DEPENDENCIA SOLICITANTE	**PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG.**			
TIPO DE RECURSO	INVERSIÓN	Código BPIN N/A	FUNCIONAMIENTO	X
CÓDIGO PAA	50181710-50221002			
FECHA	16 de marzo de 2026			

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, a sus Decretos reglamentarios, a las normas que lo modifiquen o complementen y a lo estipulado en los presentes estudios previos, anexo complementario y demás documentos del proceso de selección.

Así mismo el presente proceso de contratación se realizará mediante la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía de conformidad con el numeral 2° del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con la Sección 1 Subsección 2 del Decreto 1082 de 2015.

El Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta, Media Y Mínima Seguridad De Bogotá COBOG, es un Establecimiento Público del Orden Nacional, adscrito al Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario, INPEC, creado por el Decreto 2160 del 30 de diciembre de 1992, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio.

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere contratar el suministro de Materia Prima para la elaboración de los productos del proyecto productivo de la panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG y teniendo en cuenta que en el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el de **PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (A-05-01-01-002-001); PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS (A-05-01-01-002-002); PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (A-05-01-01-002-003); OTROS MINERALES (A-05-01-01-001-006).** Se requiere la adquisición de estos insumos para satisfacer las necesidades y/o expectativas de la panadería, dando cumplimento con la demanda del personal de internos del establecimiento de reclusión.

Se requiere contar con stock de inventarios de insumos de materia prima de excelente calidad, para realizar los productos necesarios para su comercialización y venta, con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por el personal de internos del COBOG.

Se establecieron las especificaciones técnicas de la materia prima requerida, para la realización y comercialización de los productos ofrecidos por la panadería del COBOG. Según el consumo y demanda por nuestros clientes.

Según lo establecido en el acuerdo No. 010 de 2004 en el título III **DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS,** en su Artículo 29°.- Ordénese a los Directores de los Establecimientos de Reclusión del país la creación, organización y desarrollo proyectos productivos de carácter industrial, artesanal, de servicios y agropecuarios, ya sea por administración directa o de particulares, con el objetivo de producir bienes y servicios al interior y exterior de los Establecimientos de Reclusión, para obtener rentabilidad económica y social.

Con base en la Ley 489/98 Art. 3 la función administrativa se desarrollará conforme a los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia; y Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional.

En ese orden, por funciones y competencias le corresponde al **Proyecto Productivo De La Panadería Del Complejo Carcelario Y Penitenciario Alta, Media Y Mínima Seguridad De Bogotá COBOG,** iniciar el proceso contractual cuyo objeto es "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".

La necesidad presentada en la panadería COBOG, se encuentra establecido en el plan anual de adquisiciones el cual es publicado en la página del SECOP II.

50151513,50221002,50171551, 50161509,50221303,50221303 50221303,50131704,50221303 50221303,50161509,50181708 50181708,50181708,50181709 50181709,50365301,50181709 50363501,50181709,50131702 50181709,50131802,50131703 50181708,50181708,50181708 50181708,50181708,50181708 50181708,50363101,50362501 50181708,50131802,50131802 50181708,50131702,50181708 24111503,24111503,60123001 60123001,24151503,50181708 50131612,50181708,50192400 50112009,50112005,50111515 50131701,50131701.	Adquisición materia prima proyecto productivo panadería del COBOG.	marzo 2026	8 MES	Selección Abreviada Subasta Inversa	Recursos Propios (Fondos Especiales)	1.125.223.789	1.125.223.789	NO	No Aplica	Santamaría Santamaría Samuel Responsable Proyecto Productivo Panadería

Es pertinente contratar el suministro de materia prima para la elaboración de los productos comercializados por la panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG, con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población privada de la libertad. Lo más favorable para la entidad es adelantar un proceso de selección abreviada mediante subasta inversa electrónica, con el fin de garantizar productos de excelente calidad y a un precio de mercado beneficioso para la elaboración de los productos que son vendidos o comercializados a la población privada de la libertad PPL.

Los recursos asignados para esta contratación corresponden a los rubros: **PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (A-05-01-01-002-001); PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS (A-05-01-01-002-002); PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

(A-05-01-01-002-003); OTROS MINERALES (A-05-01-01-001-006), del presupuesto aprobado para la panadería correspondiente a la vigencia 2026.

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

2.1. OBJETO

"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".

2.2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

El bien o servicio objeto de la presente contratación está codificado en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Aceites y Grasas comestibles.	Grasas y Aceite Vegetales comestibles.
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Productos de Cereales y legumbres	Legumbres
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Condimentos y Conservantes	Hierbas y especias y extractos
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolate, azucares, edulcorantes productos
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de Leche y Mantequilla
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolate, azucares, edulcorantes productos
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o en frasco	Duraznos en lata o en frasco
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o en frasco	Uvas pasas en lata o en frasco
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla

E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Quesos
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o frasco	Brevas en lata o en frasco
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o frasco	Cerezas en lata o en frasco
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Quesos
C (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial)	Maquinaria, Accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	Recipientes y almacenamiento	Bolsas
E (Productos de Uso Final)	Instrumento de artes y artesanías, materiales, accesorios y suministros	Equipo, accesorios y suministros de artes y manualidades	Artesanía en espuma
C (Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial)	Suministro par manejo y almacenamiento de materiales	Materiales de Empaque	Cajas, bolsas y sacos para empaquetado
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos lácteos y huevos
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral
E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla

2.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Grupo 1

<table>
<tr><th>No.</th><th>DESCRIPCION</th><th colspan="4">ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th></tr>
<tr><td></td><td>Ítem : 1</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td colspan="4">3444</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td colspan="4">Bulto</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Especificación</td><td colspan="4">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>
<tr><td colspan="4">Empacada en sacos impresos y tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>No.</th><th>DESCRIPCION</th><th colspan="4">ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th></tr>
<tr><td></td><td>Ítem : 2</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td colspan="4">300</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td colspan="4">Bulto</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Especificación</td><td colspan="4">Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.
<table>
<tr><th>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</th><th>especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>METODO DE ENSAYO</th></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><th>CARACTERISTICAS QUIMICAS</th><th>especificación</th><th>Referencia normativa</th><th>METODO DE ENSAYO</th></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>
<tr><td colspan="4">Presentación: Sacos x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>No.</th><th>DESCRIPCION</th><th colspan="4">ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th></tr>
<tr><td></td><td>Ítem : 3</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td colspan="4">6400</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td colspan="4">Unidad</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Especificación</td><td colspan="4">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>
<tr><td colspan="4">NOTA: Duración mínimo 30 días, la composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>No.</th><th>DESCRIPCION</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th></tr>
<tr><td></td><td>Ítem : 4</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td>40</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td>Libra</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Especificación</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</td></tr>
</table>

		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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 5	
1	Cantidad	20
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	Salvado de trigo: Bulto minimo por 25 kilos.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 6	
1	Cantidad	20
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	Fécula de Maíz: Presentacion bulto minimo por 12 Kg. Empaque sacos. Vida útil 16 meses.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 7	
1	Cantidad	25
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	Avena en hojuelas precocida: Presentacion, empacado mínimo X 30 Kg.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 8	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	Harina de maíz amarillo precocida: bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 9	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 10	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	**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:**
		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.		

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 11	
1	Cantidad	6
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	Almidón agrio de Yuca micropulverizado: (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna, presentación de mínimo 12,5 Kg.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 12	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	Azúcar Micropulverizado grado 5: Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 13	
1	Cantidad	80
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	Coco rallado deshidratado: cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 14	
1	Cantidad	4
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 15	
1	Cantidad	100
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	Fruta Cristalizada: Cubitos de fruta cristalizada, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería. bolsa mínimo 1000 grs.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 16	
1	Cantidad	70
2	Unidad de medida	Caja
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 17	
1	Cantidad	20
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	Paquete de Gragea: en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 18	
1	Cantidad	20
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 19	
1	Cantidad	50
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 20	
1	Cantidad	2
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 21	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 22	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Bulto

3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 23	
1	Cantidad	50
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	Color o colorante Amarillo: para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 24	
1	Cantidad	50
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	Color o colorante para panadería Rojo escarlata: para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 25	
1	Cantidad	20
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 26	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	Duraznos en mitades: Tarro de mínimo 800 grs.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 27	
1	Cantidad	15
2	Unidad de medida	Caja
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 28	
1	Cantidad	50
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	Breva en almíbar: color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 29	
1	Cantidad	20
2	Unidad de medida	Frasco
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 30	
1	Cantidad	100
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	Piña en trocitos: Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 31	
1	Cantidad	60
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	Glasse de sabores: A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes mínimo 4 kg.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 32	
1	Cantidad	150
2	Unidad de medida	Frasco
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 33	
1	Cantidad	150
2	Unidad de medida	Frasco
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 34	
1	Cantidad	83
2	Unidad de medida	Garrafa
3	Especificación	**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)

Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco			
PARAMETROS	Min	Max	unidad- referencia
Densidad (g/ml)	0,95	0,98	(g/ml)- ETU
Caracteristicas Microbiologicas			
PARAMETROS	Max	Frecuencia	Metodo
Aerobios Mesofilos UFC/g	<10000	por lote	Recuento por placa
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.			

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 35	
1	Cantidad	25
2	Unidad de medida	Garrafa
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 36	
1	Cantidad	4
2	Unidad de medida	Bolsa
3	Especificación	Pasta de tomate: agua, vinagre, azucar, sal, antioxidante acido ascorbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa por 4.000 gramos.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 37	
1	Cantidad	2
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 38	
1	Cantidad	200
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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).

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 39	
1	Cantidad	2
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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%.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 40	
1	Cantidad	10
2	Unidad de medida	Unidad

3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 41	
1	Cantidad	30
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 42	
1	Cantidad	20
2	Unidad de medida	Kilo
3	Especificación	Maní triturado sin sabor: Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.

Grupo 2

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 1	
1	Cantidad	1600
2	Unidad de medida	Cubeta
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 2	
1	Cantidad	4
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 3	
1	Cantidad	7
2	Unidad de medida	Bulto
3	Especificación	Leche en Polvo entera fortificada con hierro y vitaminas Ay D, de mínimo 25 Kilos. Composición: Leche

		higienizada en polvo entera, Hierro aminoquelado, 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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 4	
1	Cantidad	140
2	Unidad de medida	Caja
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 5	
1	Cantidad	50
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 6	
1	Cantidad	160
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	Arequipe: de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 7	
1	Cantidad	10
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 8	
1	Cantidad	260
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	Crema de leche entera: Presentación en bolsa mínimo 1 litro.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 9	
1	Cantidad	325
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	Leche líquida larga vida: Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 10	
1	Cantidad	330
2	Unidad de medida	Bloque
3	Especificación	**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.		

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 11	
1	Cantidad	324
2	Unidad de medida	Kilo
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 12	
1	Cantidad	330
2	Unidad de medida	Bloque
3	Especificación	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

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 1	
1	Cantidad	786
2	Unidad de medida	Caja
3	Especificación	**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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 2	
1	Cantidad	55
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	**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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 3	
1	Cantidad	60
2	Unidad de medida	Caja
3	Especificación	**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		

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 4	
1	Cantidad	24
2	Unidad de medida	Caja
3	Especificación	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 oxigeno / kg De 0.5 a 5 Máx., Punto de fusión TB: 38 - 39.5 °C TD: 40.5 - 42 °C, 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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 5	
1	Cantidad	8
2	Unidad de medida	Tarro
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 6	
1	Cantidad	8
2	Unidad de medida	Bloque
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 7	
1	Cantidad	200
2	Unidad de medida	Paquete
3	Especificación	Jamón de cerdo: Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 8	
1	Cantidad	30
2	Unidad de medida	Paquete
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 9	
1	Cantidad	39
2	Unidad de medida	Paquete
3	Especificación	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 vacio 1000 gramos.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 10	
1	Cantidad	69
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 11	
1	Cantidad	5
2	Unidad de medida	Bloque 15 kilos
3	Especificación	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

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 1	
1	Cantidad	41
2	Unidad de medida	Bulto

3	Especificación	Sal refinada: bulto de mínimo 50 kg.

2.3. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

TIPO DE CONTRATO: **De Suministro.**

2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será hasta el 15 de diciembre del 2026, mediante entregas parciales (mensual) solicitadas por el responsable de la Panadería del COBOG, quien mediante requerimiento vía correo electrónico o por medio físico hará la respectiva solicitud de entrega para la siguiente semana de emitida, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, y previa aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales por parte de la oficina de Gestión Corporativa del COBOG en cumplimiento del decreto 1082 de 2015.

2.5. LUGAR DE EJECUCION Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Los bienes serán entregados en el almacén del COBOG ubicado en el kilómetro 5 vía Usme (Avenida Caracas No. 51D-50 Sur) previo acuerdo con el supervisor del contrato.

Para todos los efectos legales se fija el domicilio contractual en la ciudad de Bogotá D.C., kilómetro 5 vía Usme (Av. Caracas No. 51D-50 Sur). Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá – COBOG.

2.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

2.6.1. OBLIGACIONES GENERALES

Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones:

a. Cumplir con el objeto del contrato y su alcance.
b. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.
c. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
d. Cargar las facturas oportunamente con la firma del supervisor en el SECOP II, SISTEMA APLICATIVO OLIMPIA, SIIF nación, o cualquier otro aplicativo que sea designado por el Ministerio de Hacienda y crédito Público, antes del 15 de diciembre de 2026, so pena de ser constituidas en reserva presupuestal para la siguiente vigencia.
e. Mantener actualizada la información requerida por el SECOP.
f. Las demás que surjan del contenido del contrato, de las cláusulas adicionales que se incorporan al mismo o de la propuesta presentada por el CONTRATISTA.

2.6.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

a. Suministraren forma oportuna los bienes y cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.
b. Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución del contrato.
g. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.

2.7. OBLIGACIONES DEL COBOG.

El **COBOG** se obliga para con el Contratista a:

1. Aprobar oportunamente las Garantías que en debida forma constituya el contratista.
2. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
3. Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes recibidos, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
4. Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los bienes entregados a la Entidad.
5. Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 14 de la Ley 1755 de 2015 "por medio de la cual se regula el derecho fundamental de petición y se sustituye un título del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
6. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

2.8. SUPERVISOR DESIGNADO

La supervisión del contrato estará a cargo del responsable de la panadería del COBOG o quien cumpla sus funciones, o quien con posterioridad el ordenador del gasto designe. Quien será notificado por escrito, por la Subdirección de Gestión Contractual o quien haga sus veces, una vez suscrito el contrato,

El supervisor designado verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el Manual de Contratación y en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.

2.9. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS

El artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 menciona que la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Contratación Directa y Mínima Cuantía.

El numeral 2º del mencionado artículo señala que la selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, pueden adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

Por tratarse de un proceso que involucra bienes de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las entidades públicas y buscando conseguir los mejores precios del mercado, y ante la ausencia de un Acuerdo Marco de Precios que satisfaga la necesidad, la entidad escogerá al contratista a través de la modalidad de "Selección abreviada por el procedimiento de Subasta Inversa" prevista en el inciso 22 del literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.2.1.2.1 al 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015.

En efecto, de acuerdo con el artículo 2 de la citada ley, las necesidad de contratación corresponden al rubro productos de PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (A-05-01-01-002-001); PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS (A-05-01-01-002-002); PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (A-05-01-01-002-003); OTROS MINERALES (A-05-01-01-001-006), que la Entidad pretende adquirir con la futura contratación, de acuerdo con el estudio del sector, además de ser de común utilización, son adquiridas en el mercado con las mismas especificaciones técnicas que en el presente proceso se solicitan por el COBOG, por lo que sus características se encuentran definidas de manera objetiva.

El contrato resultante de este procedimiento de selección estará sometido a la ley colombiana y en especial, se regirá por las disposiciones pertinentes, además de las normas del Código de Comercio y Código Civil en lo que estas fueren aplicables

Por otro lado, una vez revisada la Tienda Virtual del Estado Colombiano (TVEC) de Colombia Compra Eficiente, se evidenció que actualmente no se han celebrado Acuerdos Marcos de Precios que incluyan los bienes objeto del presente proceso de selección.

2.10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es de **MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 1.259.563.435.oo). Divididos así: Grupo 1:** Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; Otros productos alimenticios **($ 896.000.000.oo)**; **Grupo 2:** Productos Lácteos y ovoproductos **($ 160.000.000.oo)**; **Grupo 3:** Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas **($ 199.563.435.oo)** y **Grupo 4: OTROS MINERALES ($4.000.000.oo).** Sumas que incluyen todos los tributos a que haya lugar y que se causen con ocasión de la celebración del mismo, y serán de cargo y exclusiva responsabilidad del contratista.

<table>
<tr><th colspan="7">GRUPO 1</th></tr>
<tr><th>BSITEM</th><th>RUBRO PRESUPUESTAL</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANT. REQU.</th><th>VALOR PROMEDIO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</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>Bulto</td><td>3444</td><td>$ 192.000</td><td>$ 661.248.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</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>Bulto</td><td>300</td><td>$ 214.000</td><td>$ 64.200.000</td></tr>
</table>

708	A-05-01-01-002-003	**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. 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.	Unidad	6400	$ 9.233	$ 59.093.333
708	A-05-01-01-002-003	**Panela Granulada Natural**: Caracteristicas 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	$ 8.300	$ 332.000
708	A-05-01-01-002-003	**Salvado de trigo:** Bulto minimo por 25 kilos.	Bulto	20	$ 66.000	$ 1.320.000
708	A-05-01-01-002-003	**Fécula de Maiz:** Presentacion bulto minimo por 12 Kg. Empaque sacos. Vida útil 16 meses.	Bulto	20	$ 86.000	$ 1.720.000
708	A-05-01-01-002-003	**Avena en hojuelas precocida:** Presentacion, empacado mínimo X 30 Kg.	Bulto	25	$ 224.333	$ 5.608.333
708	A-05-01-01-002-003	**Harina de maiz amarillo precocida:** bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.	Bulto	15	$ 203.667	$ 3.055.000
708	A-05-01-01-002-003	**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	$ 173.000	$ 2.595.000
708	A-05-01-01-002-003	**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:** **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 / --	Bulto	15	$ 185.333	$ 2.780.000

		Tenacidad (P)	100	--				
		Extensibilidad (L)	80	--				
		Gluten seco (%)	10.5	--				
		PH	5.8	6.2				
		Presentación: Bulto o saco de 50 kg.						
708	A-05-01-01-002-003	**Almidón agrio de Yuca micropulverizado:** (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna, presentación de mínimo 12,5 Kg.			Bulto	6	$ 189.000	$ 1.134.000
708	A-05-01-01-002-003	**Azúcar Micropulverizado grado 5:** Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.			Bulto	15	$ 190.000	$ 2.850.000
708	A-05-01-01-002-003	**Coco rallado deshidratado:** cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.			Bolsa	80	$ 48.000	$ 3.840.000
708	A-05-01-01-002-003	**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	$ 192.000	$ 768.000
708	A-05-01-01-002-003	**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	$ 17.000	$ 1.700.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.			Caja	70	$ 101.667	$ 7.116.667
708	A-05-01-01-002-003	**Paquete de Gragea:** en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.			Bolsa	20	$ 13.000	$ 260.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.			Bulto	20	$ 383.667	$ 7.673.333
708	A-05-01-01-002-003	**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.			Bolsa	50	$ 21.000	$ 1.050.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.			Bulto	2	$ 520.000	$ 1.040.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.			Bulto	15	$ 398.333	$ 5.975.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.			Bulto	15	$ 458.333	$ 6.875.000
708	A-05-01-01-002-003	**Color o colorante Amarillo:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.			Unidad	50	$ 23.667	$ 1.183.333
708	A-05-01-01-002-003	**Color o colorante para panadería Rojo escarlata:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.			Unidad	50	$ 27.000	$ 1.350.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.			Bolsa	20	$ 24.233	$ 484.667
708	A-05-01-01-	**Duraznos en mitades:** Tarro de mínimo 800 grs.			Unidad	15	$ 16.000	$ 240.000

	002-003					
708	A-05-01-01-002-003	**Uvas pasas**: producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las caracteristicas de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables Especificaciones fisico-quimicas Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro Sabor: Dulce caracteristico, Aroma: caracteristico Humedad: 10 – 16%, Aceite: menos de 0.5 %. Presentación Caja por x 10 kg.	Caja	15	$ 183.000	$ 2.745.000
708	A-05-01-01-002-003	**Breva en almibar:** color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.	Bolsa	50	$ 16.167	$ 808.333
708	A-05-01-01-002-003	**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.	Frasco	20	$ 103.667	$ 2.073.333
708	A-05-01-01-002-003	**Piña en trocitos:** Color Amarillo, caracteristico a piñas en conserva, Bolsa calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.	Bolsa	100	$ 17.667	$ 1.766.667
708	A-05-01-01-002-003	**Glasse de sabores:** A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes mínimo 4 kg.	Unidad	60	$ 33.000	$ 1.980.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.	Frasco	150	$ 24.000	$ 3.600.000
708	A-05-01-01-002-003	**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.	Frasco	150	$ 24.000	$ 3.600.000
708	A-05-01-01-002-003	**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) Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco PARAMETROS | Min | Max | unidad- referencia Densidad (g/ml) | 0,95 | 0,98 | (g/ml)- ETU Caracteristicas Microbiologicas PARAMETROS | Max | Frecuencia | Metodo Aerobios Mesofilos UFC/g | <10000 | por lote | Recuento por placa 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.	Garrafa	83	$ 139.333	$ 11.564.667
708	A-05-01-01-002-003	**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	$ 83.667	$ 2.091.667
708	A-05-01-01-002-003	**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	$ 61.000	$ 244.000
708	A-05-01-01-002-003	**Cocoa en polvo desengrasada**. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Vida útil: 2 años. Caracteristicas Fisico - quimicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.	Unidad	2	$ 1.425.000	$ 2.850.000
708	A-05-01-01-002-003	**Levadura seca instantánea**: producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para	Unidad	200	$ 17.867	$ 3.573.333

		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).				
708	A-05-01-01-002-003	**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	$ 41.867	$ 83.733
708	A-05-01-01-002-003	**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	$ 93.000	$ 930.000
708	A-05-01-01-002-003	**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. Caracteristicas 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	$ 47.000	$ 1.410.000
708	A-05-01-01-002-003	**Maní triturado sin sabor:** Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.	Kilo	20	$ 21.667	$ 433.333
TOTAL						**$ 885.245.733**

GRUPO 2						
BSITEM	**RUBRO PRESUPUESTAL**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**VALOR PROMEDIO**	**VALOR TOTAL**
707	A-05-01-01-002-002	**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	$ 21.667	$ 34.666.667
707	A-05-01-01-002-002	**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	$ 1.416.667	$ 5.666.667
707	A-05-01-01-002-002	**Leche en Polvo entera fortificada con hierro y vitaminas Ay D,** de mínimo 25 Kilos. Composición: Leche higienizada en polvo entera, Hierro aminoquelado, 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	$ 620.000	$ 4.340.000
707	A-05-01-01-002-002	**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	$ 125.000	$ 17.500.000

707	A-05-01-01-002-002	**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	$ 92.333	$ 4.616.667
707	A-05-01-01-002-002	**Arequipe:** de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.	Unidad	160	$ 76.667	$ 12.266.667
707	A-05-01-01-002-002	**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	$ 121.667	$ 1.216.667
707	A-05-01-01-002-002	**Crema de leche entera:** Presentación en bolsa mínimo 1 litro.	Unidad	260	$ 36.000	$ 9.360.000
707	A-05-01-01-002-002	**Leche líquida larga vida:** Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.	Unidad	325	$ 6.867	$ 2.231.667
707	A-05-01-01-002-002	**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	$ 76.000	$ 25.080.000
		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.				
707	A-05-01-01-002-002	**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	$ 40.333	$ 13.068.000
707	A-05-01-01-002-002	**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 Calorías (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 mínimo 2500 gramos.	Bloque	330	$ 79.333	$ 26.180.000
TOTAL						**$ 156.193.000**

<table>
<tr><th colspan="7">GRUPO 3</th></tr>
<tr><th>BSITEM</th><th>RUBRO PRESUPUESTAL</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANT. REQU.</th><th>VALOR PROMEDIO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>706</td><td>A-05-01-01-002-001</td><td>
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
<table>
<tr><th>ANALISIS</th><th>PARAMETROS</th><th>METODO</th></tr>
<tr><td>Humedad % (m/m)</td><td>30% maximo</td><td>ntc 287</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Punto de fusión (°c)</td><td>clima frio (b):41max,</td><td>ntc 213</td></tr>
<tr><td>clima calido (d):41-43</td><td>ntc 213</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Índice de yodo (gr Y /100gr)</td><td>clima frio (b):43-50</td><td>ntc 283</td></tr>
<tr><td>clima calido (d):40-46</td><td>ntc 283</td></tr>
<tr><td>Acidez como oleoico % (m/m)</td><td>0,5 % max</td><td>ntc 218</td></tr>
<tr><td>Índice de peroxido(m-eq O2/kg)</td><td>1 max</td><td>ntc 236</td></tr>
<tr><td colspan="3">Características microbiológicas</td></tr>
<tr><td>microorganismos</td><td>Parámetros (unidades) NTC 250</td><td></td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales (UFC/g)</td><td>< 1-10</td><td></td></tr>
<tr><td>E.Coli (UFC/g)</td><td>0</td><td></td></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>50-100</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g)</td><td>1000-5000</td><td></td></tr>
</table>
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.
</td><td>Caja</td><td>786</td><td>$ 199.333</td><td>$ 156.676.000</td></tr>
<tr><td>706</td><td>A-05-01-01-002-001</td><td>
Aceite vegetal soya: Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros.
<table>
<tr><th>requisitos</th><th>minimos</th><th>maximos</th></tr>
<tr><td>densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)</td><td>0,919 x=20°c</td><td>0,925 x=20°c</td></tr>
<tr><td>indice de yodo</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>188 indices de refracción a 40°C</td><td>1,466</td><td>1,470.</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td colspan="2">materia insaponificable g/kg</td><td>< 15</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP coliforme total /g</td><td><11</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP coliforme fecales /g</td><td>< 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">recuento de mohos y levaduras / g</td><td>< 100 ufc</td></tr>
</table>
Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.
</td><td>Unidad</td><td>55</td><td>$ 196.333</td><td>$ 10.798.333</td></tr>
<tr><td>706</td><td>A-05-01-01-002-001</td><td>
Margarina para hojaldre: margarina industrial de exelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.
<table>
<tr><th colspan="3">Caracteristicas fisico-quimicas</th></tr>
<tr><th>Analisis</th><th>Especificaciones</th><th>Metodo o equipo</th></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</td></tr>
</table>
</td><td>Caja</td><td>60</td><td>$ 212.667</td><td>$ 12.760.000</td></tr>
</table>

		corrugado, presentacion bloque de 2,5 kilos en caja de 6 unidades				
706	A-05-01-01-002-001	**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 °C TD: 40.5 - 42 °C, 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.	Caja	24	$ 226.000	$ 5.424.000
706	A-05-01-01-002-001	**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.	Tarro	8	$ 216.333	$ 1.730.667
706	A-05-01-01-002-001	**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.	Bloque	8	$ 102.000	$ 816.000
706	A-05-01-01-002-001	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.	Paquete	200	$ 18.333	$ 3.666.667
706	A-05-01-01-002-001	**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.	Paquete	30	$ 46.000	$ 1.380.000
706	A-05-01-01-002-001	**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.	Paquete	39	$ 47.167	$ 1.839.500
706	A-05-01-01-002-001	**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.	Unidad	69	$ 12.267	$ 846.400
706	A-05-01-01-002-001	**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 Fisicoquímicas: 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.	Bloque 15 kilos	5	$ 164.667	$ 823.333

TOTAL	$ 196.760.900

GRUPO 4						
BSITEM	**RUBRO PRESUPUESTAL**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**VALOR PROMEDIO**	**VALOR TOTAL**
705	A-05-01-01-001-006	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg.	Bulto	41	$ 95.000	$ 3.895.000
TOTAL						**$ 3.895.000**

De acuerdo con el resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para Contratar el suministro de materia prima e insumos necesarios para la elaboración y transformación de los alimentos que se ofrecen en el catálogo de la actividad productiva Panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. El valor del contrato se estima teniendo en cuenta el valor total de la cotización por unidad y obteniendo el promedio de mínimo tres cotizaciones de menor valor así:

Grupo 1:($ 877.502.200,00 + $ 882.271.000,00 + $ 895.964.000,00) /3 = $ 885.245.733,00
Grupo 2: ($ 153.611.000,00+$154.990.000,00+$159.978.000,00)/3= $ 156.193.000,00
Grupo 3: ($ 199.450.900,00+$197.277.800,00+$193.554.000,00)/3= $ 196.760.900,00
Grupo 4: ($3.854.000,00+$3.895.000,00+$3.936.00000)/3= $ 3.895.000,00

El valor estimado del contrato corresponderá al presentado por el proponente adjudicatario en su oferta económica ANEXO No. 9. OFERTA ECONÓMICA.

Nota: las cantidades descritas anteriormente se podrán aumentar previa adjudicación, de acuerdo al valor unitario ofertado dentro del anexo económico, conforme a la necesidad del proyecto productivo y hasta la totalidad presupuesto oficial (CDP).

2.11. FORMA DE PAGO

El COBOG pagará al contratista el valor del contrato así:

El valor del contrato que resulte del presente proceso será pagado de conformidad con las normas legales vigentes de la siguiente forma: El **COBOG** con Nit. **830.032.532-5** cancelará, al Contratista así: a) Se realizarán cortes mensuales para radicación de las facturas, las cuales serán pagadas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa revisión del señor supervisor del contrato quien tiene a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y demás normas que la modifiquen adicionen o aclaren y la aprobación de los mismos en la Oficina de Pagaduría, previa disponibilidad de PAC. Dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada del recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, para lo cual el Contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos del IVA, según lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la fuente e ICA, se realizarán en el momento de tramitar

el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

El pago se realizará, previa presentación de la factura y cumplimiento de todos los requisitos de ley, al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF aprobación del Programa Anual Mensual de Caja - PAC por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional, a la expedición de la obligación y a la orden de pago en el SIIF. Las facturas serán canceladas por el COBOG dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de su radicación. Las facturas deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario. Se entienden incluidos como parte del valor del contrato que se derive del presente proceso de selección, todos los impuestos, derechos, tasas, gastos directos e indirectos y contribuciones que se generen con ocasión o como efecto del contrato, los cuales corren a cargo del CONTRATISTA.

Un primer pago, *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable de la Panadería del COBOG.*

Un segundo pago *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable de la Panadería del COBOG.*

Un tercer pago *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable de la Panadería del COBOG.*

Un cuarto pago *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable de la Panadería del COBOG.*

Un quinto pago *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable de la Panadería del COBOG.*

Un sexto pago *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

Un séptimo pago *equivalente al 12.5% del valor total del contrato, al recibo a satisfacción y aprobación por parte del supervisor de los siguientes productos:*

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable de la Panadería del COBOG.*

Un pago final*, equivalente al 12.5% del valor total del contrato, previa suscripción del acta de recibo final, la transferencia de conocimiento y la entrega de los documentos técnicos (los que se requieran), necesarios en la operación, recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato.*

Los pagos se efectuarán previa presentación de los documentos señalados por el Supervisor del contrato, Para cada pago se requiere la presentación de los siguientes documentos:

- Presentación en debida forma de la factura.
- Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato.
- Informe de supervisión el cual debe estar suscrito por el supervisor del contrato.
- Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales.

NOTA 1: La expedición de facturas o cuentas de cobro se deberán ceñir en su totalidad a los montos autorizados en Plan Anual Mensualizado de Caja (PAC) de la entidad.

NOTA 2: Los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones que surjan del presente contrato serán sufragados por el contratista, para el efecto el COBOG realizará las retenciones a que haya lugar.

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

1. Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica).
2. Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA).
3. Informe de ejecución del contratista.
4. Certificación de cumplimiento del supervisor.
5. Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad. (Si aplica).
6. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
7. Los demás documentos que sean requeridos por el Grupo de Tesorería, o quien haga sus veces en los demás niveles (Direcciones Regionales, Escuela de Formación o Establecimientos de Reclusión del Orden nacional.

PARÁGRAFO PRIMERO: La factura será cancelada por el COBOG dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículos 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC y su giro respectivo por parte de la Dirección General del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago y/o se presentan de manera incorrecta, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo visto bueno del supervisor del contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

2.12. RESPALDO PRESUPUESTAL (CDP)

La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 3526, 3226, 3426 Y 3326** de fecha **12 de Febrero de 2026**, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-113- EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C., DEPENDENCIA 113 PAN PANADERIA-EPC PICOTA BOGOTA - POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS : **A-05-01-01-002-001** Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas **($ 199.563.435.oo)**; **A-05-01-01-002-002** Productos Lácteos y ovoproductos **($ 160.000.000.oo)**; **A-05-01-01-002-003** Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; Otros productos alimenticios **($ 896.000.000.oo)**; **A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES ($4.000.000.oo).** FUENTE (Propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: Para la adquisición de insumos de materia prima para el Proyecto Panadería COBOG, necesarios para la elaboración y distribución de productos de panadería, Expedido por el responsable de Presupuesto del Complejo Carcelario y Penitenciario Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG, según GESDOC No. 2026IE0031210, 2026IE0031418, 2026IE0031169 Y 2026IE0031223 del 12/02/2026. Por valor de **MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 1.259.563.435.oo).**

De conformidad con el objeto, cuantía y naturaleza del contrato a suscribir, los factores de escogencia del presente proceso de selección se justifican en el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

La selección del contratista está sometida entre otros, a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el anexo complementario.

En atención a los elementos que pretende contratar el COBOG es necesario contar con un contratista que tenga la capacidad jurídica, técnica, financiera, organizacional y de experiencia necesarias, que le permitan cumplir con las obligaciones contractuales adquiridas, las cuales están sujetas a normas legales vigentes.

En ese orden de ideas, el COBOG ha determinado que, en el proceso de selección del contratista, **se tendrá en cuenta el precio más bajo.**

La entidad verificará los factores habilitantes que se relacionaran más adelante.

2.13. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER JURÍDICOS

Los requisitos para acreditar la capacidad jurídica son los establecidos en el Anexo Complementario del Pliego de Condiciones que hace parte integral del presente proceso de contratación.

2.14. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO

2.14.1. REQUISITOS DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

El proponente persona natural o jurídica o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, deberá acreditar la experiencia con el certificado de inscripción, calificación y clasificación RUP de acuerdo con el clasificador de bienes y servicios en tercer nivel expresado en SMMLV de conformidad con alguno de los códigos solicitados en el anexo complementario.

También podrá acreditar experiencia de contratos ejecutados, los cuales hayan sido celebrados por consorcios, uniones temporales y sociedades en las cuales el interesado tenga o haya tenido participación.

La experiencia se determinará para las personas jurídicas por el porcentaje de participación durante el cual han ejercido su actividad a partir de la fecha en que adquirieron la personería jurídica y hasta la fecha de cierre del proceso.

Las clasificaciones del Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas UNSPSC, que serán valoradas por el COBOG para demostrar experiencia en la presente selección serán:

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
50151513	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Aceites y Grasas comestibles.	Grasas y Aceite Vegetales comestibles.	Aceites vegetales o de planta comestibles
50221002	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Productos de Cereales y legumbres	Legumbres	Harina

50171551	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Condimentos y Conservantes	Hierbas y especias y extractos	Sal de mesa
50161509	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco.	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolate, azucares, edulcorantes productos	Azucares naturales o productos endulzantes
50181710	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Pan y productos de panadería	Mezclas y suministros para hornear	Levadura de panadería
10121501	A - Material Vivo Animal y Vegetal	Material y Accesorios de Plantas y Animales Vivos y Suministros	Alimento para animales	Alimento para ganado	Salvado de trigo puro
50221303	E (Productos de Uso Final)	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino	Almidón de maíz o harina de maíz
10121504	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Cereales	avena
50221303	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino	Almidón o harina comestible
50221305	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino	Harina de trigo
50426868	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Productos de cereales y legumbres	Harinas y productos molidos	Harina de yuca
50327007	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Fruta seca	Frutos nominantes secos	Cocos secos
50320000	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Fruta seca	Fruta seca	
50384101	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Purés de frutas frescas	Purés de guayaba	Purés de guayaba
50181711	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Pan y productos de panadería	Mezclas y suministros para hornear	Polvo de hornear
12171506	B - Materias Primas	Productos químicos, incluidos bioquímicos y materiales gaseosos	Materias Primas	Tintes	Colorantes naturales
50171559	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Hierbas, especias y extractos	Canela o canella, cruda
50171550	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Condimentos y conservantes	Hierbas, especias y extractos	Especias o extractos
50486407	E - Productos de Uso Final	Productos de Alimentación y Bebidas	Purés de verduras fresca	Purés de tomate	Purés de tomate

50131704	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de Leche y Mantequilla	Leche en polvo
50221303	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de Cereales y legumbres	Harina y productos de molino	Almidón o harina comestible
50161509	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería	Chocolate, azucares, edulcorantes productos	Azucares naturales o productos endulzantes
50181708	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear	Mezclas para hornear
50181709	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear	Suministros para hornear
50365301	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o en frasco	Duraznos en lata o en frasco	Duraznos en lata
50363501	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o en frasco	Uvas pasas en lata o en frasco	Uvas pasas
50181709	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear	Suministros para hornear
50131702	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Productos de leche o mantequilla de estante
50131802	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Quesos	Queso procesado
50131703	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Productos de leche o mantequilla congelados
50363101	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o frasco	Brevas en lata o en frasco	Brevas enfrasco
50362501	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Fruta en lata o frasco	Cerezas en lata o en frasco	Cerezas en frasco
50181708	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear	Suministros para hornear
50131802	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Quesos	Queso procesado
50131802	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Quesos	Queso procesado
50181708	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de panadería	Suministro y mezclas para hornear	Mezclas para hornear
50131702	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Productos de leche o mantequilla de estante

50192400	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	Mermeladas o preservativos de fruta
50112009	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Cerdo procesado con aditivos
50112005	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas y preparadas	Carne procesado con aditivos
50111515	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
50131701	E (Productos de Uso Final)	Alimentos, bebidas y tabaco	Productos lácteos y huevos	Productos de leche y mantequilla	Productos de leche o mantequilla frescos

Para acreditar la experiencia conforme con lo establecido en el numeral 1° del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, el proponente deberá presentar **MAXIMO [5]** contratos ejecutados y reportados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, que cumplan las siguientes condiciones:

- Valor: La sumatoria de los contratos deberá ser igual o superior al 50% del presupuesto oficial estimado a ofertar en la presente contratación, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, como se describió en el cuadro anterior, cuyo objeto esté directamente relacionado con el suministro de Materia Prima para la elaboración y comercialización de productos de la panadería.
- Estado de los contratos: Totalmente ejecutado a la fecha del cierre del proceso de selección.
- Certificar experiencia en los Códigos de Clasificación de Bienes y Servicios: Cada uno de los contratos debe certificar experiencia en al menos [3] de los códigos de experiencia planteados en la tabla anterior.
- Los contratos pueden haber sido celebrados con entidades públicas, mixtas, organismos multilaterales, o privados.
- Porcentaje de participación, en caso de consorcios o uniones temporales.

2.14.2. ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA PARA LAS PERSONAS NATURALES EXTRANJERAS SIN DOMICILIO EN COLOMBIA O PERSONAS JURÍDICAS EXTRANJERAS SIN SUCURSAL EN COLOMBIA.

Cuando el proponente sea una persona natural o jurídica extranjera que no tenga domicilio o sucursal en Colombia, presentará la información que acredite, en igualdad de condiciones que los proponentes nacionales. En caso de que alguna información referente a esta experiencia no esté acreditada de la manera que exige el presente anexo complementario, deberá aportar el documento o documentos equivalentes expedidos por la Entidad Contratante, de los cuales se pueda obtener la información

requerida. Esta acreditación con documentos equivalentes, solo aplica en relación con los expedidos en un país extranjero.

La(s) certificación(es) expedida(s) por la(s) entidad(es) contratante(s), debe(n) ser suscrita(s) por el funcionario competente e indicar la fecha de expedición. El proponente deberá diligenciar y adjuntar la información contenida en el Formulario de experiencia.

En caso de acreditarse experiencia a través de contratos mixtos, se deberá desagregar el valor correspondiente a cada uno de los componentes, valor que será tenido en cuenta para la acreditación de la experiencia del proponente, así como las fechas específicas de inicio y finalización de las mismas. Para estos contratos solo se tendrá en cuenta la etapa en la cual se evidencia la ejecución de las actividades solicitadas en el presente anexo complementario.

Las personas naturales o jurídicas extranjeras no inscritas en el RUP por no tener domicilio o sucursal en el país, deberán acreditar su experiencia a través de certificaciones que deberán contener la información señalada en el numeral de "Certificaciones de experiencia" que se establezca en el anexo complementario.

Para que los documentos en un idioma distinto al castellano puedan ser apreciados en el Proceso de Contratación deben ser presentados en su lengua original junto con la traducción oficial al castellano. El proponente puede presentar con la oferta documentos con una traducción simple y entregar la traducción oficial al castellano dentro del plazo previsto para la subsanación. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado.

En el caso de documentos especializados, como, por ejemplo, especificaciones o fichas técnicas, que en el mercado sean de amplia utilización y aceptación en idioma distinto al castellano, las Entidades Estatales podrán establecer en los Documentos del Proceso la posibilidad de que sean aportados en su lengua original acompañados de una traducción simple al castellano, cuando así lo considere conveniente de conformidad con el estudio del sector realizado.

2.14.3. CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA

La verificación de la experiencia se realizará con base en la información que reporten los proponentes, para lo cual deberá allegar el anexo correspondiente del anexo complementario, y en los respectivos soportes de la información consignada en el mismo. En dicho formato, el proponente certificará bajo la gravedad de juramento que toda la información contenida en el mismo es veraz, al igual que la reportada en los documentos soporte.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso segundo del numeral 6.1 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, atendiendo a las características del objeto a contratar, la Entidad requiere verificar información adicional en el RUP a la constatada y registrada por las Cámaras de Comercio, por tanto, los proponentes deben anexar certificaciones de los contratos inscritos ante la Cámara de Comercio y que quieran ser acreditados para demostrar la experiencia exigida, las cuales deberá contener como mínimo los siguientes requisitos, así:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre del Contratista a quien se le expide la certificación (este debe hacer parte del consorcio o de la unión temporal, si se trata de un proponente plural).
- Numero de Contrato (si aplica).
- Objeto, Actividades, obligaciones o alcance del contrato: Que esté relacionado con actividades de:
  "suministro de Materia Prima para la elaboración y comercialización de productos de la panadería".
- Valor total ejecutado del contrato, expresado en pesos colombianos.
- Plazo de ejecución en años y meses con fechas de inicio y de terminación indicando el día mes y año, de manera que se pueda establecer el tiempo de ejecución. En los casos en los que no se registre la fecha exacta de inicio y finalización, se tomará el último día del respectivo mes como fecha de inicio y el primer día del respectivo mes como fecha de terminación.
- Fechas de suspensión y reinicio en caso de que se haya presentado.
- Adiciones y prórrogas en caso de que hayan presentado.
- Fecha, firma y cargo del funcionario que expide la certificación. Las certificaciones deberán ser expedidas por el funcionario o autoridad competente de la respectiva entidad pública o privada.

Solo se tendrán en cuenta para la verificación, aquellas certificaciones que reúnan la totalidad de los requisitos exigidos en el anexo complementario. No obstante, lo anterior, el COBOG podrá verificar la información contenida y podrá solicitar aclaraciones sobre los datos consignados en las certificaciones.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada y la consagrada en los soportes cargados con la propuesta a SECOP, prevalecerá la información de los soportes.

Se acepta como equivalente a la certificación de experiencia de los contratos ejecutados, copia del acta de liquidación y/o copia de los contratos, siempre que se acompañen con la respectiva acta de liquidación, o de recibo final (contratos celebrados con entidades públicas) y de ellos se extracte la información requerida en el presente numeral. En el caso que la certificación, copia de contrato o acta de liquidación, no contengan la información solicitada en el presente anterior, el proponente deberá anexar los documentos complementarios, tales como, anexo o ficha técnica, u otros documentos que hagan parte del contrato, los cuales deben ser suscritos por los funcionarios competentes. El COBOG se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta dentro del término del traslado del informe de evaluación, la información y solicitará los soportes que considere convenientes.

Si el contrato se suscribió en consorcio o en unión temporal, se podrá acreditar el porcentaje de participación mediante copia del acuerdo de consorcio o de unión temporal.

NOTA 1: El proponente deberá incluir en el formato EXPERIENCIA MINIMA HABILITANTE DE PROPONENTE, el número de consecutivo del reporte del contrato ejecutado en el RUP, lo anterior para efectos de la verificación de la experiencia.

NOTA 2: Cuando el proponente pretenda acreditar la experiencia con certificaciones de contratos que

reposan en la entidad, deberá mediante un oficio firmado por el Representante Legal, relacionar la siguiente información:

- Número del proceso en el cual se aportó la certificación.
- Número de contrato.
- Nombre exacto del contratista, consorcio o unión temporal.
- Objeto del contrato.
- Estado del contrato.
- Fecha de suscripción y terminación (día, mes y año)

2.14.4. REGLAS PARA LA VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Además de las condiciones señaladas anteriormente para la acreditación de la experiencia, se deberán tener en cuenta las siguientes reglas para la verificación de la experiencia:

a. En los casos en que se presenten Uniones Temporales o Consorcios cada uno de los miembros que integran el proponente plural deberá aportar como mínimo un (1) contrato (para efecto de la idoneidad) y como máximo [5] CINCO.

b. En el evento en el Consorcio o Unión Temporal este compuesto por más de [2] DOS integrantes, para efecto de verificar los máximo [5] CINCO contratos exigidos para acreditar la experiencia del proponente, solamente se tendrán en cuenta las certificaciones de los [6] seis contratos de mayor valor. Lo anterior sin perjuicio del cumplimiento de la regla establecida en el párrafo anterior.

c. Para la experiencia acreditada en este proceso por estructuras plurales, tales como Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes respecto de su valor, sin considerar el porcentaje de participación propuesto para participar en el presente proceso de selección.

d. Cuando el proponente aporte certificaciones de contratos ejecutados en los cuales participó en Unión Temporal o Consorcio, se le acreditará la experiencia de acuerdo con el porcentaje de participación del integrante en el respectivo Consorcio o Unión Temporal, según lo registrado en el RUP.

e. En caso que se relacione más de un contrato en una sola certificación, se tomará cada contrato de manera individual, de tal forma que cada uno represente una certificación, en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento.

f. Las certificaciones de experiencia allegadas para acreditar la experiencia deberán corresponder a los contratos o certificaciones inscritas en el respectivo Registro Único de Proponentes, tal como lo señala el artículo 2.2.1.1.1.5.2 y 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015, so pena de no ser tenidas en cuenta para el cómputo de la experiencia.

g. No se acepta auto-certificaciones, ni cuentas de cobro, ni certificaciones expedidas por él o los

otros miembros del Consorcio o Uniones temporales, ni certificaciones expedidas o suscritas por supervisores o interventores.

h. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993.

i. Si el contrato que se pretende hacer valer como experiencia fue cedido o recibido en cesión, la certificación deberá especificar la fecha de la cesión y discriminar el valor del contrato ejecutado por el cedente y el cesionario. En dicho caso, se tendrá en cuenta la fecha de terminación del contrato principal para la actualización del valor expresado en Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes y el valor ejecutado por el proponente que pretenda acreditar la experiencia. El valor que se contabilizará para los efectos de los valores requeridos en este numeral, será aquel que se certifique como ejecutado por el proponente, es decir no se tendrá en cuenta el valor no ejecutado por el proponente.

j. Si las certificaciones incluyen varios contratos se deberán indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos.

k. Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia.

l. En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará en proporción a la partición de éstos en el capital de la persona jurídica escindida, para lo cual deberá aportarse el documento de la escisión.

m. Para el caso de proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia, la acreditación de su experiencia será verificada directamente por la Entidad en los documentos presentados conforme a las reglas definidas en este numeral, aplicando las condiciones de apostille y consularización definidas en el presente anexo complementario.

n. Cuando el valor de los contratos con el cual se pretende acreditar la experiencia se encuentre expresado en moneda extranjera: Para el caso de contratos en dólares americanos ($USD), se hará la conversión a pesos colombianos con la TRM – promedio anual publicada en las estadísticas del Banco de la Republica en su página oficial, para la fecha de terminación del contrato.

Cuando la experiencia reportada se haya facturado en moneda extranjera diferente al dólar americano, se realizará su conversión a dólares americanos de acuerdo a las tasas de cambio estadísticas anuales publicadas por el Banco de la República en su página oficial teniendo en cuenta la fecha de terminación del contrato, y seguidamente a pesos colombianos.

2.14.5. CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El proponente deberá manifestar en la Carta de Presentación, que ha leído, entiende, acepta y cumplirá todas las especificaciones técnicas mínimas establecidas en el ANEXO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS para llevar a cabo TODAS las actividades descritas en el citado documento.

Los proponentes deberán anexar con su propuesta lo siguiente:

a. 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.

- Anexar Registros sanitarios INVIMA vigentes si aplica.
- El día de cierre de las ofertas, 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.**

Requisito Técnico Obligatorio: Cumplimiento Normativo y Sanitario

El Proponente deberá garantizar, con la presentación de su oferta, el estricto cumplimiento de la normativa sanitaria y técnica vigente que regula el transporte y comercialización de los productos objeto del presente proceso. En particular, se compromete a observar las siguientes disposiciones, así como aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, y toda norma concordante que rija el objeto contractual:

- **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos (Buenas Prácticas de Manufactura - BPM).
- **Resolución 719 de 2015:** Clasificación de alimentos de alto riesgo en salud pública, aplicable a la naturaleza de los insumos requeridos.

- **Resolución 1407 de 2022:** Cumplimiento de los criterios microbiológicos de inocuidad para garantizar la seguridad alimentaria de la población privada de la libertad.
- **Resolución 5109 de 2005 y Resolución 2492 de 2022:** Requisitos de rotulado, etiquetado nutricional y sellos de advertencia para alimentos y productos procesados.
- **Resolución 2505 de 2004:** Condiciones técnicas para el transporte de alimentos que requieren refrigeración o congelación, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío hasta la entrega en el COBOG.

El incumplimiento o inobservancia de cualquiera de las resoluciones aquí citadas u estándares sanitarios, será considerada como un incumplimiento contractual, dando lugar a la imposición de multas, sanciones o la terminación unilateral del contrato, de acuerdo con el régimen de supervisión y control de calidad establecido."

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, 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.

2.15. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

Conforme a lo establecido en el 2.2.1.1.1.5.6. Decreto 1082 de 2015, la verificación de capacidad financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información financiera contenida en el RUP vigente y en firme al momento del cierre de presentación de ofertas. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Si el proponente presenta la información financiera en la forma exigida y cuenta con los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional requeridos, la propuesta será calificada con **CUMPLE** y estará habilitado financiera y organizacionalmente.

Sí el proponente es un consorcio, unión temporal o cualquier otra modalidad de asociación, cada

uno de sus integrantes deberá allegar el correspondiente Certificado de Registro Único de Proponentes RUP.

Los proponentes o sus integrantes, no obligados a inscribirse en el RUP, deberán justificar expresamente tal circunstancia y presentar los Estados Financieros (Balance General y estado de resultados) con información del año fiscal anterior a la fecha de presentación de la oferta, certificado por contador público o Revisor fiscal en caso tener la obligación legal de contar con éste. La información financiera debe ser presentada en moneda legal colombiana, por ser esta la Unidad de cuenta contable por expresa disposición legal, de conformidad con los Artículos 50 y 51 del Decreto 2649 de 1993.

El COBOG hará la verificación financiera de cada una de las propuestas, la cual no otorgará puntaje y como resultado de esta se decidirá sobre la declaratoria de **HABILITADO** o **NO HABILITADO** .

Los proponentes deberán cumplir con los siguientes índices financieros:

ÍNDICE FINANCIERO	FORMULA	VALORES ACEPTABLES
Índice de liquidez	Activo Corriente / Pasivo Corriente	> = a 1,00
Índice de endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	<= a 70%
Razón de cobertura de intereses	Utilidad Operacional / Gastos de Intereses	> = a 1,2
Capital de Trabajo	Activo Corriente-Pasivo Corriente	100 % del presupuesto oficial
ÍNDICE ORGANIZACIONAL	**FORMULA**	**VALORES ACEPTABLES**
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual al 1% (0.01)
Rentabilidad del activo	Utilidad Operacional/ Activo	Mayor o igual al 1% (0.01)

En caso de que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, ésta será **RECHAZADA**.

En caso de que el oferente no tenga ningún tipo de endeudamiento financiero, para el cálculo del indicador su denominador será cero (0) y su resultado "indeterminado", por consiguiente, su propuesta será habilitada.

2.15.1. OFERENTES PLURALES POR MEDIO DE UNIONES TEMPORALES, CONSORCIOS

El COBOG determina el procedimiento para calcular los indicadores de los oferentes plurales a

partir de la información de cada integrante del oferente plural.

Cuando se trate de Uniones Temporales, consorcios o promesas de sociedad futura la capacidad financiera se determinará con base en la participación porcentual de cada uno de sus integrantes, de tal forma que la sumatoria sea el 100%.

NOTA: La normativa vigente no prevé la posibilidad de que los proponentes se presenten a los Procesos de Contratación con el Estado como promesa de sociedad futura, si llegara a ocurrir que un proponente se presenta bajo la constitución de esta figura asociativa, la Entidad Estatal en todo caso no podrá rechazar la oferta presentada y deberá entender que su participación será la de un consorcio, siempre que reúna los requisitos previstos en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Para los indicadores que provienen de la división de cuentas de los estados financieros, se aplicará la siguiente fórmula:

Ponderación de los componentes de los indicadores

En esta fórmula cada uno de los integrantes del oferente aporta al valor total de cada componente del indicador de acuerdo con su participación en la figura del oferente plural.

$$(ii)\ Indicador = \frac{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}{\left(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador_i \times porcentaje\ de\ participación_i\right)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

Verificación de valores absolutos

La siguiente es la fórmula aplicable para los indicadores que son valores absolutos, como el capital de trabajo:

$$(i)\ Indicador\ en\ valor\ absoluto = \sum_{i=1}^{n} Indicador_i$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

NOTA 1: La propuesta será aceptada siempre que al aplicar cada uno de los indicadores anteriormente enunciados, su resultado cumpla la condición de aceptada.
NOTA 2: Cuando el proponente no cumpla con alguno de los indicadores en la verificación financiera, está será considerada como NO HABILITADA, por lo tanto, no continua en el proceso de selección.
NOTA 3: Los valores de los indicadores se verificarán redondeando a dos cifras decimales.
NOTA 4: En lo que se refiere al Índice de Cobertura de Intereses en caso de que el proponente no incurra en gastos por concepto de intereses, es decir que estos sean igual a cero pesos ($0), el indicador se calificará como CUMPLE en la evaluación financiera.

2.15.2. PROPONENTES PERSONAS EXTRANJERAS CON SUCURSAL EN COLOMBIA

De conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.5.1. del Decreto 1082 de 2015, deberán estar inscritos en el RUP y con el fin de que la entidad realice la verificación de los requisitos habilitantes de carácter financiero deberán allegar la certificación de los indicadores financieros de acuerdo con el cierre fiscal en cada país de origen o al balance de apertura si son sociedades nuevas.

2.15.3. PROPONENTES PERSONAS EXTRANJERAS NO INSCRITAS EN EL RUP

Para garantizar la participación de las personas extranjeras no inscritas en el Registro único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país la entidad se abstendrá de solicitar este requisito.

En consecuencia, los citados oferentes deberán aportar los Estados Financieros (Balance General y Estados de Resultados) a 31 de diciembre de 2025 debidamente aprobados por el Representante Legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda, en la cual certifique y especifique las cifras utilizadas para verificar la capacidad financiera, o dicha información de acuerdo con el cierre fiscal en cada país de origen o al balance de apertura si son sociedades nuevas. Así mismo deberán indicar la normatividad que aplica para el país de origen y de ser necesario, copia de los estatutos de la sociedad donde se indique el cierre del ejercicio.

De igual forma, deberán presentar la certificación firmada por el Representante legal, acompañada de traducción simple al idioma español, con los valores re-expresados a la moneda funcional colombiana, a la tasa de cambio de la fecha de cierre de los mismos, avalados con la firma de un Contador Público con Tarjeta Profesional expedida por la Junta Central de Contadores de Colombia.

La información debe ser presentada en español y moneda legal colombiana, por ser ésta la unidad de medida por disposición legal.

2.15.4. PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA:

Teniendo en cuenta que los proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a estar inscritos en el RUP, es necesario que remitan un certificado de acreditación de la capacidad financiera y capacidad organizacional para cumplir con los requisitos habilitantes. El certificado de acreditación debe contener un resumen de las cuentas de balance general y estado de resultados necesarios para verificar los requisitos habilitantes de capacidad financiera y capacidad organizacional, para lo cual se deberá utilizar el siguiente formato:

Cuenta	Oferente Singular	Oferente Plural		
	Oferente (Valor en pesos colombianos)	Participante N°1 (Valor en pesos colombianos)	Participante N°2 (Valor en pesos colombianos)	Participante N°3 (Valor en pesos colombianos)
Activo Corriente				
Activo Total				
Pasivo Corriente				
Pasivo total				
Utilidad Operacional				
Gastos de intereses				
Fecha de corte de los estados financieros				

* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior

Capacidad Financiera

	Oferente individual	Oferente Plural			
Porcentaje de participación	100%	*(Indicar % participación)*	*(Indicar % participación)*	*(Indicar % participación)*	*100%*
Indicador	Índice del Oferente	Índice del Participante N°1	Índice del Partici-pante N°2	Índice del Participante N°3	Índice del Oferente plural
Índice de Liquidez					
Índice de Endeudamiento					
Razón de Cobertura de Intereses					

* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior

Firma Representante legal del Oferente

Nombre: _____

Documento de identidad: _____

Firma Revisor Fiscal

Nombre: _____

Documento de identidad: _____

Tarjeta Profesional: _____

Firma Contador

* Indique si actua como revisor fiscal o contador

Nota: Si se trata de proponentes plurales, el revisor fiscal o contador de cada uno de los miembros del proponente plural debe firmar e incluir sus datos en el presente formato.

Si se trata de proponentes plurales, el revisor fiscal o contador o la figura que aplique de acuerdo con la legislación, de cada uno de los miembros del proponente plural deberán firmar e incluir sus datos en el Formato.

Los proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia deben remitir los estados financieros básicos, acompañados de las Notas explicativas, debidamente firmados por el representante legal y contador público de la compañía, y dictaminados por el auditor externo o la figura que aplique, de acuerdo con las normas de contabilidad del país de origen

Capacidad Organizacional

	Oferente individual	Oferente Plural			
Porcentaje de participación	100%	*(Indicar % participación)*	*(Indicar % participación)*	*(Indicar % participación)*	*100%*
Indicador	Índice del Oferente	Índice del Participante N°1	Índice del Participante N°2	Índice del Participante N°3	Índice del Oferente plural
Rentabilidad sobre activos					
Rentabilidad sobre el patrimonio					

* Si el oferente es plural y tiene más de tres participantes debe insertar las columnas adicionales en la tabla anterior.

Para todos los efectos, es necesario que el oferente extranjero tenga en cuenta:

a. **Idioma:** Los documentos con los cuales el proponente acredite sus requisitos habilitantes que hayan sido escritos originalmente en una lengua distinta al castellano, deben ser traducidos al castellano y ser presentados en su lengua original junto con la traducción al castellano. El proponente puede presentar una traducción simple al castellano. El proponente durante el término de subsanación debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción oficial debe ser el mismo texto presentado para acreditar los requisitos habilitantes.
b. **Documentos del proceso de contratación:** Para la valoración de copias, presunción de autenticidad de los documentos, apostilla y consularización de documentos públicos la entidad aplicará lo dispuesto en la circular No 17 expedida por Colombia Compra Eficiente.
c. **Fecha de corte de los Estados Financieros de las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia:** los oferentes extranjeros deben presentar sus estados financieros a la fecha de corte y normatividad establecida en los países de origen.
d. **Moneda:** los oferentes deben presentar sus estados financieros en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos. El proponente y el

COBOG., para efectos de acreditar y verificar los requisitos habilitantes tendrán en cuenta la tasa representativa del mercado vigente en la fecha en la cual los estados financieros fueron expedidos. Para el efecto, el proponente y el COBOG, tendrán en cuenta las tasas de cambio certificadas por el Banco de la Republica.

El COBOG podrá solicitar a los oferentes cualquier aclaración, información o documento adicional a los estados financieros y podrá hacer cruce de información con sus bases de datos.

NOTA: En caso de que la propuesta no cumpla con alguno de los indicadores financieros requeridos, está será declarada **NO HABILITADO**.

2.15.5. En lo correspondiente a los impuestos, se comunica lo siguiente:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
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.	**IVA:** Este proceso queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho. Certificación nro. **MJDCER25-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.**	Retención en la fuente renta por compras. Retención en la fuente ICA por compras (según actividad económica). Retención en la fuente de IVA (No aplica).

Durante la ejecución del contrato el prestador del servicio debe asumir las demás cargas tributarias de carácter legal del orden nacional, departamental y municipal a que haya lugar.

2.15.6. Certificación bancaria

El oferente debe presentar un certificado expedido por entidad financiera con fecha de expedición inferior a sesenta (60) días calendario, en donde tenga cuenta corriente o de ahorros, a través de la cual el COBOG efectuará el pago del contrato que se llegare a suscribir. Dicha certificación debe contener nombre del titular de la cuenta, clase de cuenta, número y sucursal.

En el evento en que el proponente sea un consorcio o unión temporal, una vez se notifique la aceptación de la propuesta, este deberá aportar la certificación expedida por la respectiva entidad bancaria al COBOG, el número de cuenta bancaria en donde se efectuaran los pagos a nombre del consorcio o unión temporal.

3. CRITERIOS PARA EVALUAR LA OFERTA Y ADJUDICAR EL CONTRATO

De conformidad con el objeto, cuantía y naturaleza del contrato a suscribir, los factores de escogencia del presente proceso de selección se justifican en el artículo 5º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 88 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015.

La selección del contratista está sometida entre otros, a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el anexo complementario.

En atención a los artículos que pretende contratar el COBOG es necesario contar con un contratista que tenga la capacidad jurídica, técnica, financiera, organizacional y de experiencia necesarias, que le permitan cumplir con las obligaciones contractuales adquiridas, las cuales están sujetas a normas legales vigentes.

En ese orden de ideas, el COBOG ha determinado que, en el proceso de selección del contratista, se tendrá en cuenta el **mayor porcentaje de descuento ofrecido** durante el evento de subasta el cual se determinará de la siguiente manera:

La Entidad creará en la plataforma SECOP II una pregunta en la cual el proponente deberá indicar la siguiente información:

a) Para la PROPUESTA ECONÓMICA, la Entidad creará una pregunta de lista de precios en la cual el proponente señalará el valor de su propuesta económica, la cual no podrá ser en ningún caso superior al presupuesto oficial, so pena de rechazo.

Para el presente proceso la propuesta presentada por el proponente deberá estar en el rango entre $0 y hasta el valor total del CDP. En todo caso, el evento de subasta dará inicio con base en el menor precio ofrecido en la apertura del sobre económico, esto es, la propuesta económica inicial.

La Entidad de considerarlo pertinente, solicitara justificación a los proponentes por precio artificialmente bajo.

El menor valor ofertado en la propuesta económica inicial en el momento de la apertura de los sobres económicos será considerado como el precio base para el inicio del evento de subasta electrónica.

Acorde con lo dispuesto en el literal c), numeral 1º del artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, el **Margen Mínimo de Mejora de Oferta** respecto del menor valor ofrecido en la apertura de sobres que se realizará a través de la herramienta establecida por el SECOP II y que se acumulará de acuerdo con los lances efectuados por los proponentes habilitados.

Es importante tener en cuenta que el Proponente deberá realizar sus lances estimando para ello dicho margen mínimo a su último lance válido. Lo anterior sin perjuicio de que el Proponente establezca realizar un lance por un margen mayor.

En el evento que no se cumpla lo anterior, el lance se considerará **NO VÁLIDO** por la plataforma y en consecuencia **no será tenido en cuenta**. El mayor descuento porcentual se determinará en cada uno de los lances de la subasta. En caso de que el oferente no haga postura de descuento porcentual durante la Subasta, **el descuento porcentual inicial presentado se considerará como su propuesta final.**

Si bien la Entidad estableció que el margen mínimo de mejora es del **[3] TRES PORCIENTO** el proponente debe tener en cuenta que en ningún momento ofertará porcentaje alguno. Todos los lances deberá efectuarlos en precio, pero respetando el margen del **[3%]** de mejora **respecto del último lance valido.**

Para efectos de calcular el porcentaje de descuento de la oferta que se aplicará por igual a los precios de la lista de artículos establecidos por la Entidad en el análisis del sector, la Entidad utilizará la siguiente fórmula matemática:

$$(\%)\ \textbf{de descuento total} = \frac{\textbf{Presupuesto Total (\$COP)} - \textbf{Mejor Oferta Economica(\$COP)}}{\textbf{Presupuesto Total (\$COP)}|} \ x\ 100$$

El porcentaje de descuento que se obtenga producto del evento de subasta será aplicado por igual a cada uno de los elementos a participar.

NOTA 1: Serán de la exclusiva responsabilidad del proponente, los errores u omisiones en que incurra al indicar los costos y valores totales en su propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones.
NOTA 2: El porcentaje de descuento ofertado es fijo, se aplicará por igual a la totalidad a ofertar y se mantendrá así durante la ejecución y liquidación del contrato.
NOTA 3: En el momento de aplicar el porcentaje [3%] de descuento obtenido producto del ejercicio de la subasta a los precios unitarios de referencia establecidos por la entidad para cada ítem y se evidencie que el valor de alguno de los ítems se encuentra expresado en decimales, la Entidad aplicará la regla aritmética por exceso o por defecto cuyo método dispone que cualquier fracción de un entero que cumpla con la condición de ser menor que 0,5 se aproxima a la baja (aproximación descendente o por defecto) y cualquier fracción mayor o igual que 0,5 se aproxima al alza (aproximación ascendente o por exceso).
NOTA 4: El proponente debe considerar, para determinar el valor inicial de su propuesta, así como para los lances que efectúe en desarrollo de la subasta inversa, que asumirá los posibles incrementos que puedan presentarse en los costos directos e indirectos que el cumplimiento del contrato conlleve hasta su liquidación. El porcentaje de descuento ofertado es fijo y se mantendrán así durante la ejecución y liquidación del contrato

4. PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA

El presente proceso se realizará por Subasta Inversa Electrónica de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015.

La Subasta Electrónica consiste en una puja dinámica efectuada a través del Portal Único de Contratación Pública – SECOP II www.colombiacompra.gov.co, mediante la cual los proponentes de manera electrónica realizan lances sobre la oferta inicial consolidado efectuados por los proponentes habilitados, durante el tiempo establecido en la plataforma SECOP II.

La subasta electrónica se llevará a cabo si resultan habilitados por lo menos dos (2) proponentes y se desarrollará en el Sistema Electrónica de Contratación Pública SECOP II, donde únicamente podrán participar los proponentes habilitados.

Para participar en la Subasta se tendrá en cuenta lo establecido en manuales y guías de Colombia Compra Eficiente para los proveedores y entidades contratantes, así mismo el proponente deberá contar con las herramientas tecnológicas y las conexiones a internet necesarias para participar en la Subasta.

De igual manera se hace claridad que será única y exclusivamente responsabilidad de los proponentes capacitarse en la presentación de la oferta y participación en la Subasta en la Plataforma del SECOP II.

El contrato se adjudicará al proponente cuya propuesta se ajuste al pliego de condiciones que cumpla con todos los requisitos técnicos, jurídicos y financieros y que dentro del evento de subasta **oferte el mayor porcentaje de descuento.**

De acuerdo con el estudio previo y con el análisis histórico de contratos similares en la misma entidad, se estableció como **Margen Mínimo de Mejora de Oferta para cada lance** será del [TRES] PORCIENTO [3%]

Si sólo un oferente resulta habilitado para participar en la subasta, la Entidad adjudicará el contrato al proponente habilitado, siempre que su oferta no exceda el presupuesto oficial, no se trate de una oferta con valor artificialmente bajo y ajuste su oferta al descuento mínimo establecido.

Para efectos del presente proceso de selección la Entidad considera que el descuento mínimo será del cinco por ciento (5%), sobre el valor de la oferta inicialmente presentada.

5. ANALISIS DE RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO (Ver Anexo 5)

La ANE, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, los artículos 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente, y el documento CONPES 3714 de 2011, procede a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

6. GARANTÍAS

6.1. SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

El Proponente deberá constituir una Garantía de Seriedad de la Oferta expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente constituida y establecida en Colombia, debidamente autorizada y supervisada por la Superintendencia Financiera, a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5, mediante uno de los mecanismos de cobertura de los riesgos a que hace referencia el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Del Decreto 1082 de 2015 (Póliza de seguro)

Beneficiario, Monto y Vigencia

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta, la Garantía de Seriedad del Ofrecimiento de conformidad con lo establecido en la SECCION 3 – SUBSECCION 1 del decreto 1082 de 2015, expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

CUANTÍA: El valor será el equivalente al diez por ciento (10%) del valor estimado del proceso.

VIGENCIA: tres (03) meses contados a partir de la fecha de cierre.

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

BENEFICIARIO: El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5. De conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015, la garantía de seriedad de la oferta se hará efectiva al proponente y cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento, en los siguientes casos:

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

Nota: Cuando la oferta sea presentada por un Consorcio o Unión Temporal, la garantía debe ser tomada a nombre de todos y cada uno de sus integrantes tal como aparecen en el documento que acredita la existencia y representación legal de cada uno de ellos, especificando el número de identificación de cada uno y su porcentaje de participación en la oferta.

Nota: será causal de rechazo cuando no se presente la seriedad del ofrecimiento junto con la propuesta de acuerdo a lo establecido en el artículo 5, parágrafo 3 de la Ley 1882 del 15 de enero de 2018.

El proponente, por el acto de ofertar, acepta que el COBOG le solicite ampliar el término de vigencia de la garantía de seriedad, cuando haya lugar a ello.

Si el proponente es persona natural y tiene establecimiento de comercio, el tomador deber ser la persona natural y no su establecimiento de comercio.
La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad contratante al momento de la evaluación de las propuestas.

6.2. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO

Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista, a su costo deberá constituir a favor El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5, Contrato de Seguro contenido en una póliza, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, la cual será aprobada por la Entidad, siempre y cuando reúna los requisitos legales y contractuales exigidos.

La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:

AMPARO	PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Vigente por término de duración del contrato y (SEIS) (6) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.
Calidad y correcto funcionamiento de los Bienes	20%	Vigente por el termino de (SEIS) (6) meses, contados a partir del recibo a satisfacción de los bienes contratados, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato.

NOTA 1: Las garantías no podrán ser canceladas sin la autorización por escrito por parte de la entidad.
NOTA 2: El contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para mantener vigentes las garantías o seguros a que se refiere esta cláusula.
NOTA 3: Estará a cargo del contratista el pago de la prima y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías mencionadas.
NOTA 4: En caso de que el contrato se adicione, prorrogue o suspenda o cualquier otro evento que fuera necesario, el contratista se obliga a modificar las pólizas señaladas en esta cláusula, de acuerdo con las normas legales vigentes.
NOTA 5: La garantía única de cumplimiento expedida a favor de entidades públicas no expirará por falta de pago de la prima ni podrá ser revocada unilateralmente.
NOTA 6: A la entidad estatal no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista.

6. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a mantener libre e indemne a la Entidad por cualquier daño, perjuicio, reclamo, demanda, acción legal y costas que sean originadas en reclamaciones provenientes de terceros, que tengan como causas imputables al Contratista las acciones u omisiones de su personal, sus asesores, subcontratistas o distribuidores, así como el personal de estos, que ocasionen deficientes en los compromisos adquiridos o causen incumplimientos.

7. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

El manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Departamento Nacional de Planeación, señala en el anexo 3 que el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC es una Entidad Estatal Especial, sin embargo, como Establecimiento Público el INPEC es una entidad Estatal de carácter General. En esa medida, al presente contrato le son aplicables los siguientes acuerdos comerciales:

ACUERDO COMERCIAL		*Entidad Estatal Cubierta*	*Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial*	*Excepción Aplicable al Proceso de Contratación*	*Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial*
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI

Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina de Naciones		SI	SI	NO	SI

8. POTESTAD VERIFICADORA.

El COBOG se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la totalidad de la información aportada por el proponente, pudiendo acudir para ello a las fuentes, empresas, entidades estatales o aquellos medios que considere necesarias para el cumplimiento de dicha verificación.

9. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

Dg. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo panaderia COBOG

Elaborado por: Dg. Santamaria Santamaria Samuel
Fecha de elaboración: 16/03/2026
Archivo: C:\Users\Panaderia\Desktop\2026\1 AÑO 2026\SUBASTAS 2026\subasta producto alimenticio

INPEC

113-COBOG- PAN

INPEC 06-02-2026 09:15
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0025820 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO CERTIFICADO DE DISPONIBLIDAD PRESUPUESTAL
OBS

Bogotá D.C., 06 febrero de 2026

2026IE0025820

SEÑOR:
Doctor. JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Mediana Y Mínima Seguridad de Bogotá-COBOG.
Ciudad.

Asunto: **SOLICITUD CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DE PRESUPUESTO**

Cordial saludo:

Mediante la presente me permito solicitar la autorización para el siguiente CDP, con el fin de iniciar proceso por SUBASTA INVERSA, de rubro de posición de catálogo de gasto:

(A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS por un valor de OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS (896.000.000)

Se realiza dicho proceso para la adquisición de productos de **PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** Para el proyecto productivo panadería COBOG VIGENCIA 2026, necesarios para la elaboración y distribución de productos de panadería ya que se cuenta con pocas existencias de esos productos para las necesidades que demandan la buena atención del proyecto

Atentamente,

DG. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo Panadería
COBOG

Elaboró: Dgte. Corso Monsalve Carlos
Revisó: Dgte. . Santamaría Santamaría Samuel
Fecha elaboración: 06/02/2026
Archivo: C:\Users\ PANADERIA.INPEC\Documentos

INPEC

113-COBOG-GC-

Bogotá D.C.

INPEC 12-02-2026 09:16
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0031169 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA EL
OBS EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG.

2026IE0031169

Señor:

CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS
Responsable Presupuesto
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG
Ciudad.

Asunto: Expedir CDP con el fin de contratar la adquisición de materia prima para el correcto funcionamiento de la actividad productiva panadería del COBOG.

Cordial saludo:

De manera atenta me permito autorizar la expedición de un certificado de disponibilidad Presupuestal con el siguiente detalle:

Rubro: **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**. Fuente (Propios), RECURSO 26. BSITEM 708.

Valor: OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE. ($896.000.000,00).

Responsable: DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL, responsable proyecto productivo Panadería, COBOG

Objeto: EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 708. Gesdoc 2026IE0025820.

Cordialmente

JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director (E) Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:
Dg. Carlos Eduardo Camargo Vargas
Presupuesto
Gestión Corporativa

Revisó:
Dg. Salinas G. Mauricio
Jefe Gestión Corporativa
Gestión Corporativa

Aprobó:
Dr Johan David Lopez Sanchez
Director (E) COBOG
Dirección

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHcecamarg CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.

Fecha y Hora Sistema: 12/02/2026 12:00:00 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	3426	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	896.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	896.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	896.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**					
Número:	3426	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
113PAN PANADERIA - EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	26	CSF						
					Total:	896.000.000,00	0,00	896.000.000,00	896.000.000,00	0,00

Objeto:	EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 708. Gesdoc 2026IE0025820

Carlos Camargo Vargas

Firma Responsable

INPEC

113-COBOG- PAN

INPEC 06-02-2026 09:09
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0025792 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO CERTIFICADO DE DISPONIBLIDAD PRESUPUESTAL
OBS

Bogotá D.C., 06 febrero de 2026

2026IE0025792

SEÑOR:
Doctor. JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Mediana Y Mínima Seguridad de Bogotá-COBOG.
Ciudad.

Asunto: **SOLICITUD CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DE PRESUPUESTO**

Cordial saludo:

Mediante la presente me permito solicitar la autorización para el siguiente CDP, con el fin de iniciar proceso por SUBSTA IVERSA, de rubro de posición de catálogo de gasto:

(A-05-01-01-002-002) PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS por un valor de CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS (160.000.000)

Se realiza dicho proceso para la adquisición de productos de **PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS.** Para el proyecto productivo panadería COBOG VIGENCIA 2026, necesarios para la elaboración y distribución de productos de panadería ya que se cuenta con pocas existencias de esos productos para las necesidades que demandan la buena atención del proyecto

Atentamente,

DG. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo Panadería
COBOG

Elaboró: Dgte. Corso Monsalve Carlos
Revisó: Dgte. . Santamaría Santamaría Samuel
Fecha elaboración: 06/02/2026
Archivo: C:\Users\ PANADERIA.INPEC\Documentos

INPEC

113-COBOG-GC-

Bogotá D.C.

INPEC 12-02-2026 10:58
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0031418 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA
OBS EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA (PRODUCTOS LACTEOS) PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD

Señor:

CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS 2026IE0031418
Responsable Presupuesto
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG
Ciudad.

Asunto: Expedir CDP con el fin de contratar la adquisición de materia prima para el correcto funcionamiento de la actividad productiva panadería del COBOG.

Cordial saludo:

De manera atenta me permito autorizar la expedición de un certificado de disponibilidad Presupuestal con el siguiente detalle:

Rubro: **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS**. Fuente (Propios), RECURSO 26. BSITEM 707.

Valor: CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. ($160.000.000,00).

Responsable: DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL, responsable proyecto productivo Panadería, COBOG

Objeto: EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 707. Gesdoc 2026IE0025792.

Cordialmente

JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director (E) Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:
Dg. Carlos Eduardo Camargo Vargas
Presupuesto
Gestión Corporativa

Revisó:
Dg. Salinas G. Mauricio
Jefe Gestión Corporativa
Gestión Corporativa

Aprobó:
Dr Johan David Lopez Sanchez
Director (E) COBOG
Dirección

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHcecamarg CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.

Fecha y Hora Sistema: 12/02/2026 12:00:00 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	3226	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	160.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	160.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	160.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**					
Número:	3226	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
113PAN PANADERIA - EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS	Propios	26	CSF						
					Total:	160.000.000,00	0,00	160.000.000,00	160.000.000,00	0,00

Objeto:	EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026: BSITEM 707. Gesdoc 2026IE0025792.

Carlos Camargo Vargas

Firma Responsable

INPEC

113-COBOG- PAN

INPEC 06-02-2026 09:02
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0025763 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO CERTIFICADO DE DISPONIBLIDAD PRESUPUESTAL
OBS

Bogotá D.C., 06 febrero de 2026

2026IE0025763

SEÑOR:
Doctor. JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Mediana Y Mínima Seguridad de Bogotá-COBOG.
Ciudad.

Asunto: **SOLICITUD CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DE PRESUPUESTO**

Cordial saludo:

Mediante la presente me permito solicitar la autorización para el siguiente CDP, con el fin de iniciar proceso por SUBASTA IVERA, de rubro de posición de catálogo de gasto:

(A-05-01-01-002-001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por un valor de CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCOPESOS (199.563.435)

Se realiza dicho proceso para la adquisición de productos de **CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS.** Para el proyecto productivo panadería COBOG VIGENCIA 2026, necesarios para la elaboración y distribución de productos de panadería ya que se cuenta con pocas existencias de esos productos para las necesidades que demandan la buena atención del proyecto

Atentamente,

DG. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo Panadería
COBOG

Elaboró: Dgte. Corso Monsalve Carlos
Revisó: Dgte. . Santamaría Santamaría Samuel
Fecha elaboración: 06/02/2026
Archivo: C:\Users\ PANADERIA.INPEC\Documentos

INPEC

113-COBOG-GC-

Bogotá D.C.

INPEC 12-02-2026 09:33
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0031210 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA (CARNES).
OBS EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA (CARNES). PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL

Señor:

CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS 2026IE0031210
Responsable Presupuesto
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG
Ciudad.

Asunto: Expedir CDP con el fin de contratar la adquisición de materia prima para el correcto funcionamiento de la actividad productiva panadería del COBOG.

Cordial saludo:

De manera atenta me permito autorizar la expedición de un certificado de disponibilidad Presupuestal con el siguiente detalle:

Rubro: **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS**. Fuente (Propios), RECURSO 26. BSITEM 706.

Valor: CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($199.563.435,00).

Responsable: DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL, responsable proyecto productivo Panadería, COBOG

Objeto: EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 706. Gesdoc 2026IE0025763.

Cordialmente

JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director (E) Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:
Dg. Carlos Eduardo Camargo Vargas
Presupuesto
Gestión Corporativa

Revisó:
Dg. Salinas G. Mauricio
Jefe Gestión Corporativa
Gestión Corporativa

Aprobó:
Dr Johan David Lopez Sanchez
Director (E) COBOG
Dirección

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHcecamarg CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.

Fecha y Hora Sistema: 12/02/2026 12:00:00 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	3526	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	199.563.435,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	199.563.435,00	**Saldo x Comprometer:**	199.563.435,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				**AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS**					
Número:	3526	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
113PAN PANADERIA - EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	Propios	26	CSF						
					Total:	199.563.435,00	0,00	199.563.435,00	199.563.435,00	0,00

Objeto:	EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 706. Gesdoc 2026IE0025763.

Carlos Camargo Vargas

Firma Responsable

INPEC

113-COBOG- PAN

INPEC 06-02-2026 08:30
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0025676 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO CERTIFICADO DE DISPONIBLIDAD PRESUPUESTAL
OBS

Bogotá D.C., 06 febrero de 2026

2026IE0025676

SEÑOR:
Doctor. JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Mediana Y Mínima Seguridad de Bogotá-COBOG.
Ciudad.

Asunto: **SOLICITUD CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DE PRESUPUESTO**

Cordial saludo:

Mediante la presente me permito solicitar la autorización para el siguiente CDP, con el fin de iniciar proceso por SUBASTA INVERSA, de rubro de posición de catálogo de gasto:

(A-05-01-01-001-006) OTROS MINERALES por un valor de CUATRO MILLONES DE PESOS (4.000.000)

Se realiza dicho proceso para la adquisición de productos de **OTROS MINERALES**
Para el proyecto productivo panadería COBOG VIGENCIA 2026, necesarios para la elaboración y distribución de productos de panadería ya que se cuenta con pocas existencias de esos productos para las necesidades que demandan la buena atención del proyecto

Atentamente,

DG. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo Panadería
COBOG

Elaboró: Dgte. Corso Monsalve Carlos
Revisó: Dgte. . Santamaría Santamaría Samuel
Fecha elaboración: 06/02/2026
Archivo: C:\Users\ PANADERIA.INPEC\Documentos

INPEC

113-COBOG-GC-

Bogotá D.C.

INPEC 12-02-2026 09:39
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0031223 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA (OTROS
OBS EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA (OTROS MINERALES) PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA

2026IE0031223

Señor:

CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS
Responsable Presupuesto
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG
Ciudad.

Asunto: Expedir CDP con el fin de contratar la adquisición de materia prima para el correcto funcionamiento de la actividad productiva panadería del COBOG.

Cordial saludo:

De manera atenta me permito autorizar la expedición de un certificado de disponibilidad Presupuestal con el siguiente detalle:

Rubro: **A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES**. Fuente (Propios), RECURSO 26. BSITEM 705.

Valor: CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($4.000.000,00).

Responsable: DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL, responsable proyecto productivo Panadería, COBOG

Objeto: EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 705. Gesdoc 2026IE0025676.

Cordialmente

JOHAN DAVID LOPEZ SANCHEZ
Director (E) Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:
Dg. Carlos Eduardo Camargo Vargas
Presupuesto
Gestión Corporativa

Revisó:
Dg. Salinas G. Mauricio
Jefe Gestión Corporativa
Gestión Corporativa

Aprobó:
Dr Johan David Lopez Sanchez
Director (E) COBOG
Dirección

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHcecamarg CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.

Fecha y Hora Sistema: 12/02/2026 12:00:00 a. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	3326	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	4.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	4.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	4.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	3326	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
113PAN PANADERIA - EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES	Propios	26	CSF						
					Total:	4.000.000,00	0,00	4.000.000,00	4.000.000,00	0,00

Objeto:	EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DEL COBOG, RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 705. Gesdoc 2026IE0025676.

Carlos Camargo Vargas

Firma Responsable

INPEC

113-COBOG-PPROD-PAN-

INPEC 12-02-2026 12:09
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0031618 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
ASUNTO CONCEPTO
OBS

Bogotá D.C. 12 de febrero de 2026

2026IE0031618

Señora:
Martha Cecilia Chaparro Aguayo
Responsable Grupo Contable
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad De Bogotá, Incluye Reclusión Especial y Justicia y Paz – COBOG
Ciudad

Asunto: SOLICITUD CONCEPTO FINANCIERO

Cordial Saludo:

De manera atenta me permito solicitar el **concepto financiero** para un proceso de compra subasta inversa para contratar la adquisición de materia prima requerida por el proyecto Productivo Panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3426, 3226,3526 y 3326 del 12/02/2026 por valor total de Mil Doscientos Cincuenta y Nueve millones Quinientos Sesenta y Tres mil Cuatrocientos Treinta y Cinco pesos m/cte. **($1.259.563.435)** de los siguientes rubros:

Rubro:**A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** por un valor de Ochocientos Noventa y Seis Millones de pesos m/cte. **($ 896.000.000).** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3426 del 12/02/2026

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS por un valor de Ciento Sesenta millones de pesos m/cte. **($160.000.000.oo).** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3226 del 12/02/2026

Rubro: **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por** un valor de Ciento Noventa y Nueve Millones Quinientos Sesenta y Tres mil Cuatrocientos Treinta y Cinco Pesos m/cte. **($ 199.563.435).** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3526 del 12/02/2026

A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES por un valor de Cuatro millones de pesos m/cte. **($4.000.000.oo)** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3326 del 12/02/2026

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Cordialmente,

Dg. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo panadería COBOG

INPEC

INPEC 12-02-2026 15:00
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0031841 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
DESTINO 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
ASUNTO DEDUCCIONES A LA COMPRA DE MATERIA PRIMA NECESARIA PARA EL PROYECTO
OBS DEDUCCIONES A LA COMPRA DE MATERIA PRIMA NECESARIA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DEL COBOG

2026IE0031841

113-COBOG-G-C

Señor.
D.G. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo Panadería
COBOG

Referencia: Respuesta oficio **2026IE0021778**

Cordial Saludo,

De manera atenta me permito dar respuesta al oficio de la referencia mediante el cual solicita el concepto financiero para la compra de materia prima necesaria para el proyecto productivo panadería del COBOG, por valor de: Mil doscientos cincuenta y nueve millones quinientos sesenta y tres mil cuatrocientos treinta y cinco pesos m/cte ($1.259.563.435,00), detallados así:

CDP 3426 del 12/02/2026, del rubro A-05-01-01-002-003 por $896.000.000,00
CDP 3226 del 12/02/2026, del rubro A-05-01-01-002-002 por $160.000.000,00
CDP 3526 del 12/02/2026, del rubro A-05-01-01-002-001 por $199.563.435,00
CDP 3326 del 12/02/2026, del rubro A-05-01-01-001-006 por $4.000.000,00

PROCESO	IVA	RETENCIONES
Contratar la compra de materia prima necesaria para el proyecto productivo panadería del COBOG	**IVA:** Este proceso queda excluido del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000, cumple con los requerimientos establecidos en el Decreto 2277 de 2023 que establece: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho. Certificación nro. MJD-CER25-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.	Retención en la fuente, renta por compras. Retención en la fuente ICA por compras (según actividad económica). Retención en la fuente de IVA, NO APLICA.

INDICADORES FINANCIEROS

INDICADOR	PUNTAJE
Liquidez	>= a 1,00
Endeudamiento	≤ a 70%
Razón De Cobertura De Intereses	>= a 1.2
Capital de trabajo	100% del presupuesto oficial.

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

INDICADOR	PUNTAJE
Rentabilidad Del Patrimonio (Utilidad Opera/ Patrimonio)	**>= al 1% (0.01)**
Rentabilidad Del Activo (Utilidad Operacional/ Activo Total)	**>= al 1% (0.01)**

Atentamente,

MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
Responsable Contabilidad COBOG

Copia: N/A
Anexo: N/A
Revisado por: Dg. German Mauricio Salinas Gutiérrez, Responsable de área Gestión Corporativa
Elaborado por: Martha Cecilia Chaparro Aguayo, profesional universitario grado 11 área Gestión Corporativa
Fecha de elaboración: 12/02/2026
Archivo: Drive COBOG-Oficios

INPEC

113-COBOG- PAN

INPEC 12-02-2026 12:20
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0031628 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO CONCEPTO
OBS

Bogotá D.C 12 de febrero de 2026

Señor.
Dg. GERMAN MAURICIO SALINAS **2026IE0031628**
Responsable Gestión Corporativa
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad De Bogotá, Incluye Reclusión Especial y Justicia y Paz – COBOG
Ciudad

Asunto: SOLICITUD CONCEPTO JURÍDICO

Cordial Saludo: De manera atenta me permito solicitar el **concepto jurídico** para un proceso de SUBASTA INVERSA para contratar el suministro de materia prima, para la elaboración de los diferentes productos realizados en el Proyecto Productivo Panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. Los certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3426, 3226,3526 y 3326 del 12/02/2026 por valor total de Mil Doscientos Cincuenta y Nueve millones Quinientos Sesenta y Tres mil Cuatrocientos Treinta y Cinco pesos m/cte. **($1.259.563.435)** de los siguientes rubros:

Rubro:**A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** por un valor de Ochocientos Noventa y Seis Millones de pesos m/cte. **($ 896.000.000).** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3426 del 12/02/2026

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS por un valor de Ciento Sesenta millones de pesos m/cte. **($160.000.000.oo).** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3226 del 12/02/2026

Rubro: **A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS por** un valor de Ciento Noventa y Nueve Millones Quinientos Sesenta y Tres mil Cuatrocientos Treinta y Cinco Pesos m/cte. **($ 199.563.435).** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3526 del 12/02/2026

A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES por un valor de Cuatro millones de pesos m/cte. **($4.000.000.oo)** El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación y su respectivo rubro **CDP No** 3326 del 12/02/2026

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Cordialmente,

Dg. SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Proyecto Productivo panadería COBOG

Revisado por: Dgte: Moya Sierra Daniel Responsable proyectos productivos
Elaborado por: Dgte Santamaría Santamaría Samuel Fecha de elaboración: 12/02/26
C:\Users\PANA\Desktop\2026\ESTUDIOS\SUBASTA 2026\CONCEPTO JURÍDICO SUBASTA PANADERIA 2026.docx

INPEC

Bogotá D.C. febrero 2026

INPEC 17-02-2026 10:43
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0034755 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
DESTINO 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / NELSON ANDRES VALENCIA GONZALEZ
ASUNTO RESPUESTA SOLICITUD CONCEPTO JURÍDICO 2026IE0031628
OBS CONCEPTO JURÍDICO PARA ADELANTAR PROCESO PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS REALIZADOS

2026IE0034755

Señor:
DG SANTAMARIA SANTAMARIA SAMUEL
Responsable Actividad Productiva Panadería
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá
Ciudad

Asunto: Respuesta Solicitud Concepto Jurídico 2026IE0031628

Cordial Saludo:

De manera atenta me permito dar respuesta al oficio de la referencia mediante el cual solicita concepto Jurídico para adelantar proceso para Contratar el suministro de materia prima para la elaboración de los diferentes productos realizados en la actividad productiva panadería del Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta, Media Y Mínima Seguridad De Bogotá COBOG, Conforme a lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.2.2, la presente contratación se adelantó bajo la modalidad de "subasta inversa".

Es de anotar que se requiere el citado contrato con las especificaciones técnicas solicitadas, para el correcto funcionamiento de la actividad productiva panadería, por valor de **MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TRIENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($1.259.563.430.00),**

(A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CDP **3426** del 12/02/2026 por valor de **OCHOCIENTOS NOVENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($896.000.000.00).**

(A-05-01-01-002-002) PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS según CDP **3226** del 12/02/2026 por valor de **CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($160.000.000.00).**

INPEC

(A-05-01-01-002-001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS según CDP **3526** del 12/02/2026 por valor de **CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($199.563.435.00).**

(A-05-01-01-001-006) OTROS MINERALES según CDP **3326** del 12/02/2026 por valor de **CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($4.000.000.00).**

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

DG. SALINAS GUTIERREZ GERMAN MAURICIO
Responsable Gestión Corporativa
COBOG

Elaborado por: Dg. Mauricio Salinas
Fecha: 17/02/2026
Archivo: \\192.168.235.2\corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2026\RESPUESTA CONCEPTOS JURIDICOS 2026\RESPUESTA CONCEPTO JURIDICO SANTAMARIA SANTAMARIA MATERIA PRIMA PANADERIA.docx

KAIROS
SOLUTIONS

Bogotá, 11 de Febrero de 2026

Señores:
COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTA COBOG
Aten. Dg. Samuel Santamaria
Ciudad.

Ref.: Cotización materia prima e insumos para el Proyecto productivo panadería

De manera atenta me permito enviar la cotización solicitada por ustedes de la siguiente manera:

GRUPO 1

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO SIN IVA
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.	Bulto	1	190.000	190.000
	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 de polipropileno tejido, por 50 kg. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.				
2	**Azúcar Blanca refinada.** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	Bulto	1	212.000	212.000
	CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS / especificación / Referencia normativa / METODO DE ENSAYO Polarización a 20°c / 99,80°Z Min. / NTC 778 / icumsa gs2/3-1 2011 NTC 586				

EMAIL kairos_solutions@hotmail.com
ADDRESS cra. 34 No. 4a 25 Bogotá D.C
PHONE 3209484334

KAIROS
SOLUTIONS

	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	Parámetro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 método 999.11				
	Sulfitos*	<10ppm	NTC 5970,resolucion 5109 de 2005 21CFR101.100	icumsa gs2/1/7-33 (2005);NTC5970				
	Pesticidas	Ausencia	Resolucion 2906 de 2007 codex alimentarius	Absorción atómica				
	Presentación: Saco polipropileno, 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	1	9.200	9.200
	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.							

EMAIL kairos_solutions@hotmail.com
ADDRESS cra. 34 No. 4a 25 Bogotá D.C
PHONE 3209484334

KAIROS
SOLUTIONS

<table>
<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>Libra</td><td>1</td><td>8.000</td><td>8.000</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Salvado de trigo: Bulto mínimo por 25 kilos.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>65.000</td><td>65.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Fécula de Maíz: Presentacion bulto mínimo por 12 Kg. Empaque sacos de papel Kraft multipliego. Vida útil 16 meses.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>85.000</td><td>85.000</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Avena en hojuelas precocida: Presentacion, empacado en bolsas de polietileno de mínimo X 30 Kg.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>225.000</td><td>225.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Harina de maíz amarillo precocida: bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>200.000</td><td>200.000</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 de polipropileno laminado con microperforación 60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentación Saco de polipropileno por 50 Kg.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>175.000</td><td>175.000</td></tr>
<tr><td rowspan="11">10</td><td colspan="3">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>Bulto</td><td>1</td><td>187.000</td><td>187.000</td></tr>
<tr><td rowspan="2">PARÁMETRO</td><td colspan="2">ESPECIFICACIONES</td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11"></td></tr>
<tr><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td>Humedad (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>0.60</td></tr>
<tr><td>Proteínas (%) (Espectroscopia)</td><td>13.3</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Gluten Húmedo (%) (Espectroscopia)</td><td>31.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Almidón dañado (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Fuerza (W)</td><td>350</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Tenacidad (P)</td><td>100</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Extensibilidad (L)</td><td>80</td><td>--</td></tr>
</table>

KAIROS
SOLUTIONS

	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 de polietileno, presentación de mínimo 12,5 Kg.			Bolsa	1	190.000	190.000
12	**Azúcar Micropulverizado grado 5:** Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.			Bulto	1	188.000	188.000
13	**Coco rallado deshidratado:** cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.			Bolsa	1	47.000	47.000
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.			Frasco	1	190.000	190.000
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	1	16.000	16.000
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. 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 organolépticas Producto ligeramente dulce con concentración de sólidos de 75°Brix. Empacado en Celofán o en polipropileno y embalado en cajas de cartón. Presentación comercial 12500 gramos.			Caja	1	100.000	100.000
17	**Paquete de Gragea:** en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.			Bolsa	1	12.000	12.000
18	**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.			Bulto	1	380.000	380.000
19	**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.			Bolsa	1	20.000	20.000
20	**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 de polietileno y saco exterior de polipropileno.			Bulto	1	525.000	525.000
21	**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			Bulto	1	400.000	400.000

	(Enzima). Bulto X 15 kg. Presentación de 2.5 kg por seis unidades para un peso neto de Bulto X 15 kg.				
22	**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. El producto está envasado en una bolsa de polietileno como empaque primario y en bolsa de papel Kraft como empaque secundario.	Bulto	1	460.000	460.000
23	**Color o colorante Amarillo:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.	Unidad	1	24.000	24.000
24	**Color o colorante para panadería Rojo escarlata:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.	Unidad	1	28.000	28.000
25	**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.	Bolsa	1	23.200	23.200
26	**Duraznos en mitades:** Tarro de mínimo 800 grs.	Unidad	1	15.000	15.000
27	**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.	Caja	1	182.000	182.000
28	**Breva en almíbar:** color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.	Bolsa	1	15.500	15.500
29	**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.	Frasco	1	102.000	102.000
30	**Piña en trocitos:** Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa de polietileno calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.	Bolsa	1	18.000	18.000
31	**Glasse de sabores:** A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes de polietileno y/o polipropileno mínimo 4 kg.	Unidad	1	32.000	32.000

KAIROS
SOLUTIONS

32	**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.				Frasco	1	25.000	25.000
33	**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.				Frasco	1	25.000	25.000
34	**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)				Garrafa	1	140.000	140.000
	Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco							
	PARAMETROS	Min	Max	unidad-referencia				
	Densidad (g/ml)	0,95	0,98	(g/ml)- ETU				
	Caracteristicas Microbiologicas							
	PARAMETROS	Max	Frecuencia	Metodo				
	Aerobios Mesofilos UFC/g	<10000	por lote	Recuento por placa				
	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.							

KAIROS
SOLUTIONS

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	1	82.000	82.000
36	**Pasta de tomate:** agua, vinagre, azúcar, sal, antioxidante ácido ascórbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa galón por 4.000 gramos.	Bolsa	1	62.000	62.000
37	**Cocoa en polvo desengrasada**. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Empaque: Bolsa de polipropileno. Vida útil: 2 años. Características Físico - químicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.	Bulto	1	1.420.000	1.420.000
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) en film polilaminado.	Unidad	1	18.600	18.600
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	1	42.600	42.600
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 polietileno de baja densidad por 2.5 kg.	Unidad	1	92.000	92.000
41	**Harina de sacha inchi**. Alimento funcional instantáneo 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. Empaque: Sacos de Papel kraft o polipropileno con bolsa de polietileno al interior. Presentación mínimo de 300 gramos	Unidad	1	48.000	48.000
42	**Maní triturado sin sabor:** Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.	Kilo	1	22.000	22.000
TOTAL					**$6.301.100**

GRUPO 2					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO SIN IVA**
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	1	22.000	22.000

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 envase primario Bolsa de polietileno de baja densidad, empaque secundario saco de polipropileno.	Bulto	1	1.400.000	1.400.000
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, conservante o neutralizante. 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. Empaque Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalada en bolsa de papel kraft.	Bulto	1	610.000	610.000
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. Empaque primario Envase para alimentos de cartón conformado por una estructura multicapas: dos capas de polietileno y una capa de fibra de cartón. 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	1	120.000	120.000
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	1	90.000	90.000
6	**Arequipe:** de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.	Unidad	1	75.000	75.000

KAIROS
SOLUTIONS

<table>
<tr><td>7</td><td>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 Sachet, doy pack, caneca, bolsa de polietileno o Tarrina mínimo 4 kilos.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>120.000</td><td>120.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Crema de leche entera: Presentación en bolsa mínimo 1 litro.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>35.000</td><td>35.000</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Leche líquida larga vida: Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>6.600</td><td>6.600</td></tr>
<tr><td>10</td><td>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
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADO</th><th>METODO</th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales NMP/g</td><td><100</td><td>ISO 7251:2005</td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus aureus UFC/g</td><td>1000- 30000</td><td>ISO 6888-1:1999</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>500 Max.</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Búsqueda de salmonella spp</td><td>AUSENTES</td><td>NTC 4574</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>AUSENTE</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales/g</td><td>5000 Max</td><td>NTC 4458</td></tr>
</table>
PRESENTACION: Bolsa de polietileno grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.</td><td>Bloque</td><td>1</td><td>74.000</td><td>74.000</td></tr>
</table>

KAIROS
SOLUTIONS

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	1	39.000	39.000
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 Calorías (Kcal) por 100 g 260, grasa total 19g, grasa saturada 14g, grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 3.0 g, fibra dietaría 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.	Bloque	1	78.000	78.000
TOTAL					**$2.669.600**

GRUPO 3

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA			UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO SIN IVA
1	**Margarina Industrial de alto contenido graso:** Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad. Características Organolépticas: Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Vida útil mínimo 6 meses.			Caja	1	203.000	203.000
	ANALISIS	**PARAMETROS**	**METODO**				
	Humedad % (m/m)	30% máximo	ntc 287				
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213				
		clima cálido (d):41-43	ntc 213				
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283				
		clima cálido (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					

KAIROS
SOLUTIONS

	Recuento de Microorganismos Aerobicos mesofilos (ufc/g)	1000-5000				
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en Cartón Corrugado calibre 930 Kgf/m (32,3cm*23 cm*22 cm), Bolsa de Polietileno 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	1	195.000	195.000
	requisitos	**mínimos**	**máximos**				
	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c				
	índice de yodo	124	139				
	188 índices 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 excelente plasticidad, la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.			Caja	1	215.000	215.000
	Características fisicoquímicas						
	Análisis	**Especificaciones**	**Método 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				
	Ácidos grasos trans (g/100g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13				
	Presentación: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentación bloque de 2,5 kilos en caja de 6 unidades						

KAIROS
SOLUTIONS

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 Organolépticas: 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 °C TD: 40.5 - 42 °C, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa de Polietileno con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.	Caja	1	230.000	230.000
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.	Tarro	1	220.000	220.000
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 polipropileno mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.	Bloque	1	103.000	103.000
7	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.	Paquete	1	17.000	17.000
8	**Salchicha (cerdo y pollo).** Composición: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidón de papa, emulsión de cerdo, proteína 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 máximo 86-90, Proteína entre 10 y 14, Grasa máximo 28, Almidón Cuantitativo máximo 10, Ntritos NaN02 máximo 200, Colorantes Artificiales negativo. Características Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado característico del producto. Presentacion x 1000 grs.	Paquete	1	45.000	45.000
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. Parámetros 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. Parámetros 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 a los vacíos 1000 gramos.	Paquete	1	46.500	46.500

KAIROS
SOLUTIONS

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.	Unidad	1	11.600	11.600
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 Fisicoquímicas: 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 polietileno color azul biodegradable amigable con el medio ambiente.	Bloque 15 kilos	1	160.000	160.000
TOTAL					**$1.446.100**

GRUPO 4					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO SIN IVA**
1	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	1	94.000	94.000
TOTAL					**$ 94.000**

Validez de la cotización: Se tendrá como plazo máximo valido de la cotización la fecha del 15 de Mayo del 2026.

Cordialmente,

NOMBRE Y FIRMA
Nombre o Razón Social del Proponente: **KAIROS SOLUTIONS S.A.S. BIC.**
Nit: 901.801.206-6
Nombre del Representante Legal: **JULIO CESAR GALEON PALOMO**
C.C. No. 14.322.684 expedida en Honda Tolima
Dirección: Carrera 34 No. 4 A - 25
Número de teléfono: 3107974460-3138899951
Correo electrónico: kairos_solutions@hotmail.com o licitacioneskairos@gmail.com

Al instante.com
ALIMENTOS Y BEBIDAS

Bogotá DC., 11 de Febrero de 2026

Señores:
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG
Aten. Dg. Samuel Santamaria
Ciudad.

Ref.: Cotización Insumos Proyecto productivo panadería.

Me permito enviar la cotización solicitada por ustedes de la siguiente manera:

GRUPO 1

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO SIN IVA
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.	Bulto	1	192.000	192.000

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 de polipropileno tejido, por 50 kg. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.				
2	**Azúcar Blanca refinada.** Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	Bulto	1	210.000	210.000

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	especificación	Referencia normativa	METODO DE ENSAYO
Polarización 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

Al instante.com
ALIMENTOS Y BEBIDAS

	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	Parámetro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 método 999.11				
	Sulfitos*	<10ppm	NTC 5970,resolucion 5109 de 2005 21CFR101.100	icumsa gs2/1/7-33 (2005);NTC5970				
	Pesticidas	Ausencia	Resolucion 2906 de 2007 codex alimentarius	Absorción atómica				
	Presentación: Saco polipropileno, 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	1	9.000	9.000
	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	1	8.300	8.300
5	**Salvado de trigo:** Bulto mínimo por 25 kilos.				Bulto	1	66.000	66.000
6	**Fécula de Maíz:** Presentacion bulto mínimo por 12 Kg. Empaque sacos de papel Kraft multipliego. Vida útil 16 meses.				Bulto	1	86.000	86.000
7	**Avena en hojuelas precocida:** Presentacion, empacado en bolsas de polietileno de mínimo X 30 Kg.				Bulto	1	223.000	223.000
8	**Harina de maíz amarillo precocida:** bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.				Bulto	1	205.000	205.000

<table>
<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 de polipropileno laminado con microperforación 60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentación Saco de polipropileno por 50 Kg.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>171.000</td><td>171.000</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:
<table>
<tr><th rowspan="2">PARÁMETRO</th><th colspan="2">ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>0.60</td></tr>
<tr><td>Proteínas (%) (Espectroscopia)</td><td>13.3</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Gluten Húmedo (%) (Espectroscopia)</td><td>31.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Almidón dañado (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Fuerza (W)</td><td>350</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Tenacidad (P)</td><td>100</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Extensibilidad (L)</td><td>80</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Gluten seco (%)</td><td>10.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>5.8</td><td>6.2</td></tr>
</table>
Presentación: Bulto o saco de 50 kg.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>185.000</td><td>185.000</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Almidón agrio de Yuca micropulverizado: (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna de polietileno, presentación de mínimo 12,5 Kg.</td><td>Bolsa</td><td>1</td><td>188.000</td><td>188.000</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Azúcar Micropulverizado grado 5: Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>190.000</td><td>190.000</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Coco rallado deshidratado: cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.</td><td>Bolsa</td><td>1</td><td>48.000</td><td>48.000</td></tr>
<tr><td>14</td><td>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>Frasco</td><td>1</td><td>192.000</td><td>192.000</td></tr>
</table>

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	1	17.000	17.000
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. 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 organolépticas Producto ligeramente dulce con concentración de sólidos de 75°Brix. Empacado en Celofán o en polipropileno y embalado en cajas de cartón. Presentación comercial 12500 gramos.	Caja	1	102.000	102.000
17	**Paquete de Gragea:** en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.	Bolsa	1	13.000	13.000
18	**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.	Bulto	1	385.000	385.000
19	**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.	Bolsa	1	21.000	21.000
20	**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 de polietileno y saco exterior de polipropileno.	Bulto	1	520.000	520.000
21	**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.	Bulto	1	395.000	395.000
22	**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. El producto está envasado en una bolsa de polietileno como empaque primario y en bolsa de papel Kraft como empaque secundario.	Bulto	1	455.000	455.000
23	**Color o colorante Amarillo**: para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.	Unidad	1	23.000	23.000
24	**Color o colorante para panadería Rojo escarlata:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.	Unidad	1	27.000	27.000
25	**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.	Bolsa	1	24.500	24.500
26	**Duraznos en mitades:** Tarro de mínimo 800 grs.	Unidad	1	16.000	16.000

27	**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.				Caja	1	183.000	183.000
28	**Breva en almíbar:** color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.				Bolsa	1	16.000	16.000
29	**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.				Frasco	1	104.000	104.000
30	**Piña en trocitos:** Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa de polietileno calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.				Bolsa	1	17.000	17.000
31	**Glasse de sabores:** A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes de polietileno y/o polipropileno mínimo 4 kg.				Unidad	1	33.000	33.000
32	**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.				Frasco	1	24.000	24.000
33	**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.				Frasco	1	24.000	24.000
34	**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)				Garrafa	1	138.000	138.000
	Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco							
	PARAMETROS	Min	Max	unidad-referencia				
	Densidad (g/ml)	0,95	0,98	(g/ml)- ETU				
	Caracteristicas Microbiologicas							
	PARAMETROS	Max	Frecuencia	Metodo				
	Aerobios Mesofilos UFC/g	<10000	por lote	Recuento por placa				
	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	1	84.000	84.000
36	**Pasta de tomate:** agua, vinagre, azúcar, sal, antioxidante ácido ascórbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa galón por 4.000 gramos.				Bolsa	1	61.000	61.000
37	**Cocoa en polvo desengrasada**. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Empaque: Bolsa de polipropileno. Vida útil: 2 años. Características Físico - químicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.				Bulto	1	1.430.000	1.430.000
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) en film polilaminado.				Unidad	1	18.000	18.000
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	1	41.000	41.000
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 polietileno de baja densidad por 2.5 kg.				Unidad	1	93.000	93.000
41	**Harina de sacha inchi**. Alimento funcional instantáneo 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. Empaque: Sacos de Papel kraft o polipropileno con bolsa de polietileno al interior. Presentación mínimo de 300 gramos				Unidad	1	47.000	47.000
42	**Maní triturado sin sabor:** Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.				Kilo	1	21.000	21.000
	TOTAL							**$6.305.800**

GRUPO 2					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO SIN IVA**
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	1	21.000	21.000
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 envase primario Bolsa de polietileno de baja densidad, empaque secundario saco de polipropileno.	Bulto	1	1.420.000	1.420.000
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, conservante o neutralizante. 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. Empaque Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalada en bolsa de papel kraft.	Bulto	1	620.000	620.000
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. Empaque primario Envase para alimentos de cartón conformado por una estructura multicapas: dos capas de polietileno y una capa de fibra de cartón. 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	1	125.000	125.000
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	1	93.000	93.000
6	**Arequipe:** de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.	Unidad	1	77.000	77.000

<table>
<tr><td>7</td><td>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 Sachet, doy pack, caneca, bolsa de polietileno o Tarrina mínimo 4 kilos.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>122.000</td><td>122.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Crema de leche entera: Presentación en bolsa mínimo 1 litro.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>36.000</td><td>36.000</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Leche líquida larga vida: Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.</td><td>Unidad</td><td>1</td><td>6.800</td><td>6.800</td></tr>
<tr><td>10</td><td>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
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADO</th><th>METODO</th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales NMP/g</td><td><100</td><td>ISO 7251:2005</td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus aureus UFC/g</td><td>1000- 30000</td><td>ISO 6888-1:1999</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>500 Max.</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Búsqueda de salmonella spp</td><td>AUSENTES</td><td>NTC 4574</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>AUSENTE</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales/g</td><td>5000 Max</td><td>NTC 4458</td></tr>
</table>
PRESENTACION: Bolsa de polietileno grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.</td><td>Bloque</td><td>1</td><td>76.000</td><td>76.000</td></tr>
<tr><td>11</td><td>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.</td><td>Kilo</td><td>1</td><td>40.000</td><td>40.000</td></tr>
</table>

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 Calorías (Kcal) por 100 g 260, grasa total 19g, grasa saturada 14g, grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 3.0 g, fibra dietaría 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.	Bloque	1	79.000	79.000
TOTAL					**$2.715.800**

GRUPO 3

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO SIN IVA
1	**Margarina Industrial de alto contenido graso:** Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad. Características Organolépticas: Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Vida útil mínimo 6 meses.	Caja	1	200.000	200.000

ANALISIS	PARAMETROS	METODO
Humedad % (m/m)	30% máximo	ntc 287
Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213
	clima cálido (d):41-43	ntc 213
Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283
	clima cálido (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 Cartón Corrugado calibre 930 Kgf/m (32,3cm*23 cm*22 cm), Bolsa de Polietileno 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	1	198.000	198.000

requisitos	mínimos	máximos
densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c
índice de yodo	124	139

	188 índices 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 excelente plasticidad, la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.			Caja	1	213.000	213.000
	Características fisicoquímicas						
	Análisis	**Especificaciones**	**Método 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				
	Ácidos grasos trans (g/100g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13				
	Presentación: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentación 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 Organolépticas: 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 °C TD: 40.5 - 42 °C, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa de Polietileno con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.			Caja	1	225.000	225.000
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.			Tarro	1	215.000	215.000

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 polipropileno mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.	Bloque	1	101.000	101.000
7	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.	Paquete	1	18.000	18.000
8	**Salchicha (cerdo y pollo).** Composición: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidón de papa, emulsión de cerdo, proteína 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 máximo 86-90, Proteína entre 10 y 14, Grasa máximo 28, Almidón Cuantitativo máximo 10, Ntritos NaN02 máximo 200, Colorantes Artificiales negativo. Características Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado característico del producto. Presentacion x 1000 grs.	Paquete	1	46.000	46.000
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. Parámetros 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. Parámetros 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 a los vacíos 1000 gramos.	Paquete	1	47.000	47.000
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.	Unidad	1	12.200	12.200
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 Fisicoquímicas: 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 polietileno color azul biodegradable amigable con el medio ambiente.	Bloque 15 kilos	1	165.000	165.000
TOTAL					**$1.440.200**

GRUPO 4					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO SIN IVA**
1	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	1	95.000	95.000
TOTAL					**$95.000**

Validez de la cotización: Se tendrá como plazo máximo valido de la cotización la fecha del 15 de Mayo del 2026.

Cordialmente,

MANUEL ANTONIO BONILLA CARDOZO
Gerente General
COMPAÑIA AL INSTANTE PUNTO COM S.A.S.
NIT 901.211.434-7

INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT SAS NIT 900.359.325-5

Bogotá, Febrero 12 de 2026

Señores:
COBOG BOGOTÁ
Aten. Dg. Samuel Santamaria
Ciudad. -

Asunto: Envió Cotización Materia prima panadería

Me permito enviar la cotización solicitada por ustedes de la siguiente manera:

<table>
<tr><th colspan="6">GRUPO 1</th></tr>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANT. REQU.</th><th>PRECIO UNITARIO</th><th>PRECIO UNITARIO SIN IVA</th></tr>
<tr><td rowspan="9">1</td><td colspan="5">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.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>194.000</td><td>194.000</td></tr>
<tr><td colspan="5"><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></td></tr>
<tr><td colspan="5">Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="5">Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>220.000</td><td>220.000</td></tr>
</table>

Calle 11 No. 16-84 Bogotá D.C.
E-mail:**licitacioneselmana@gmail.com**
Celular 321 396 36 78

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	especificación	Referencia normativa	METODO DE ENSAYO
Polarización 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	Parámetro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 método 999.11

	Sulfitos*	<10ppm	NTC 5970,resolucion 5109 de 2005 21CFR101.100	icumsa gs2/1/7-33 (2005);NTC 5970				
	Pesticidas	Ausencia	Resolucion 2906 de 2007 codex alimentarius	Absorción atómica				
	Presentación: Saco polipropileno, 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	1	9.500	9.500
	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	1	8.600	8.600
5	**Salvado de trigo:** Bulto mínimo por 25 kilos.				Bulto	1	67.000	67.000
6	**Fécula de Maíz:** Presentacion bulto mínimo por 12 Kg. Empaque sacos de papel Kraft multipliego. Vida útil 16 meses.				Bulto	1	87.000	87.000
7	**Avena en hojuelas precocida:** Presentacion, empacado en bolsas de polietileno de mínimo X 30 Kg.				Bulto	1	225.000	225.000
8	**Harina de maíz amarillo precocida:** bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.				Bulto	1	206.000	206.000

<table>
<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 de polipropileno laminado con microperforación 60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentación Saco de polipropileno por 50 Kg.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>173.000</td><td>173.000</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:
<table>
<tr><th rowspan="2">PARÁMETRO</th><th colspan="2">ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>14,0</td></tr>
<tr><td>Cenizas (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>0.60</td></tr>
<tr><td>Proteínas (%) (Espectroscopia)</td><td>13.3</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Gluten Húmedo (%) (Espectroscopia)</td><td>31.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Almidón dañado (%) (Espectroscopia)</td><td>--</td><td>7.0</td></tr>
<tr><td>Fuerza (W)</td><td>350</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Tenacidad (P)</td><td>100</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Extensibilidad (L)</td><td>80</td><td>--</td></tr>
<tr><td>Gluten seco (%)</td><td>10.5</td><td>--</td></tr>
<tr><td>PH</td><td>5.8</td><td>6.2</td></tr>
</table>
Presentación: Bulto o saco de 50 kg.</td><td>Bulto</td><td>1</td><td>184.000</td><td>184.000</td></tr>
</table>

11	**Almidón agrio de Yuca micropulverizado:** (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna de polietileno, presentación de mínimo 12,5 Kg.	Bolsa	1	189.000	189.000
12	**Azúcar Micropulverizado grado 5:** Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.	Bulto	1	192.000	192.000
13	**Coco rallado deshidratado:** cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.	Bolsa	1	49.000	49.000
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.	Frasco	1	194.000	194.000
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	1	18.000	18.000
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. 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 organolépticas Producto ligeramente dulce con concentración de sólidos de 75°Brix. Empacado en Celofán o en polipropileno y embalado en cajas de cartón. Presentación comercial 12500 gramos.	Caja	1	103.000	103.000
17	**Paquete de Gragea:** en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.	Bolsa	1	14.000	14.000
18	**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.	Bulto	1	386.000	386.000
19	**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.	Bolsa	1	22.000	22.000
20	**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 de polietileno y saco exterior de polipropileno.	Bulto	1	515.000	515.000

21	**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.	Bulto	1	400.000	400.000
22	**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. El producto está envasado en una bolsa de polietileno como empaque primario y en bolsa de papel Kraft como empaque secundario.	Bulto	1	460.000	460.000
23	**Color o colorante Amarillo:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.	Unidad	1	24.000	24.000
24	**Color o colorante para panadería Rojo escarlata:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.	Unidad	1	26.000	26.000
25	**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.	Bolsa	1	25.000	25.000
26	**Duraznos en mitades:** Tarro de mínimo 800 grs.	Unidad	1	17.000	17.000
27	**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.	Caja	1	184.000	184.000
28	**Breva en almíbar:** color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.	Bolsa	1	17.000	17.000
29	**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.	Frasco	1	105.000	105.000
30	**Piña en trocitos:** Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa de polietileno calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.	Bolsa	1	18.000	18.000
31	**Glasse de sabores:** A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes de polietileno y/o polipropileno mínimo 4 kg.	Unidad	1	34.000	34.000

<table>
<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>1</td><td>23.000</td><td>23.000</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>1</td><td>23.000</td><td>23.000</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>
<tr><td>Hongos y Levaduras UFC/g</td><td><100</td><td>por lote</td><td>Recuento por placa</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales (UFC/g)</td><td><10</td><td>por lote</td><td>Recuento por placa</td></tr>
<tr><td>E.coli UFC/g</td><td><10</td><td>por lote</td><td>Recuento por placa</td></tr>
<tr><td colspan="4">Caracteristicas Fisico-quimicas esencia queso</td></tr>
<tr><td>PARAMETROS</td><td>Min</td><td>Max</td><td>unidad-referencia</td></tr>
<tr><td>Densidad (g/ml)</td><td>0,910</td><td>1,009</td><td>(g/ml)- ETU</td></tr>
<tr><td colspan="4">Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco</td></tr>
<tr><td colspan="4">Caracteristicas Fisico-quimicas esencia mantequilla</td></tr>
</table></td><td>Garrafa</td><td>1</td><td>140.000</td><td>140.000</td></tr>
</table>

	PARAMETROS	Min	Max	unidad-referencia				
	Densidad (g/ml)	0,94	1,0221	(g/ml)- ETU				
	Caracteristicas Microbiológicas							
	Caracteristicas Microbiológicas: 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	1	85.000	85.000
36	**Pasta de tomate:** agua, vinagre, azúcar, sal, antioxidante ácido ascórbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa galón por 4.000 gramos.				Bolsa	1	60.000	60.000
37	**Cocoa en polvo desengrasada**. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Empaque: Bolsa de polipropileno. Vida útil: 2 años. Características Físico - químicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.				Bulto	1	1.425.000	1.425.000
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) en film polilaminado.				Unidad	1	17.000	17.000
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	1	42.000	42.000
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 polietileno de baja densidad por 2.5 kg.				Unidad	1	94.000	94.000

41	**Harina de sacha inchi**. Alimento funcional instantáneo 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. Empaque: Sacos de Papel kraft o polipropileno con bolsa de polietileno al interior. Presentación mínimo de 300 gramos	Unidad	1	46.000	46.000
42	**Maní triturado sin sabor:** Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.	Kilo	1	22.000	22.000
TOTAL					**$6.343.100**

GRUPO 2					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO SIN IVA**
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	1	22.000	22.000
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 envase primario Bolsa de polietileno de baja densidad, empaque secundario saco de polipropileno.	Bulto	1	1.430.000	1.430.000
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, conservante o neutralizante. 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. Empaque Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalada en bolsa de papel kraft.	Bulto	1	630.000	630.000

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. Empaque primario Envase para alimentos de cartón conformado por una estructura multicapas: dos capas de polietileno y una capa de fibra de cartón. 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	1	130.000	130.000
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	1	94.000	94.000
6	**Arequipe:** de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.	Unidad	1	78.000	78.000
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 Sachet, doy pack, caneca, bolsa de polietileno o Tarrina mínimo 4 kilos.	Unidad	1	123.000	123.000
8	**Crema de leche entera:** Presentación en bolsa mínimo 1 litro.	Unidad	1	37.000	37.000
9	**Leche líquida larga vida:** Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.	Unidad	1	7.200	7.200

<table>
<tr>
<td>10</td>
<td>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
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>RESULTADO</th><th>METODO</th></tr>
<tr><td>Número más probable de coliformes fecales NMP/g</td><td><100</td><td>ISO 7251:2005</td></tr>
<tr><td>Recuento de staphylococcus aureus UFC/g</td><td>1000- 30000</td><td>ISO 6888-1:1999</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>500 Max.</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Búsqueda de salmonella spp</td><td>AUSENTES</td><td>NTC 4574</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>AUSENTE</td><td>INVIMA: 1998</td></tr>
<tr><td>Recuento de coliformes totales/g</td><td>5000 Max</td><td>NTC 4458</td></tr>
</table>
PRESENTACION: Bolsa de polietileno grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.</td>
<td>Bloque</td><td>1</td><td>78.000</td><td>78.000</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>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.</td>
<td>Kilo</td><td>1</td><td>42.000</td><td>42.000</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>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 Calorías (Kcal) por 100 g 260, grasa total 19g, grasa saturada 14g, grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 3.0 g, fibra dietaría 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.</td>
<td>Bloque</td><td>1</td><td>81.000</td><td>81.000</td>
</tr>
<tr>
<td colspan="4">TOTAL</td><td>$2.752.200</td>
</tr>
</table>

Calle 11 No. 16-84 Bogotá D.C.
E-mail:**licitacioneselmana@gmail.com**
Celular 321 396 36 78

INDUSTRIAS EL MANA DE REMAT SAS NIT 900.359.325-5

GRUPO 3							
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**			**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO SIN IVA**
1	**Margarina Industrial de alto contenido graso:** Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad. Características Organolépticas: Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Vida útil mínimo 6 meses.			Caja	1	195.000	195.000
	ANALISIS	**PARAMETROS**	**METODO**				
	Humedad % (m/m)	30% máximo	ntc 287				
	Punto de fusión (°c)	clima frio (b):41max,	ntc 213				
		clima cálido (d):41-43	ntc 213				
	Índice de yodo (gr Y /100gr)	clima frio (b):43-50	ntc 283				
		clima cálido (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 Aeróbicos mesófilos (ufc/g)	1000-5000					
	Presentación: en bloque por 15 kilos, empacados en Cartón Corrugado calibre 930 Kgf/m (32,3cm*23 cm*22 cm), Bolsa de Polietileno 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	1	196.000	196.000
	requisitos	**mínimos**	**máximos**				

Calle 11 No. 16-84 Bogotá D.C.
E-mail:**licitacioneselmana@gmail.com**
Celular 321 396 36 78

	densidad relativa (x°c/agua a 20 °c)	0,919 x=20°c	0,925 x=20°c				
	índice de yodo	124	139				
	188 índices 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 excelente plasticidad, la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.			Caja	1	210.000	210.000
	Características fisicoquímicas						
	Análisis	**Especificaciones**	**Método 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				
	Ácidos grasos trans (g/100g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13				
	Presentación: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentación 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 Organolépticas: 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 de Polietileno con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.	Caja	1	223.000	223.000
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.	Tarro	1	214.000	214.000
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 polipropileno mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.	Bloque	1	102.000	102.000
7	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.	Paquete	1	20.000	20.000
8	**Salchicha (cerdo y pollo).** Composición: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidón de papa, emulsión de cerdo, proteína 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 máximo 86-90, Proteína entre 10 y 14, Grasa máximo 28, Almidón Cuantitativo máximo 10, Ntritos NaN02 máximo 200, Colorantes Artificiales negativo. Características Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado característico del producto. Presentacion x 1000 grs.	Paquete	1	47.000	47.000

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. Parámetros 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. Parámetros 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 a los vacíos 1000 gramos.	Paquete	1	48.000	48.000
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.	Unidad	1	13.000	13.000
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 Fisicoquímicas: 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 polietileno color azul biodegradable amigable con el medio ambiente.	Bloque 15 kilos	1	169.000	169.000
TOTAL					**$1.437.000**

GRUPO 4					
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO UNITARIO SIN IVA**
1	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg, empaque polietileno o polipropileno.	Bulto	1	96.000	96.000
TOTAL					**96.000**

Calle 11 No. 16-84 Bogotá D.C.
E-mail:**licitacioneselmana@gmail.com**
Celular 321 396 36 78

Muchas gracias por la atención prestada. Validez de la oferta Mayo 15 de 2026.

Cordialmente,

Firma Representante Legal
Nombre: **FLOR ALBA ROA ROJAS**
C.C. No. 39.650.458
Industrias el Maná de Remat S.A.S.
Nit: 900.359.325-5