizantes artificiales (vainillina y etil vainillina) y colorante artificial (tartrazina). "Contiene gluten", "contiene sulfitos", "contiene tartrazina". Puede contener trazas de "huevo", "leche", "lactosa", "soya" y "ajonjolí". Especificación Organoléptica Apariencia física: Polvo granuloso, heterogéneo, con partículas propias. Aroma: Característico del producto. Color: Propio de sus componentes. Especificaciones fisicoquímicas Humedad Mínimo - Máximo 13. Presentación x 2.5 kg. Empaque primario Bolsa pigmentada impresa de baja densidad por 2.5 kg.				Unidad	10		
41	**Harina de sacha inchi**. Alimento funcional instantaneo en polvo, obtenido a partir de harina de sacha Inchi de la cual se concentra la proteína y se seca por spray. Características físico-químicos Humedad: (10 minutos a 85°C en estufa.) % p/p 5.0% máx. INCAL015, Grasa % p/p 3.0% max. INCAL037, Proteína (Base seca) % p/p 65.0% min. INCAL019, Granulometría % p/p 95% pasa 60 mesh USS INCAL016. Presentación mínimo de 300 gramos				Unidad	30		
42	**Maní triturado sin sabor:** Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.				Kilo	20		
	TOTAL							

Grupo 2					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Cubetas de Huevos de gallina AA:** Presentación por 30 unidades, los cuales tiene que venir según normatividad permitida por secretaria de Salud lote, fecha de vencimiento y empresa.	Cubeta	1600		
2	**HUEVO ENTERO ULTRA PASTEURIZADO Y DESHIDRATADO:** es un huevo en polvo fino, libre de carga microbiana patógena, que fue sometido a un proceso de deshidratación, en una torre de secado diseñado especialmente para procesamiento de alimento. Ingredientes: 100 % huevo de gallina pasteurizado, sin ningún aditivo. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS: Parámetro Valor Teórico PH 6,8 a 9,0 Humedad máxima 5,0 % Grasa máxima 40,0 % Proteína máxima 50.0% Especificaciones microbiológicas: Parámetro Resultados Método Aerobios mesófilos UFC/ml < 5.000 NTC4519 Mohos UFC/ml < 10 NTC5698-2 Levaduras UFC/ml < 10 NTC5698-1, Coliformes Totales UFC/ml < 10 NTC4458 Salmonella sp Ausencia NTC4574 Estafilococo coagulasa + UFC/ml <100 NTC4779 Escherichia coli Ausencia NTC4458. Presentación: 20 Kilos.	Bulto	4		
3	**Leche en Polvo entera fortificada con hierro y vitaminas Ay D,** de mínimo 25 Kilos. Composición: Leche higienizada en polvo entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Caracteristicas sensoriales: Sabor: Característico a leche, Olor: Característico a leche, Color: Blanco crema, Textura: Polvo homogéneo suave, Sin contaminación percibida visualmente, Sin objetos extraños. Características fisico-quimicas: Materia grasa, en % m/m Mínimo 26 Máximo 33, Humedad en %m/m Máximo 4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mínimo 0,9 Máximo 1,30, Índice de insolubilidad en cm3 Máximo 1,0, Cenizas, en % m/m Máximo 6,0, Proteína, en %m/m Mínimo 24,5, Lactosa en % m/m Mínimo 34 Máximo 44, Na, en % m/m Máximo 0,42, K, en % m/m Máximo 1,3, Fe en % m/m Mínimo 12.	Bulto	7		
4	**Cobertura y relleno para repostería, pastelería y cocina concentrado:** Ingredientes: Agua, aceite de semilla de palma hidrogenado, azúcar, emulsificantes (polisorbato 60, estearoil lactilato de sodio, mono y diglicéridos, lecitina de soya, ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), regulador de acidez (fosfato disódico), sal, sabor artificial de vainilla, sabor artificial de crema, sabor natural de romero, colorantes naturales (annato índex 75120, cúrcuma índex 75300). Contiene soya. Peso por unidad 4 kg. Parámetros fisicoquímicos Grasa (%) Mínimo 32,0 Máximo 35,0, Sólidos (%) Mínimo 55,4 Máximo 59,4, pH Mínimo 7,0 Máximo 7,6.	Caja	140		

5	**Leche Condensada:** azucarada semidescremada y deslactosada de un aspecto viscoso, libre de materias extrañas, color uniforme, blanco a ligeramente amarillento. Sabor dulce, característico del producto, olor típico del producto. Empacado en envase plástico x 5000 grs.			Unidad	50		
6	**Arequipe:** de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.			Unidad	160		
7	**AREQUIPE ARTESANAL SIN AZUCAR AÑADIDA:** Leche líquida entera, Mezcla edulcorada, suero en polvo, Leche en polvo descremada, Bicarbonato de sodio (regulador de acidez), Benzoato de sodio y sorbato de potasio (Conservantes). CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS/SENSORIALES: Descripción Color Especificaciones Castaño brillante Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Olor Especificaciones Notas lácteas acarameladas Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Sabor Especificaciones Característico al arequipe Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Apariencia Especificaciones Moderadamente viscoso firme Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Textura Especificaciones Suave Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO PARA SU LIBERACION: Descripción Viscosidad Especificaciones NA Método de ensayo Viscosímetro Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Consistencia Especificaciones 0-2 Método de ensayo Escurrimiento Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción °Brix Especificaciones 61-65 Método de ensayo Refractómetro Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: PARAMETRO Mohos y levaduras Caso 3 Muestreo clase 3 N 5 c 2 m 10ufc/g M10ufc/g parámetro Staphylococcus coagulasa positiva Caso 10 Muestreo clase 3 N 5 c 0 m 10ufc/g M NA. Presentación mínimo 4 kilos**.**			Unidad	10		
8	**Crema de leche entera:** Presentación en bolsa mínimo 1 litro.			Unidad	260		
9	**Leche líquida larga vida:** Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.			Unidad	325		
10	**Queso Doble crema:** Queso fresco, semiduro, semigraso El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación. Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE. Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso**. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**			Bloque	330		
	PARAMETROS	**RESULTADO**	**METODO**				
	Número más probable de coliformes fecales NMP/g	<100	ISO 7251:2005				
	Recuento de staphylococcus aureus UFC/g	1000- 30000	ISO 6888-1:1999				
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	500 Max.	INVIMA: 1998				
	Búsqueda de salmonella spp	AUSENTES	NTC 4574				
	Listeria monocytogenes	AUSENTE	INVIMA: 1998				
	Recuento de coliformes totales/g	5000 Max	NTC 4458				
	PRESENTACION: Bolsa grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.						
11	**Queso industrial Costeño:** Queso fresco, semiduro, graso. Composición: Leche entera fresca cruda, cloruro de sodio (sal de mesa), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo). Características sensoriales: Aroma: Olor característico, Sabor: salado entre moderado y fuerte, Color: Blanco-Crema opaco, Apariencia: Textura firme. Características fisicoquímicas: Materia grasa en extracto seco % m/m: Mínimo 45%, Humedad sin materia grasa % m/m: Máximo 55%. Empaque Producto empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. Presentación Bloque por 1000 grs.			Kilo	324		
12	**Queso Campesino:** Queso fresco semiblando semigraso campesino pasteurizado. Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. Características sensoriales Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura solida semiblanda. Composición nutricional Calorias (Kcal) por 100 g 260, grasa total 19g, grasa saturada 14g, grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 3.0 g, fibra dietaria 0 g, azúcares totales 0.7 g, azúcares añadidos 0 g, Proteína 19 g, Sodio 331 mg, Calcio 582 mg, Zinc 2.1 mg. Este producto esta empacado en bolsa plástica grado alimentario 1 termo formable, rotulado con número de lote de producción y fecha de vencimiento,peso neto minimo 2500 gramos.			Bloque	330		
TOTAL							

Grupo 3							
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**			**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Margarina Industrial de alto contenido graso:** Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad. Caracteristicas Organolepticas: Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Vida útil mínimo 6 meses			Caja	786		
	ANALISIS	**PARAMETROS**	**METODO**				
	Humedad % (m/m)	30% maximo	ntc 287				
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213				
		clima calido (d):41-43	ntc 213				
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283				
		clima calido (d):40-46	ntc 283				
	Acidez como oleoico % (m/m)	0,5 % max	ntc 218				
	Índice de peroxido(m-eq O2/kg)	1 max	ntc 236				
	Características microbiológicas						
	microorganismos	Parámetros (unidades) NTC 250					
	Coliformes Totales (UFC/g)	< 1-10					
	E.Coli (UFC/g)	0					
	Mohos y Levaduras (UFC/g)	50-100					
	Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000					
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en Carton Corrugado calibre 930 Kgf/m (32,3cm*23 cm*22 cm), Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.			Unidad	55		
	requisitos	**minimos**	**maximos**				
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c				
	indice de yodo	124	139				
	188 indices de refracción a 40°C	1,466	1,470.				
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite	189	195				
	materia insaponificable g/kg		< 15				
	NMP coliforme total /g		<11				
	NMP coliforme fecales /g		< 3				
	recuento de mohos y levaduras / g		< 100 ufc				

<table>
<tr><td></td><td>Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="11">3</td><td colspan="3">Margarina para hojaldre: margarina industrial de exelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.</td><td rowspan="11">Caja</td><td rowspan="11">60</td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11"></td></tr>
<tr><td colspan="3">Caracteristicas fisico-quimicas</td></tr>
<tr><td>Analisis</td><td>Especificaciones</td><td>Metodo o equipo</td></tr>
<tr><td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td><td>Max 4,5 r/ 70 A</td><td>Colorimetro Lovibond pfx 990</td></tr>
<tr><td>Ph (face acuosa)</td><td>5,00 +- 0,30</td><td>phmetro hanna 213</td></tr>
<tr><td>Cloruro de sodio (% de NaCl)</td><td>1,3 +- 0,1</td><td>ISO 1738:2004</td></tr>
<tr><td>Acidez emulsion (% como oleico)</td><td>0,35 max</td><td>NTC 2018:2011</td></tr>
<tr><td>indice de peroxidos (meq 02/kg)</td><td>en planta: max 0,5 fuera de planta : max 5</td><td>AOCS Cd8b-90</td></tr>
<tr><td>Punto de fusion (°c)</td><td>TF: 43,0+- 1,0 TC 44,0 +- 1,0</td><td>NTC 213:2013</td></tr>
<tr><td>Acidos grasos trans (g/100g)</td><td>1,0 max</td><td>AOCS Ce266 y Ce 1a13</td></tr>
<tr><td colspan="3">Presentacion: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentacion bloque de 2,5 kilos en caja de 6 unidades</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Margarina Industrial de alto contenido graso, fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Ingredientes: Mezcla de grasas y aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, edulcorante (glucosa), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), aroma artificial idéntico al natural (mantequilla y nata), antioxidante (TBHQ), acidulante (ácido cítrico), colorante natural (annatto y betacaroteno). Alérgenos: Soya. Características Organolepticas: Color Amarillo claro, ligeramente brilloso, Aroma y sabor Característico a mantequilla, libre de sabor extraño y rancio, Aspecto Sólido, homogénea, con una consistencia homogénea y libre de grumos,Textura Plástica. Características Fisicoquímicas Contenido graso en % Mínimo 74 %, pH 4.5 ± 2, Cloruros de sodio NaCl en % Máximo 1%, Acidez (oleico) en % Máximo 0.5, Índice de peróxido en planta mEq oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx., Punto de fusión TB: 38 - 39.5 ºC TD: 40.5 - 42 ºC, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.</td><td>Caja</td><td>24</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Cubierta de chocolate sucedáneo: Mezcla de cacao en polvo y grasas vegetales como aceite de palma o coco de fácil esparcimiento en los productos de panificación ideal para Rellenos: presentación 4 Kg.</td><td>Tarro</td><td>8</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Cobertura chocolate: Presentación en bloque blanco y café por 2,5 kilos. Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, suero de leche en polvo, leche descremada en polvo, lecitina de soya E-322 (emulsificante) vainilla (saborizante natural y/o artificial). Empacado en bolsa de mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.</td><td>Bloque</td><td>8</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Jamón de cerdo: Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.</td><td>Paquete</td><td>200</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Salchicha (cerdo y pollo). Ingredientes: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidon de papa, emulsiòn de cerdo, proteina aislada de soya,aromatizante/saborizante artificial salchicha pollo, sal yodada fluorizada, aromatizante/saborizante artificial salchicha universal, sal nitral, compuesto emulsionante y estabilizador, tripolifosfato de sodio,conservante compuesto,aromatizante/saborizante artificial humo, conservante, antioxidante(eritorbato de sodio), aromatizante/saborizante artificial humo, paprika. Caracteristicias fisicoquímicas Humedad maximo 86-90, Proteina entre 10 y 14, Grasa maximo 28, Almidon Cuantitativo maximo 10, Ntritos NaN02 maximo 200, Colorantes Artificiales negativo. Caraterísticas Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado palido caracteristico del producto. Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado caracteristico del producto. Presentacion x 1000 grs.</td><td>Paquete</td><td>30</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Tocineta de cerdo ahumada. Composición Barriguero de cerdo, carne de cerdo, agua, hielo, almidón de papa (aglutinante), sal, emulsificante (tripolifosfato de sodio, difosfato disódico, difosfato tetrasódico), carragenina (agente gelificante), estabilizantes (goma garrofín y goma xantana), antioxidantes (citrato sódico y eritorbato sódico), glutamato monosódico (potenciador del sabor), cloruro potásico, sabor a tocineta, conservante natural (limón y vinagre bufferado), humo líquido, azúcares (azúcar, maltodextrina y dextrosa), nitrito de sodio (acentuador de color), hemoglobina (colorante natural). Material de empaque Bolsa de Coextruido para Termoformado (PAEVOHPE) de alta barrera. Parametros organolepticos Aspecto: Tajada lisa con capa de grasa de 210 mm de largo x 35 mm de ancho ± 2 mm de dimensión y 2.5 mm ± 2 mm de espesor aproximadamente. Parametros Fisicoquímicos Proteína (g/100g) 12.3 g/100g, Nitritos (mg/Kg) 80 mg/Kg, Sodio (mg/100g) 729 mg/100g, Humedad (%) 52 %, Grasa (g/100g) 25 g/100g. Presentación en empaque al vacío 1000 gramos.</td><td>Paquete</td><td>39</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Pechuga de pollo sin deshuesar: con un peso aprox. de 500 a 550 gr, sin marinar. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosa, se requiere para su preparación y consumo humano. Olor: Característico a pollo fresco, libre de olor a descompuesto o químicos. Textura: La carne debe ser suave al tacto, firme y elástica.</td><td>Unidad</td><td>69</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>PREPARADO GRASO: Mezcla de aceites y grasas vegetales refinadas, agua, emulsificantes, (monoglicéridos de ácido graso, lecitina de soya), sal, saborizante idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), colorante natural (cúrcuma o anato o betacaroteno), antioxidante (TBHQ). Características Organolépticas: Color: Amarillo crema, Olor y Sabor: Característico a lácteo ,Textura: Suave y Homogénea. Características Físicoquímicas: Contenido de Grasa Min 32%, Humedad Máx. 68%, Punto de Fusión 41,5°C a 42°C, Índice de peróxido Máx. 1,0 (meq O2/Kg) en Fábrica, Acidez como ácido oleico Máx. 0,3%. Presentación bloque por 15 kilos. Empacado en cartón corrugado y bolsa protectora de color azul biodegradable amigable con el medio ambiente.</td><td>Bloque 15 kilos</td><td>5</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">TOTAL</td><td></td></tr>
</table>

Grupo 4					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg.	Bulto	41		
TOTAL					

REPRESENTANTE LEGAL
Firma del Proponente y/o apoderado y/o distribuidor Y/o Comercializador
Nombre
C.C.: