INPEC

PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO
SELECCIÓN ABREVIADA
POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005 - 2026
(Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015)

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".

BOGOTÁ D.C.,

INPEC

INTRODUCCIÓN

En el presente documento se describen las bases técnicas, financieras, económicas y legales, que los proponentes interesados deben tener en cuenta para elaborar y presentar la propuesta, a través de la plataforma de SECOP II.[1]

Los proponentes deben estudiar la información contenida en este documento, en las adendas que se llegaren a producir, y a la vez deben analizar todas las circunstancias y condiciones que puedan afectar los términos de la propuesta. Quien participa, al suscribir la carta de presentación de la propuesta, declara y acepta estar de acuerdo con el presente pliego de condiciones y se sujeta a ellos, razón por la cual no serán de recibo reclamaciones posteriores en este sentido.

Todas las interpretaciones, conclusiones o análisis que efectúe el proponente son de su exclusivo cargo y no comprometen ni vinculan en modo alguno al COBOG.

La información contenida en este documento o proporcionada en el mismo, comunicada verbalmente o en forma escrita por la entidad, no constituye asesoría a los proponentes para la presentación de la propuesta. Será obligación de los interesados en participar en el presente proceso de selección, obtener su propia asesoría para todos los efectos que guarden relación con la presentación de la propuesta, y con la ejecución del contrato resultante de la presente convocatoria pública. El proponente conviene y autoriza que al COBOG designe, si ésta lo estima conducente, funcionarios para que realicen visitas a las instalaciones o sedes del proponente con el fin de cotejar la información consignada en su propuesta y para obtener por cualquier medio idóneo la información necesaria para verificar la incorporada a la misma. Dicha autorización se entiende prestada con la presentación de la propuesta.

El orden de los capítulos del presente PLIEGO DE CONDICONES no debe ser interpretado como un grado de prelación entre los mismos. Los títulos utilizados en el presente PLIEGO DE CONDICIONES sirven sólo para identificar textos, y no afectará la interpretación de los mismos. Si el PROPONENTE considera que existen omisiones o contradicciones, o se tuviere duda sobre la interpretación, significado o alcance de cualquier parte de las condiciones o especificaciones del presente DOCUMENTO, se deberá pedir la aclaración pertinente.

Para efectos del desarrollo del presente proceso de selección, se entiende por día hábil cualquier día de lunes a viernes, excluyendo los días festivos en la República de Colombia. En caso de que el último día de un período cualquiera establecido en el presente PLIEGO DE CONDICIONES fuese un día considerado no hábil, aquél se correrá al día hábil siguiente al referido en el calendario.

Cuando se pretenda hacer referencia a día calendario, así se consignará expresamente. De conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el presente PLIEGO DE CONDICIONES se publica en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

Las propuestas, comunicaciones, y todos los documentos, audiencias, aclaraciones y todo lo referente al desarrollo del presente proceso, serán en idioma castellano.

[1] 1 Los interesados y proponentes deben documentarse con las guías y manuales para participar en un proceso de selección que se adelante por la plataforma de SECOP II.

[2] Circular 22 del 22 de febrero de 2017 expedida por Colombia Compra Eficiente

INPEC

RECOMENDACIONES INICIALES

a. Lea y analice cuidadosamente el contenido de los estudios y documentos previos, pliegos de condiciones, anexos, formatos, formularios, adendas y demás documentos que soporten el presente proceso de contratación, para la correcta elaboración de la propuesta.

b. Verifique el cumplimiento de las normas generales y específicas que regulan la materia objeto del presente proceso de contratación.

c. Verifique que el representante legal de la persona jurídica proponente, el representante designado del consorcio o unión temporal o sus miembros no están incursos en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar de conformidad con lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas que regulen la materia.

d. Cerciórese que cumple y reúne las condiciones y requisitos señalados en el presente pliego de condiciones.

e. Diligencie en su totalidad, suscriba y entregue junto con la propuesta todos y cada uno de los anexos, formatos y formularios requeridos en el presente proceso de contratación.

f. La presentación de la propuesta, por parte del oferente, constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones técnicas, formatos y demás documentos; que recibió las aclaraciones necesarias sobre las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que este proyecto de pliego de condiciones es completo, compatible y adecuado para identificar el alcance de los elementos requeridos por el COBOG y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.

g. Absténgase de utilizar el logo de la Entidad en la documentación que haga parte de la propuesta, en atención a que el mismo es de uso privativo de la misma.

INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Con la presentación de la oferta, el proponente se compromete a cumplir las condiciones requeridas en el presente proceso y manifiesta que estudió el pliego de condiciones y los documentos anexos al presente proceso de contratación, adendas y aclaraciones sobre las observaciones formuladas, que conoce la naturaleza del contrato, su objeto, costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente y que, además, se acoge a los dictados de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios y demás normas complementarias.

Cada uno de los documentos que hacen parte del proceso de contratación deberá ser interpretado de forma integral. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este pliego de condiciones, serán de su exclusiva responsabilidad.

En consecuencia, el COBOG no será responsable por errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente, que puedan incidir

en la elaboración de su oferta y que no hayan sido consultados a la entidad dentro de los plazos establecidos. Cuando en el pliego de condiciones o el contrato se haga referencia a días, se entenderá que se trata de días hábiles.

CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DOCUMENTOS DEL PROCESO

En cumplimiento de lo señalado en el artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.7.1. Del Decreto 1082 de 2015 y la Ley 527 de 1999, y con el fin de facilitar y agilizar la comunicación interactiva con los proponentes durante el proceso de selección, EL COBOG publicará toda la información relativa al Proceso de Selección en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II. En este sitio se deberán consultar los documentos y demás actuaciones que se generen durante el proceso.

VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993 y numeral 5 del artículo 2.2.1.1.2.1.5. del Decreto 1082 de 2015, se convoca a las veedurías ciudadanas, a las diferentes asociaciones cívicas, comunitarias, de profesionales, benéficas o de utilidad común, gremiales, universidades y centros especializados de investigación, para que realicen control social al presente proceso de selección y, de considerarlo procedente, formulen las recomendaciones escritas que estimen necesarias para buscar la eficiencia institucional, señalándoles que pueden intervenir en todas las audiencias que se realicen dentro del proceso de selección. Así mismo los órganos de control correspondientes podrán ejercer la vigilancia y control al proceso.

COMUNICACIONES Y NOTIFICACIONES

Toda comunicación que se genere y que esté relacionada con el presente proceso de selección, deberá ser enviada a través de la plataforma SECOP II, utilizando las siguientes secciones: i. “Mensajes” y ii. “Observaciones a los Documentos del Proceso”.

Las notificaciones de los actos administrativos realizadas dentro del proceso de selección a través de la plataforma electrónica del SECOP II, son válidos y tienen valor probatorio de conformidad con el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y con el Código General del Proceso[2]

En cuanto a las comunicaciones o solicitudes que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el COBOG otorgara respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

DISPONIBILIDAD Y CONSULTA DEL PLIEGO DE CONDICIONES Y DEMÁS DOCUMENTOS

El Pliego de Condiciones y demás documentos que se expidan en el desarrollo del proceso, podrán ser consultados gratuitamente y descargados de internet en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II - https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index?SkinName=CCE.

Dicho sitio constituye el mecanismo de comunicación interactiva entre los proponentes y el COBOG; los mensajes de datos por él transmitidos para este proceso tienen carácter oficial para el mismo. Se podrán

[2] Circular 22 del 22 de febrero de 2017 expedida por Colombia Compra Eficiente

publicar documentos escaneados o los archivos magnéticos idénticos sin firma, teniendo en cuenta la disponibilidad del servicio de escáner y la urgencia de publicación del documento.

Constituye obligación de los proponentes consultar de manera permanente el Proceso en la Plataforma del SECOP II. No será admisible como excusa, el desconocimiento o desinformación por la no consulta en el sitio web mencionado.

CRONOGRAMA DEL PROCESO

El cronograma dispuesto para el presente proceso será el que se registra en la plataforma transaccional SECOP II.

Las fechas consignadas en la plataforma se entienden como estimadas; así mismo de acuerdo lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.2.3.1. Del Decreto 1082 de 2015.

ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Las fechas indicadas en el cronograma descrito en la plataforma del SECOP II, podrán variar de acuerdo con las condiciones previstas en el presente proceso o por decisión de la entidad. En caso de prórroga de los plazos, el COBOG expedirá una Adenda que será publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II.

AVISO DE CONVOCATORIA PÚBLICA

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, el COBOG publica en el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, un aviso de convocatoria del proceso de selección, en el que se indica el nombre, dirección de la Entidad Estatal y teléfono en donde la Entidad atenderá a los interesados del proceso y donde los proponentes deben presentar los documentos que se requieran en la plataforma del SECOP II en desarrollo del proceso de contratación, el objeto del contrato a celebrar, identificando las cantidades a requerir, la modalidad de selección, el plazo estimado del contrato, fecha límite en el cual los interesados deben presentar oferta y el lugar y forma de presentación de la misma, el valor estimado del contrato y manifestar expresamente que la Entidad cuenta con la disponibilidad presupuestal, mención de si la contratación esta cobijada por un acuerdo comercial, mención de si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipymes o de precalificación, enumeración y breve descripción de las condiciones para participar en el proceso de Contratación, el cronograma y la forma como los interesados pueden consultar los documentos del proceso.

PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES, CONSULTA Y OBSERVACIONES AL MISMO

El Proyecto de Pliego de Condiciones, se encuentra en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II, el cual está compuesto por:

• El Pliego Electrónico SECOP II: Integrado por las siguientes secciones: Información general, Configuración, Cuestionario, Evaluación, Documentos del Proceso y Documentos de la oferta), y

• El Anexo Complementario, formatos y demás anexos del mismo.

Dichos documentos estarán a disposición para los interesados, por el término de cinco (5) días hábiles, para que los posibles oferentes formulen sus observaciones, a través del mecanismo dispuesto para ello en la plataforma del SECOP II.

RESPUESTAS A LAS OBSERVACIONES FORMULADAS AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES

EL COBOG dará respuesta a las observaciones y aclaraciones presentadas al Pliego de Condiciones, por medio de la plataforma SECOP II.

Como resultado de las aclaraciones y observaciones realizadas, y en el evento en que la entidad lo considere pertinente, se elaborarán las modificaciones en el Pliego de Condiciones.

CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa)

De acuerdo con los artículos 2.2.1.2.4.2.2. Adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, la entidad estatal limitará la convocatoria a las Mipyme nacionales con mínimo un (1) año de existencia cuando las siguientes condiciones:

1. El valor del proceso de contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; y

2. La entidad estatal haya recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme nacionales para limitar la convocatoria a Mipyme. La entidad estatal podrá recibir hasta el día hábil anterior a la publicación del acto administrativo de apertura del proceso.

Las Mipyme que soliciten la limitación deberán acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021.

DESGLOSE PRESUPUESTAL Y ANÁLISIS DE LIMITACIÓN (VIGENCIA 2026)

El análisis de mercado para este proceso se divide en cuatro (4) grupos independientes. Bajo el régimen de contratación colombiana y los manuales de **Colombia Compra Eficiente**, la limitación a MIPYMES se evalúa por el valor de cada grupo (lote) y no por el valor global del proceso.

A. <u>Análisis Detallado por Grupo de Suministro</u>

	Grupo de Contratación	Valor Presupuestado (COP)	Análisis de Procedencia (MIPYME)	Justificación Técnica
01	Productos de Molinería y Almidones	$896.000.000	NO APLICA	El valor excede el umbral de $557.4M. Este grupo debe ser de Convocatoria Abierta (pueden participar Grandes Empresas y Extranjeras).
02	Productos Lácteos y Ovoproductos	$160.000.000	APLICA	Al estar muy por debajo del umbral, es un nicho ideal para MIPYMES regionales.
03	Carnes, Frutas, Aceites y Grasas	$199.563.435	APLICA	Cumple con el criterio de cuantía.
04	Otros Minerales (Sal y Aditivos)	$4.000.000	APLICA	Cumple con el criterio de cuantía.

La apertura del proceso se ordenará mediante expedición del acto administrativo motivado que se publicará con el Pliego de Condiciones Definitivo para su consulta en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública, Plataforma SECOP II. En este podrán incluirse los temas planteados en las observaciones recibidas por los interesados al mencionado Pliego.

APERTURA DEL PROCESO

La apertura del proceso se llevará a cabo el día señalado en el cronograma del proceso de selección establecido en la plataforma del SECOP II, a partir de la cual, se declara abierto el proceso y los proponentes presentarán sus propuestas, hasta antes del día y hora establecida para el cierre del proceso.

LOS RIESGOS ASOCIADOS AL CONTRATO, LA FORMA DE MITIGARLOS Y LA ASIGNACIÓN DEL RIESGO ENTRE LAS PARTES CONTRATANTES

El COBOG, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el literal (a) del numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación elaborado por Colombia Compra Eficiente, evaluó y asignó los riesgos de la presente contratación, los cuales se relacionan en el Estudio Previo. Ver Anexo 5.

OBSERVACIONES Y/O ACLARACIONES ADICIONALES DE LOS OFERENTES SOBRE EL ALCANCE Y CONTENIDO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

A partir de la apertura del proceso y de conformidad con el término establecido en el Cronograma, cualquier interesado podrá solicitar aclaraciones adicionales, las cuales serán resueltas por parte del COBOG dentro del término previsto para tal efecto, atendiendo la fecha límite para la expedición de Adendas, si a ello hubiere lugar.

Las solicitudes de aclaración deberán ser remitidas a través de la sección “OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO” y según el procedimiento previsto en la Plataforma del SECOP II.

El COBOG responderá las solicitudes formuladas, a través de dicha plataforma. El envío de observaciones se deshabilita para los proveedores una vez se cumpla la fecha límite establecida por la Entidad en el cronograma del proceso.

Ninguna aclaración verbal podrá afectar los términos y condiciones del Pliego de Condiciones. Las consultas, observaciones o cualquier tipo de correspondencia relacionada con el presente proceso deberán ser enviadas a través de SECOP II.

Sólo será tenida en cuenta en este proceso de selección, la información que la entidad, suministre a través de la plataforma del SECOP II.

Las consultas u observaciones que se realicen por parte de los proveedores o los oferentes a través de otros medios o herramientas diferentes a las establecidas en presente numeral, el COBOG dará respuesta a las mismas con sujeción a las disposiciones contenidas en la Ley 1755 de 2015.

MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

El COBOG, de conformidad con el cronograma del presente proceso de selección dispuesto en la plataforma del SECOP II y acorde con lo establecido en el numeral 5 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 89 de la Ley 1474 de 2011 y 2.2.1.1.2.2.1. Del Decreto 1082 de 2015, podrá modificar y prorrogar el plazo del proceso antes de su vencimiento, de oficio o a petición de parte, o cuando la Entidad lo considere conveniente.

La petición de prórroga se formulará a través de la sección "OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO" de la Plataforma del SECOP II.

Cualquier modificación al pliego de condiciones o prórroga del plazo del Proceso de Contratación se llevará a cabo mediante adendas numeradas, las cuales serán parte integral del mismo.

En todo caso solo se podrán expedir adendas hasta la fecha límite establecida en el cronograma del presente pliego de condiciones, esto es, 1 día hábil antes de la fecha del cierre del proceso.

Las Adendas que se generen serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II de lunes a viernes de 7:00 a.m., a 7:00 p.m., de conformidad con artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015 y serán de obligatorio cumplimiento para la preparación de las propuestas.

Las adendas se entenderán comunicadas por el hecho de su publicación en la plataforma del SECOP II, de conformidad con lo dispuesto en las normas legales vigentes sobre la materia, para lo cual se reitera la obligación de todos los proponentes, durante todo el proceso, de consultar permanentemente dicha Plataforma.

Todas las adendas y avisos que publique el COBOG en relación con el pliego de condiciones formarán parte integrante del mismo y serán publicadas en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - SECOP II.

CIERRE DEL PROCESO, LUGAR Y FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS PROPUESTAS.

El presente proceso de contratación se adelantará en su integridad en línea, a través de la plataforma SECOP II; por lo anterior, los proponentes deberán registrarse como proveedores en dicha plataforma para la presentación de la respectiva oferta.

De las ofertas presentadas en la plataforma SECOP II se generará una "LISTA DE OFERENTES" en la cual se registrará la lista de los proveedores que participaron en el Proceso de Contratación.

Vencido el término para la entrega de ofertas se efectuará la apertura de los sobres de acuerdo al procedimiento previsto en la plataforma del SECOP II.

En caso de presentarse una indisponibilidad de la plataforma antes del cierre del proceso, el COBOG seguirá el procedimiento establecido por Colombia Compra Eficiente en la Guía de Indisponibilidad del SECOP II[3] para presentar ofertas.

COMITÉ VERIFICADOR Y PLAZO PARA EFECTUAR LA VERIFICACION

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015, el COBOG designará un Comité Verificador, conformado por servidores públicos o por particulares contratados para el efecto.

[3] https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_indisponibilidad_secopii.pdf

Dicho comité deberá realizar su labor de verificación de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a la ley y a las reglas contenidas en el pliego de condiciones. Por lo tanto, deberá verificar los requisitos habilitantes exigidos en el pliego.

VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Comité Verificador designado por el COBOG, preparará el informe de verificación de las propuestas dentro del plazo establecido en el cronograma. Dentro del mismo, y con el fin de realizar la verificación de los requisitos habilitantes de las ofertas, el COBOG podrá solicitar a los proponentes a través de la sección "MENSAJES" de la Plataforma SECOP II, las aclaraciones y explicaciones que estime necesarias.

De conformidad con el artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje podrán ser entregados por los proponentes hasta antes del inicio del mecanismo de la subasta, entendiendo que el mismo inicia a partir de la hora y fecha en las que se determinó la apertura del sobre económico.

Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la Entidad hasta el plazo anteriormente señalado.

Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes NO PODRÁN acreditar circunstancias ocurridas con POSTERIORIDAD AL CIERRE DEL PROCESO.

El plazo para la verificación de las propuestas podrá ser modificado cuando la entidad lo considere conveniente, para lo cual se expedirá una adenda acorde con el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

No se considerará ajustada al PLIEGO DE CONDICIONES la oferta que no reúna las condiciones exigidas para participar en este proceso de selección.

CAPÍTULO 1

INFORMACIÓN Y ASPECTOS GENERALES

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. Clasificación UNSPSC

Para participar en el presente proceso de selección, la persona natural o jurídica debe estar inscrita en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio de conformidad con el Sistema de Clasificación de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (Clasificación UNSPSC).

El proponente deberá estar inscrito en al menos cinco (5) de los siguientes códigos.

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	Almidón o harina comestible

				molino	
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

2.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS

Grupo 1

<table>
<tr><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td colspan="4">ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="5">Ítem : 1</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><td>PARAMETROS</td><td>TOLERANCIA MIN</td><td>TOLERANCIA MAX</td><td>METODO</td></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><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td colspan="4">ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="5">Ítem : 2</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><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</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

		%			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 gs2/3-9-23º gs2-51
		Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/Kg	NTC778	gs2/3-29 x; gs2/3-29 o gs2-51
		Hierro, expresado como Fe	1.0ppm	Parametro interno	GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 metodo 999.11
		Sulfitos*	<10ppm	NTC 5970,resolucion 5109 de 2005 21CFR101.100	icumsa gs2/1/7-33 (2005);NTC5970
		Pesticidas	Ausencia	Resolucion 2906 de 2007 codex alimentarius	Absorcion atomica
		Presentación: Sacos x 50 Kilos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.			

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 3	
1	Cantidad	6400
2	Unidad de medida	Unidad
3	Especificación	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: Duración mínimo 30 días, la composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 4	
1	Cantidad	40
2	Unidad de medida	Libra
3	Especificación	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.

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 amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Caracteristicas sensoriales: Sabor: Característico a leche, Olor: Característico a leche, Color: Blanco crema, Textura: Polvo homogéneo suave, Sin contaminación percibida visualmente, Sin objetos extraños. Características fisico-quimicas: Materia grasa, en % m/m Mínimo 26 Máximo 33, Humedad en %m/m Máximo 4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mínimo 0,9 Máximo 1,30, Índice de insolubilidad en cm3 Máximo 1,0, Cenizas, en % m/m Máximo 6,0, Proteína, en %m/m Mínimo 24,5, Lactosa en % m/m Mínimo 34 Máximo 44, Na, en % m/m Máximo 0,42, K, en % m/m Máximo 1,3, Fe en % m/m Mínimo 12.

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 oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx., Punto de fusión TB: 38 - 39.5 ºC TD: 40.5 - 42 ºC, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.

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. Carasterísticas 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 vacío 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.

3. MODALIDAD DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN

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, el COBOG 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, los elementos 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.

4.1. IMPUESTOS TASAS Y CONTRIBUCIONES

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	**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	Retención en la fuente renta por compras. Retención en la fuente ICA por compras (según actividad económica).

Bogotá COBOG".	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 de IVA (No aplica).

4.2. RESPALDO PRESUPUESTAL

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).**

Nota: el certificado de disponibilidad presupuestal hace parte integral del presente proceso y se publica por parte de la entidad en la plataforma del SECOP II, de igual manera este documento reposa en el expediente contractual.

5. 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.

GRUPO 1								
BSITEM	**RUBRO PRESUPUESTAL**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**				**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT. REQU.**	**VALOR PROMEDIO**	**VALOR TOTAL**
708	A-05-01-01-002-003	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	3444	$ 192.000	$ 661.248.000
		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				

<table>
<tr><td></td><td></td><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><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="15">708</td><td rowspan="15">A-05-01-01-002-003</td><td colspan="4">Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.</td><td rowspan="15">Bulto</td><td rowspan="15">300</td><td rowspan="15">$ 214.000</td><td rowspan="15">$ 64.200.000</td></tr>
<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 gs2/3-9-23º 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>
<tr><td rowspan="6">708</td><td rowspan="6">A-05-01-01-002-003</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.</td><td rowspan="6">Unidad</td><td rowspan="6">6400</td><td rowspan="6">$ 9.233</td><td rowspan="6">$ 59.093.333</td></tr>
<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: Duracion minimo 30 dias, la composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td colspan="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.</td><td>Libra</td><td>40</td><td>$ 8.300</td><td>$ 332.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td colspan="4">Salvado de trigo: Bulto minimo por 25 kilos.</td><td>Bulto</td><td>20</td><td>$ 66.000</td><td>$ 1.320.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td colspan="4">Fécula de Maíz: Presentacion bulto minimo por 12 Kg. Empaque sacos. Vida útil 16 meses.</td><td>Bulto</td><td>20</td><td>$ 86.000</td><td>$ 1.720.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td colspan="4">Avena en hojuelas precocida: Presentacion, empacado mínimo X 30 Kg.</td><td>Bulto</td><td>25</td><td>$ 224.333</td><td>$ 5.608.333</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-</td><td colspan="4">Harina de maíz amarillo precocida: bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.</td><td>Bulto</td><td>15</td><td>$ 203.667</td><td>$ 3.055.000</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>002-003</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>Harina de trigo fortificada: La harina de trigo es un producto obtenido principalmente de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivum ó trigo ramificado Triticum caompactum Host, ó mezcla de estos. Ingredientes: Trigo Canadiense y/o Americano y/o Argentino, premezcla vitaminica D - 1944 Fumarato, Azodiscarbonamida 25%, Acido ascorbico, Alpha - amilasa, Xilanasa, enzima celulotica, Amilasa. La harina de Trigo es fortificada obligatoriamente en Colombia de acuerdo al decreto 1444 de 1996 por el Ministerio de la Proteccio Social. Cereal que Contiene Gluten. Características Toxicologicas: Contiene gluten. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Composición química: Humedad g/100g 14.70, Proteína (Nx5.7) g/100g 13.40, Grasa g/100g 0.88, Fibra cruda g/100g 0.73, Cenizas g/100g 0.56, carbohidratos g/100g 71.03. Características del empaque: Sacos con microperforación 60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentacion: Saco por 50 Kg.</td><td>Bulto</td><td>15</td><td>$ 173.000</td><td>$ 2.595.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</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><td rowspan="2">PARÁMETRO</td><td colspan="2">ESPECIFICACIONES</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>
<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>15</td><td>$ 185.333</td><td>$ 2.780.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>Almidón agrio de Yuca micropulverizado: (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna, presentación de mínimo 12,5 Kg.</td><td>Bulto</td><td>6</td><td>$ 189.000</td><td>$ 1.134.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</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>15</td><td>$ 190.000</td><td>$ 2.850.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>Coco rallado deshidratado: cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.</td><td>Bolsa</td><td>80</td><td>$ 48.000</td><td>$ 3.840.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</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>Unidad</td><td>4</td><td>$ 192.000</td><td>$ 768.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>Fruta Cristalizada: Cubitos de fruta cristalizada, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería. bolsa mínimo 1000 grs.</td><td>Bolsa</td><td>100</td><td>$ 17.000</td><td>$ 1.700.000</td></tr>
</table>

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-05-01-01-002-003	Duraznos en mitades: Tarro de mínimo 800 grs.	Unidad	15	$ 16.000	$ 240.000
708	A-05-01-01-002-003	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	15	$ 183.000	$ 2.745.000
708	A-05-01-01-002-003	Breva en almíbar: 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, característico 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	Frasco	150	$ 24.000	$ 3.600.000

<table>
<tr><td></td><td></td><td>condensada), naranja (Líquido de color amarillo, de olor y sabor característico a cáscara de naranja) y Arequipe (Líquido, color amarillo rojizo, sabor característico de arequipe) en frasco o botella de mínimo x 500 ml o cc.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</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)
Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco
<table><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><tr><td>PARAMETROS</td><td>Min</td><td>Max</td><td>unidad- referencia</td></tr><tr><td>Densidad (g/ml)</td><td>0,94</td><td>1,0221</td><td>(g/ml)- ETU</td></tr><tr><td colspan="4">Caracteristicas Microbiologicas</td></tr><tr><td colspan="4">Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco</td></tr></table>Presentacion: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td>Garrafa</td><td>83</td><td>$ 139.333</td><td>$ 11.564.667</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>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.</td><td>Garrafa</td><td>25</td><td>$ 83.667</td><td>$ 2.091.667</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>Pasta de tomate: agua, vinagre, azucar, sal, antioxidante acido ascorbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa por 4.000 gramos.</td><td>Bolsa</td><td>4</td><td>$ 61.000</td><td>$ 244.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>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.</td><td>Unidad</td><td>2</td><td>$ 1.425.000</td><td>$ 2.850.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>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).</td><td>Unidad</td><td>200</td><td>$ 17.867</td><td>$ 3.573.333</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>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%.</td><td>Unidad</td><td>2</td><td>$ 41.867</td><td>$ 83.733</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>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.</td><td>Unidad</td><td>10</td><td>$ 93.000</td><td>$ 930.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>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</td><td>Unidad</td><td>30</td><td>$ 47.000</td><td>$ 1.410.000</td></tr>
<tr><td>708</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>Maní triturado sin sabor: Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.</td><td>Kilo</td><td>20</td><td>$ 21.667</td><td>$ 433.333</td></tr>
<tr><td colspan="6">TOTAL</td><td>$ 885.245.733</td></tr>
</table>

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 amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Caracteristicas sensoriales: Sabor: Característico a leche, Olor: Característico a leche, Color: Blanco crema, Textura: Polvo homogéneo suave, Sin contaminación percibida visualmente, Sin objetos extraños. Características fisico-quimicas: Materia grasa, en % m/m Mínimo 26 Máximo 33, Humedad en %m/m Máximo 4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mínimo 0,9 Máximo 1,30, Índice de insolubilidad en cm3 Máximo 1,0, Cenizas, en % m/m Máximo 6,0, Proteína, en %m/m Mínimo 24,5, Lactosa en % m/m Mínimo 34 Máximo 44, Na, en % m/m Máximo 0,42, K, en % m/m Máximo 1,3, Fe en % m/m Mínimo 12.	Bulto	7	$ 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

<table>
<tr><td>707</td><td>A-05-01-01-002-002</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><td>PARAMETROS</td><td>RESULTADO</td><td>METODO</td></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 grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.</td><td>Bloque</td><td>330</td><td>$ 76.000</td><td>$ 25.080.000</td></tr>
<tr><td>707</td><td>A-05-01-01-002-002</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>324</td><td>$ 40.333</td><td>$ 13.068.000</td></tr>
<tr><td>707</td><td>A-05-01-01-002-002</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 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.</td><td>Bloque</td><td>330</td><td>$ 79.333</td><td>$ 26.180.000</td></tr>
<tr><td colspan="6">TOTAL</td><td>$ 156.193.000</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="7">GRUPO 3</td></tr>
<tr><td>BSITEM</td><td>RUBRO PRESUPUESTAL</td><td>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td><td>UNIDAD DE MEDIDA</td><td>CANT. REQU.</td><td>VALOR PROMEDIO</td><td>VALOR TOTAL</td></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><td>ANALISIS</td><td>PARAMETROS</td><td>METODO</td></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</td><td>Caja</td><td>786</td><td>$ 199.333</td><td>$ 156.676.000</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>de alta densidad para alimentos. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>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><td>requisitos</td><td>minimos</td><td>maximos</td></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>
<tr><td colspan="3">Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td></tr>
</table></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><td colspan="3">Caracteristicas fisico-quimicas</td></tr>
<tr><td>Analisis</td><td>Especificaciones</td><td>Metodo o equipo</td></tr>
<tr><td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td><td>Max 4,5 r/ 70 A</td><td>Colorimetro Lovibond pfx 990</td></tr>
<tr><td>Ph (face acuosa)</td><td>5,00 +- 0,30</td><td>phmetro hanna 213</td></tr>
<tr><td>Cloruro de sodio (% de NaCl)</td><td>1,3 +- 0,1</td><td>ISO 1738:2004</td></tr>
<tr><td>Acidez emulsion (% como oleico)</td><td>0,35 max</td><td>NTC 2018:2011</td></tr>
<tr><td>indice de peroxidos (meq 02/kg)</td><td>en planta: max 0,5 fuera de planta : max 5</td><td>AOCS Cd8b-90</td></tr>
<tr><td>Punto de fusion (°c)</td><td>TF: 43,0+- 1,0 TC 44,0 +- 1,0</td><td>NTC 213:2013</td></tr>
<tr><td>Acidos grasos trans (g/100g)</td><td>1,0 max</td><td>AOCS Ce266 y Ce 1a13</td></tr>
<tr><td colspan="3">Presentacion: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentacion bloque de 2,5 kilos en caja de 6 unidades</td></tr>
</table></td><td>Caja</td><td>60</td><td>$ 212.667</td><td>$ 12.760.000</td></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, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Ingredientes: Mezcla de grasas y aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, edulcorante (glucosa), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), aroma artificial idéntico al natural (mantequilla y nata), antioxidante (TBHQ), acidulante (ácido cítrico), colorante natural (annatto y betacaroteno). Alérgenos: Soya. Características Organolepticas: Color Amarillo claro, ligeramente brilloso, Aroma y sabor Característico a mantequilla, libre de sabor extraño y rancio, Aspecto Sólido, homogénea, con una consistencia homogénea y libre de grumos,Textura Plástica. Características Fisicoquímicas Contenido graso en % Mínimo 74 %, pH 4.5 ± 2, Cloruros de sodio NaCl en % Máximo 1%, Acidez (oleico) en % Máximo 0.5, Índice de peróxido en planta mEq oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx., Punto de fusión TB: 38 - 39.5 ºC TD: 40.5 - 42 ºC, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.</td><td>Caja</td><td>24</td><td>$ 226.000</td><td>$ 5.424.000</td></tr>
<tr><td>706</td><td>A-05-01-01-002-001</td><td>Cubierta de chocolate sucedáneo: Mezcla de cacao en polvo y grasas vegetales como aceite de palma o coco de fácil esparcimiento en los productos de panificación ideal para Rellenos: presentación 4 Kg.</td><td>Tarro</td><td>8</td><td>$ 216.333</td><td>$ 1.730.667</td></tr>
<tr><td>706</td><td>A-05-01-01-002-001</td><td>Cobertura chocolate: Presentación en bloque blanco y café por 2,5 kilos. Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, suero de leche en polvo, leche descremada en polvo, lecitina de soya E-322 (emulsificante) vainilla (saborizante natural y/o artificial). Empacado en bolsa de mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.</td><td>Bloque</td><td>8</td><td>$ 102.000</td><td>$ 816.000</td></tr>
<tr><td>706</td><td>A-05-01-01-002-001</td><td>Jamón de cerdo: Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.</td><td>Paquete</td><td>200</td><td>$ 18.333</td><td>$ 3.666.667</td></tr>
<tr><td>706</td><td>A-05-01-01-002-001</td><td>Salchicha (cerdo y pollo). Ingredientes: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidon de papa, emulsiòn de cerdo, proteina aislada de soya,aromatizante/saborizante artificial salchicha pollo, sal yodada fluorizada, aromatizante/saborizante artificial salchicha universal, sal nitral, compuesto emulsionante y estabilizador, tripolifosfato de sodio,conservante compuesto,aromatizante/saborizante artificial humo, conservante, antioxidante(eritorbato de sodio), aromatizante/saborizante artificial humo, paprika. Caracteristicias fisicoquímicas Humedad maximo 86-90, Proteina entre 10 y 14, Grasa maximo 28, Almidon Cuantitativo maximo 10, Ntritos NaN02 maximo 200, Colorantes</td><td>Paquete</td><td>30</td><td>$ 46.000</td><td>$ 1.380.000</td></tr>
</table>

		Artificiales negativo. Caracteristicas Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado palido caracteristico del producto. Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado caracteristico del producto. Presentacion x 1000 grs.				
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 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.	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).

Para determinar el valor de estimado del contrato, se realizó un estudio del mercado y análisis del sector económico y de los oferentes, el cual se encuentra descrito en el análisis del sector del proceso.

6. PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución será hasta el 15 de diciembre del 2026, mediante entregas parciales (mensual) solicitadas por el responsable del proyecto productivo 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.

7. LUGAR DE EJECUCION, ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACION DEL SERVICIO

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.

Los bienes serán entregados en el almacén del COBOG ubicado en el kilómetro 5 vía Usme (Avenida Caracas No. 51D-50 Sur) Bogotá D.C. previo acuerdo con el supervisor del contrato.
Únicamente **en horario de oficina (8: a.m. – 5:00 p.m.) y en días hábiles laborales**. La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para el COBOG por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de realizar su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

8. 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:*

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

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.

9. GARANTÍAS DEL CONTRATO

9.1. 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 El 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, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía).

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.

9.2. 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.

10. INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONFLICTO DE INTERESES

No podrán participar en el presente proceso de selección, quienes se encuentren incursos dentro de ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, o en conflicto de intereses para contratar a que se refieren la Constitución Política, el artículo 8º de la Ley 80 de 1993[4], el numeral 4 del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011[5], artículo 31 de la Ley 1778 de 2016[6], y demás normas concordantes.

El Proponente declarará en la Carta de Presentación de la propuesta (FORMATO N°1), bajo gravedad de juramento, que no se encuentra incurso dentro de dichas inhabilidades, incompatibilidades o conflicto de intereses.

En el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, ninguno de sus integrantes podrá estar incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Estado, según lo establecido en la Constitución Política y en la Ley.

El COBOG realizará la verificación de los antecedentes disciplinarios, fiscales, de Policía y medidas correctivas CNPC, respecto de las empresas y representantes legales, de los socios y miembros de Consorcios y Uniones Temporales que presenten propuestas al interior del Proceso de selección. (Numeral 4 del Artículo 38 de la Ley 734 de 2002 y Ley 610 de 2000).

11. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y en atención al MANUAL PARA EL MANEJO DE LOS ACUERDOS COMERCIALES EN PROCESOS DE CONTRATACIÓN expedido por Colombia Compra Eficiente, se realizó el análisis de los acuerdos comerciales que aplican al presente proceso de contratación, como se establece en el Pliego de Condiciones Electrónico cuyo análisis se encuentra consagrado en el Estudio Previo.

12. MULTAS Y SANCIONES

Multa. Se aplicará multa diaria sucesivas del 1% valor total de contrato, hasta por 10 días calendario, para amparar la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista.

[4] *Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Publica*
[5] *Por la cual se dicta normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y efectividad del control de la gestión pública.*
[6] *Por la cual se dicta normas sobre la responsabilidad de las personas jurídicas por actos de corrupción transnacional y se dicta otras disposiciones en materia de lucha contra la corrupción*

Cláusula Penal Pecuniaria. Se aplicará por el 30% del valor total del contrato ampara el incumplimiento parcial o definitivo del contrato por parte del contratista, se busca el pago parcial y definitivo de los perjuicios que se causen a la entidad.

13. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

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.
b. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.

14. TÉRMINOS DE LA SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA DEL CONTRATO

La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del proyecto productivo Panadería del COBOG o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el Ordenador del Gasto, quien verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato, presentando los informes de supervisión una vez tramitada la factura del mes correspondiente, para lo cual deberá observar las siguientes obligaciones:

Obligaciones del Supervisor para supervisión del contrato, convenio u órdenes de compra:

1. Realizar el seguimiento y control técnico, administrativo, jurídico, financiero y contable de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra,
2. Verificar y procurar que EL CONTRATISTA cumpla con el objeto, alcance, obligaciones y calidad de los bienes y/o servicios contratados, así como con las especificaciones ofrecidas en la propuesta presentada y aceptada por EL COBOG y derivadas del contrato, convenio o del Acuerdo Marco de Precios.
3. Suscribir los documentos y actas a que haya lugar durante y con posterioridad a la ejecución del contrato, convenio u Orden de Compra.
4. Hacer al CONTRATISTA los requerimientos escritos que sean necesarios para que éste cumpla el objeto y las obligaciones derivadas del contrato, convenio u Orden de Compra.
5. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo de la ejecución del contrato, convenio u orden de compra en las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes.
6. Formular al CONTRATISTA las observaciones e instrucciones que estime procedentes para el desarrollo y ejecución del contrato, convenio u orden de compra.
7. En caso de retraso o incumplimiento del CONTRATISTA, elaborar oportunamente un informe al Ordenador del Gasto en el cual se deje en conocimiento la situación, debidamente sustentada.
8. Remitir a la Subdirección de Gestión Contractual o al área de contratación, en forma permanente y a medida que avance la ejecución del contrato, toda la información y documentos que surjan en desarrollo del mismo, para efectos de mantener actualizada el respectivo expediente contractual.
9. Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, convenio u orden de compra, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.
10. Certificar el cumplimiento de las actividades a cargo de EL CONTRATISTA. Dicha certificación, será requisito previo, para cada uno de los pagos que deba realizar EL COBOG.
11. Solicitar mediante documento de justificación la suspensión, modificación, terminación y/o cualquier otro trámite de tipo contractual, con mínimo cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha en que se requiera perfeccionar los actos mencionados, junto con los soportes que deben ser radicados ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente.

12. Elaborar los informes mensuales de supervisión y radicarlos en original ante la secretaria de la Subdirección de Gestión Contractual o el área de contratación respectivamente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles, independientemente de la fecha de inicio del contrato, convenio y/o orden de Compra.
13. Elaborar la certificación de cumplimiento con la respectiva constancia de haber verificado que el CONTRATISTA ha efectuado los pagos al Sistema de Seguridad Social, así como los aportes correspondientes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar de acuerdo con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y demás normas concordantes.
14. Remitir oportunamente a la Dirección de Gestión Corporativa – Grupo Tesorería y/o quien haga de sus veces en la Direcciones Regionales, establecimientos penitenciarios y escuelas de formación los documentos necesarios revisados y aprobados para efectuar el pago al CONTRATISTA.
15. Solicitar aclaraciones, adiciones, modificaciones o complementos al contenido de los informes presentados por EL CONTRATISTA, o de aquellos que específicamente requiera el COBOG, siempre y cuando se estime su conveniencia y necesidad, propendiendo por el cumplimiento a cabalidad del objeto contratado.
16. Recibir la correspondencia del CONTRATISTA y hacer las observaciones que estime convenientes.
17. Consultar la documentación disponible en la carpeta del contrato, convenio u orden de compra que reposa en el Grupo y/o área de Contratación, a efectos de conocer el alcance del objeto contractual y las obligaciones del contratista verificando los requerimientos de la entidad y los ofrecimientos hechos por el contratista durante la etapa de selección del mismo.
18. Prestar apoyo al CONTRATISTA orientándolo sobre la mejor manera de cumplir sus obligaciones, informándolo sobre los trámites, procedimientos y reglamentos del COBOG.
19. Presentar los informes sobre situaciones que puedan afectar el equilibrio económico y financiero del contrato, convenio u órdenes de compra.
20. Informar oportunamente al Grupo de contratación y/o área de contratación, las inhabilidades o incompatibilidades del contratista de las que llegue a tener conocimiento, sobrevinientes o no, atendiendo lo establecido en artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 y demás normas existentes aplicables a este numeral.
21.Recibir y legalizar, en caso de requerirse, los bienes objeto del contrato, convenio u órdenes de compra, de acuerdo con el procedimiento establecido por Grupo de Manejo de Bienes Muebles.
22. Una vez finalizado el plazo de ejecución, entregar a la Subdirección de Gestión Contractual y/o área de contratación, un informe final de supervisión en el que se evidencie la ejecución contractual y documentos necesarios para adelantar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra (En caso de que se requiera).
23. Mantener debidamente organizado un archivo con toda la información utilizada y elaborada durante la ejecución del contrato que haya soportado su gestión.
24. Solicitar la liquidación del contrato, convenio u orden de compra, dentro de los veinte (20) primeros días hábiles siguientes a la terminación del mismo, adjuntando los soportes correspondientes.
25. Dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 72 de la Ley 1757 de 2015 en lo referido a rendir los informes al grupo de auditoría ciudadana (En caso de que se requiera).
26. Cumplir las demás obligaciones que correspondan a la supervisión del contrato, convenio u orden de compra, de acuerdo a la naturaleza del mismo, las contempladas en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011 y las establecidas en el Procedimiento de Supervisión e Interventoría de la Entidad.

PARÁGRAFO PRIMERO. El supervisor será el responsable de conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 82 de la Ley 1474 de 2011 y cumplirá sus obligaciones, facultades y deberes de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 83, 84 y 85 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO PRIMERO. El incumplimiento del supervisor a sus funciones, constituirá falta gravísima de acuerdo a lo señalado en el Parágrafo 1° del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Si se requiere el cambio de supervisor se le notificará al CONTRATISTA, para lo cual solo bastará con elevarlo por escrito, anexarlo al expediente del contrato y comunicarlo al contratista. El saliente supervisor deberá elaborar informe DETALLADO del estado en que se encuentre la ejecución del Contrato y realizar acta de empalme con el nuevo supervisor.

15. RENUENCIA DEL ADJUDICATARIO A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Si el proponente adjudicatario no firma el contrato dentro del término señalado en el cronograma del presente proceso de selección, el COBOG podrá adjudicar el contrato dentro de los quince (15) días siguientes al vencimiento del plazo para su suscripción, al Oferente con el segundo mejor precio final, siempre y cuando su oferta sea igualmente favorable para la entidad, conforme con el Inciso 2 Numeral 12 del Artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

CAPITULO II
REQUISITOS HABILITANTES Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

1.1. Requisitos Habilitantes

1.1.1. Requisitos de Orden Jurídico

1.1.1.1. Poder

Cuando el PROPONENTE actúe a través de un representante o apoderado debe acreditar mediante documento con presentación personal en notaria, en el cual se afirme que su representante o apoderado está expresamente facultado para adelantar todos los trámites pertinentes a la etapa precontractual del presente proceso.

1.1.1.2. Carta de Presentación de la Propuesta

La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Anexo denominado “Carta de Presentación de la Propuesta” y será suscrito por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica, deberá venir suscrito por el Representante Legal debidamente facultado en los términos de Ley; si la propuesta es presentada por consorcios o uniones temporales, el citado Anexo debe ser suscrito por el Representante designado.

1.1.1.3. Existencia y Representación Legal

1.1.1.4. Personas Jurídicas de Naturaleza Privada

1.1.1.5. Certificado de Existencia y Representación Legal, Objeto Social y Duración

El proponente deberá acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del Certificado original expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio, donde se acredite que está constituida con por lo menos Un (1) año de anterioridad al cierre del presente proceso y en el que conste que su objeto social está relacionado con el objeto de la presente contratación, con fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del proceso.

Igualmente, deberá acreditar la suficiencia de la capacidad del Representante Legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato ofrecido. Cuando el Representante Legal tenga limitaciones

estatutarias se deberá presentar adicionalmente copia del Acta en la que conste la decisión del Órgano Social correspondiente que autorice al Representante Legal para la presentación de la propuesta, la suscripción del contrato, y para actuar en los demás actos requeridos para la contratación en el caso de resultar adjudicatario.

En caso de que la propuesta fuere presentada por el Representante Legal Suplente, si los estatutos lo requieren deberá anexar certificación de la ausencia temporal o definitiva del Representante Legal Principal.

NOTA: En el evento de Consorcios, Uniones Temporales y demás Formas Asociativas, cada uno de los integrantes de los mismas deberá presentar Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matrícula Mercantil, conforme con su naturaleza jurídica, acreditando todas las exigencias del presente numeral.

Si el proponente es persona jurídica, consorcio o unión temporal, deben acreditar que su duración no será inferior al plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más.

El proponente deberá adjuntar fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Representante Legal o Apoderado, según el caso.

1.1.1.6. Objeto Social

El objeto social del proponente, o de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio, o de una unión temporal, le debe permitir presentar la propuesta, celebrar y ejecutar el objeto del Contrato materia del presente Proceso de Selección.

Este es un requisito de capacidad de la persona jurídica proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual se verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal.

1.1.1.6.1. Personas Naturales

Si el proponente es una persona natural deberá presentar fotocopia de su documento de identificación y el Registro Mercantil, en el caso que aplique, expedido por la Cámara de Comercio en el que conste su actividad comercial y que en general sea suficiente para poder ejecutar el objeto del presente proceso de selección. Este certificado debe haber sido expedido dentro de los Treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de cierre del presente proceso.

1.1.1.6.2. Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública

Para los efectos previstos en este numeral, se considerarán Personas Jurídicas Nacionales de Naturaleza Pública, aquellas sociedades constituidas por disposición legal o reglamentaria, de acuerdo con la legislación nacional y que tengan domicilio principal en Colombia, que por virtud de la Ley o del acto que autorice su constitución, y según la participación estatal que se registre en ellas, deban someterse al régimen de derecho público, trátese de entidades territoriales o descentralizadas funcionalmente de cualquier orden, las que deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Acreditar su existencia y representación legal, salvo que dicha existencia y representación se deriven de la Constitución o la Ley. Para el efecto, mencionarán los documentos y actos administrativos que conforme a la Ley, expedidos en cada caso por la autoridad competente, con las formalidades y requisitos exigidos por la Ley para su eficacia y oponibilidad ante terceros. En todo caso, deberá

mencionarse el documento mediante el cual se dio la autorización para la presentación de la oferta y posterior suscripción del contrato, impartida por el órgano competente, sin perjuicio de lo cual, será responsabilidad de la persona jurídica correspondiente, asegurarse de haber cumplido con todos los requisitos presupuestales y administrativos necesarios para obligarse y para poder ejecutar adecuada y oportunamente las obligaciones que contrae mediante la presentación de la propuesta.

2. Acreditar que el ente público contratante tiene capacidad legal para la celebración y ejecución del contrato.

3. Acreditar la capacidad del representante legal para la presentación de la propuesta y para la suscripción del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

1.1.1.6.3. Personas Jurídicas Extranjeras

Las personas jurídicas de origen extranjero, tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales, se someterán en todo caso a la legislación colombiana.

Las personas jurídicas extranjeras con sucursal en Colombia, deben cumplir con lo señalado en los artículos 2.2.1.1.1.5.1 y 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015.

Para el caso de personas extranjeras jurídicas sin sucursal en Colombia, estas deben cumplir con las siguientes condiciones:

Acreditar su existencia y representación legal, a efectos de lo cual deberán presentar un documento expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, con un término no mayor a un (1) mes anterior a la fecha de cierre, en el que conste su existencia, objeto y vigencia, y el nombre del representante legal de la sociedad o de la persona o personas que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades y en el cual se señale expresamente que el representante no tiene limitaciones para presentar la propuesta, suscribir el contrato y comprometer a la empresa a través de su propuesta.

Acreditar la duración de la persona jurídica la cual debe extenderse por lo menos, por el plazo de ejecución del contrato, el plazo previsto para su liquidación y un (1) año más, contado a partir de la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Acreditar que el objeto social principal de la sociedad se encuentra relacionado con el objeto del contrato, de manera que le permita a la persona jurídica la celebración y ejecución del mismo, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

Los proponentes que tengan la calidad de personas naturales deberán presentar fotocopia de su documento de identificación. Las propuestas presentadas por personas naturales de origen extranjero que se encuentren dentro del país, deberán estar acompañadas de la autorización correspondiente, expedida conforme a las normas de control migratorio vigente.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deberán acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, acreditar la experiencia probable y acreditada exigida en el presente proceso, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

En todos los casos los documentos anteriores deberán sujetarse al cumplimiento de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de los documentos expedidos en el exterior con el propósito que obren como prueba conforme con los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil, y las demás normas vigentes.

Dicho apoderado podrá ser el mismo en el caso de proponentes plurales extranjeros que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los integrantes del consorcio o unión temporal.

Los documentos otorgados en el exterior para ser considerados como idóneos para su validez y oponibilidad en Colombia deben cumplir con los siguientes requisitos:

Apostilla del Documento: En el evento, en que el país en donde fue expedido haga parte del Convenio de la Haya de 1961 sobre la supresión de la exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros, en los términos señalados en la Ley 455 de 1998 y en el Decreto 106 de 2001. Podrá presentar fotocopia simple y legible hasta antes de la Adjudicación.

NOTA: El oferente deberá dar cumplimiento a lo anterior, sin perjuicio a lo establecido en el artículo 52 del Decreto 019 de 2012, que establece: "A más tardar el primero de julio de 2012, los trámites de apostillaje, dentro del territorio nacional y en el extranjero, se podrán solicitar mediante el uso de correo postal, sin que se requiera la presentación personal del solicitante. El Gobierno Nacional reglamentará el procedimiento y el uso de medios electrónicos."

Consularización o Legalización: En el caso que el documento sea expedido en un país no signatario del Convenio antes indicado, dichos documentos para que puedan obrar como prueba deberán cumplir con lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil modificados por el artículo 1 numerales 118 y 119 del Decreto 2282 de 1989 y las demás normas concordantes vigentes.

Reciprocidad: A efectos de lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 20 de la Ley 80 de 1993 y el parágrafo del artículo 1º de la Ley 816 de 2003 modificado por el artículo 51 del Decreto-ley 019 de 2012, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos de origen extranjero en procesos de selección nacionales, siempre que cumplan con alguna de estas condiciones:

Que Colombia haya negociado trato nacional en materia de compras estatales con dicho país, o que en el país del proponente extranjero, con el que no se hubiere negociado trato nacional, las ofertas de bienes y servicios colombianas, reciban el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales.

La acreditación del trato nacional otorgado a estos bienes y servicios se deberá acreditar con la presentación de una certificación expedida por el Director de Asuntos Jurídicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la cual contendrá los siguientes aspectos: (I) Lugar y fecha de expedición de la certificación; (II) Número y fecha del Tratado; (III) Objeto del Tratado; (IV) Vigencia del Tratado, y (V) Proceso de selección al cual va dirigido.

En su defecto y en ausencia de negociación de trato nacional, la certificación deberá indicar si existe trato nacional en virtud del principio de reciprocidad. En el último caso, el Ministerio de Relaciones Exteriores solicitará la publicación en el SECOP II de las certificaciones referidas y de mantener dicha información actualizada coordinadamente con la Agencia Nacional de Contratación Pública, Colombia Compra Eficiente. Aspecto que la Entidad se reserva a verificar.

1.1.1.7. Documento Constitutivo de Consorcio o Unión Temporal.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar tal circunstancia mediante documento que acredite la conformación del Consorcio o la Unión Temporal con el lleno de los requisitos exigidos por el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal deben nombrar la persona que para todos los efectos los representará y señalarán las reglas básicas que regulen las relaciones entre ellos, su responsabilidad y duración, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del COBOG.

Señalar la duración de la constitución que no deberá ser inferior a la duración del contrato, el tiempo establecido para su liquidación y un (1) año más.

Establecer claramente la participación porcentual de cada uno de los integrantes tanto del Consorcio como de la Unión Temporal. La omisión de este señalamiento, hará que el COBOG tome la propuesta presentada con una participación de sus integrantes del 100% del Consorcio para todos los efectos legales.

Una vez el Contrato sea adjudicado al Consorcio o Unión Temporal, y dentro de los Dos (2) días hábiles siguientes a la notificación o comunicación de la Resolución de adjudicación, se deberá aportar el RUT del Consorcio o Unión Temporal.

5.1.1.6 Certificación de Cumplimiento de Pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social

El proponente debe presentar certificación expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por Representante Legal, en donde se acredite el cumplimiento en el pago de los aportes a sus empleados, en los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Las personas naturales sin personal vinculado laboralmente deberán expresar esta situación bajo la gravedad de juramento y presentar la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral.

Para el caso en que el Proponente tenga un acuerdo de pago vigente, debe certificar que se encuentra al día con los pagos acordados en el mismo a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal cada uno de sus miembros deben presentar de manera independiente la anterior certificación.

En caso que el presente proceso sea adjudicado a una persona natural, esta debe acreditar los documentos que certifiquen estar al día en el pago al Sistema de Seguridad Social y Régimen Parafiscal, según corresponda, a la fecha del cierre del presente proceso de selección.

La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo gravedad de juramento, respecto su fidelidad y veracidad.

NOTA 1. Lo previsto en este numeral no aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin domicilio o sucursal en Colombia.

NOTA 2. Se debe Anexar la fotocopia de la Cédula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Antecedentes Profesionales Vigente en el caso de que la certificación sea firmada por un Revisor Fiscal.

5.1.1.7 Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Con el fin de verificar las condiciones de los proponentes, todas las personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas o con sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales, deberán estar inscritos, clasificados y calificados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

El proponente debe presentar con su propuesta el certificado de inscripción en el Registro Único de Proponentes expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con el artículo 221 del Decreto 19 de 2012, el Certificado de Registro Único de Proponentes que adjunte el proponente con su propuesta, deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso y expedido dentro de los TREINTA (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente y todos los miembros del consorcio o unión temporal o Promesa de Sociedad Futura que vayan a proveer los bienes objeto del presente proceso de selección, trátese de personas naturales o jurídicas, deben encontrarse registrados en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015

De conformidad con lo anterior, cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que el acto de inscripción correspondiente de la nueva información quede en firme.

El certificado constituye plena prueba respecto de la información verificada documentalmente y cuyo registro se encuentra en firme. Lo mismo ocurre en relación con la información que proviene del registro mercantil o del registro de entidades sin ánimo de lucro.

NOTA: Si se presenta por un consorcio o unión temporal, cada uno de los miembros deberá estar clasificado, de acuerdo con la actividad que se compromete a ejecutar conforme a la clasificación dada en el presente pliego, de acuerdo con el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 221 del Decreto 019 de 2012 y el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

5.1.1.8 Identificación Tributaria

El oferente nacional indicará su Identificación Tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT; las personas jurídicas integrantes de un consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto.

NOTA: No aplica para las personas naturales y jurídicas de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.9 Verificación de Boletín Responsables Fiscales

El COBOG, consultará el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República de la persona jurídica así como de su representante legal, al fin de determinar si el proponente es o no hábil para contratar.

NOTA: No aplica para personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.10 Verificación de Antecedentes Disciplinarios

El COBOG, consultará el Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, de las personas naturales, los representantes legales de personas jurídicas y/o de quien en nombre de la persona jurídica presente la propuesta.

NOTA: No aplica para las personas (naturales y jurídicas) de origen extranjero sin sucursal en Colombia.

5.1.1.11 Inhabilidad por Incumplimiento Reiterado (Art. 90 L. 1474 de 2011)

De conformidad con el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, y el artículo 2.2.1.1.1.5.7 del Decreto 1082 de 2015 para la acreditación de este factor, se tendrá en cuenta las multas impuestas que se encuentren registradas en el Certificado de Registro Único de Proponentes y las conocidas por la entidad a través de un medio idóneo que hayan sido impuestas en una misma vigencia fiscal, conforme a las siguientes reglas:

Haber sido objeto de imposición de cinco (5) o más multas durante la ejecución de uno o varios contratos, durante la misma vigencia fiscal con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de declaratorias de incumplimiento contractual en por lo menos dos (2) contratos durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Haber sido objeto de imposición de dos (2) multas y un (1) incumplimiento durante una misma vigencia fiscal, con una o varias entidades estatales.

Nota1: En caso de propuestas conjuntas las anteriores reglas aplicarán para todos y cada uno de sus integrantes de manera individual.
Nota2: Esta inhabilidad se aplicara en situaciones consolidadas después de entrada en vigencia de la Ley 1474 de 2011. Por lo tanto si el oferente se encuentra en la situación consagrada en el artículo 90, incurrirá en causal de rechazo de la propuesta.

5.1.1.12 Multas, Sanciones e Incumplimientos

El oferente deberá diligenciar el Anexo denominado “Acreditación del Cumplimiento de Contratos anteriores” en el cual se relacionen las multas, sanciones e incumplimientos que en los últimos cinco (5) años hubiese tenido.

En caso de ofertas presentadas en consorcio o unión temporal, los representantes legales de cada uno de los miembros persona jurídica deberán diligenciar y suscribir el mismo anexo.

5.1.2.1. 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)

5.1.2.2. Beneficiario, Monto y Vigencia

Se deberá constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con NIT. 830.032.532-5, en pesos colombianos, por un valor equivalente al DIEZ (10%) POR CIENTO del valor total del presupuesto oficial estimado con una vigencia de noventa (90) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, término que se considera de validez de la oferta hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. En todo caso, su vigencia deberá extenderse hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual.

La garantía deberá señalar de manera expresa los siguientes eventos de conformidad con lo dispuesto en el numeral artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015:

1. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos de condiciones para la adjudicación del contrato se prorrogue, o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando el término de esas prórrogas no exceda los tres (3) meses.
2. El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
3. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
4. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

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.

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

5.1.2 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.

5.1.3 Requisitos de Orden Técnico

5.1.3.1 Especificaciones Técnicas

5.1.3.2. Experiencia del Proponente

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar experiencia propia y específica la cual será verificada en máximo **MAXIMO [5]** contratos ejecutados para cada grupo a participar, antes del cierre de la presente contratación, que sumadas sus cuantías sean igual o superior a una vez el 50% del presupuesto oficial estimado para cada grupo a participar, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, así:

AÑO	PERIODO	VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	SMMLV

De acuerdo a los grupos a los cuales se presente el proponente se deberá demostrar la experiencia en la sumatoria de los SMMLV de acuerdo a lo establecido en la tabla anterior.

Si vigentes es:

GRUPO	AÑO	PERIODO	VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO	SMMLV

Las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, para efectos de verificación de este requisito, deberán acreditar en el Registro Único de Proponentes experiencia propia y específica, 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.
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, antes del cierre de la presente contratación que sumadas sus cuantías sean igual o superior al 50 % del presupuesto oficial, del grupo o grupos a participar, la presente contratación expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, Como se describió en el cuadro anterior por grupo, y cuyo objeto esté directamente relacionado con el suministro de productos de Panadería.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, la experiencia total será la suma de la experiencia de cada uno de sus integrantes.

Para acreditar la experiencia, deberá adjuntar debidamente diligenciado el Anexo No. 2 *"Experiencia"* el cual debe ser allegado junto con la propuesta en el cual se relacionen los contratos que pretende hacer valer dentro del proceso.

Por lo anterior, se exige una experiencia mínima de acuerdo al cuadro anterior, acreditada en el RUP de acuerdo a los siguientes códigos – por grupo.

El proponente debe demostrar que ha ejecutado máximo cinco (5) contratos, para entidades públicas o privadas a la fecha de presentación de la oferta en el presente proceso de subasta inversa hasta el tercer nivel (clase) en:

- 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. Numeral 1. (Clasificación UNSPSC)

El oferente deberá demostrar experiencia por el 50 % o más del valor del presupuesto designado para el grupo ofertado.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o por una Unión Temporal o por cualquier otra forma de asociación, todos los miembros que las componen, deben acreditar experiencia so pena de rechazo técnico de la oferta. La experiencia corresponderá a la sumatoria de las experiencias de todos los miembros que la integran, de acuerdo a su porcentaje de participación en el documento de conformación.

En consecuencia, del análisis efectuado se tiene que estas estipulaciones no limitan la libre concurrencia y garantizan la idoneidad requerida por la Entidad.

En caso que la información suministrada en el RUP no sea suficiente para la verificación el COBOG, se reserva el derecho de solicitar certificaciones para aclarar la experiencia acreditada en el RUP. Para que las certificaciones que acrediten la experiencia del oferente sean consideradas válidas, éstas deberán contener como mínimo, la siguiente información y requisitos

A.-Información:

1. Nombre o razón social del contratante y contratista, dirección y teléfonos.
2. Objeto del contrato.
3. Fecha de inicio y fecha de terminación del contrato o su plazo de ejecución (día, mes, año).
4. Indicación del cumplimiento a satisfacción por parte de la entidad contratante, que podrá ser confrontada por parte del COBOG. No se tendrán en cuenta las certificaciones en las cuales se indique que el cumplimiento es regular, malo, deficiente o similar.
5. Valor final del contrato (incluye el valor inicial más las adiciones en valor y los reajustes que se hubiesen presentado durante la ejecución del contrato) en pesos, a la fecha de terminación del mismo.

B.- Requisitos

Las certificaciones sobre experiencia, seriedad y cumplimiento del proponente, deben ser expedidas únicamente por el contratante y suscritas por las personas competentes o autorizadas para ello.

En los casos en que el contrato o los contratos hayan sido celebrados en consorcio, unión temporal o bajo cualquier otra forma de participación conjunta, será tenido en cuenta el valor de acuerdo al porcentaje de participación.

En caso de presentarse certificaciones por contratos adicionales, estos se evaluarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. Para el efecto, la certificación deberá contener como mínimo el valor del contrato adicional y la fecha de su celebración.

Se aceptan certificaciones dirigidas a otra entidad, siempre y cuando del contenido de éstas, se pueda certificar el cumplimiento de los requisitos que se exigen en el pliego de condiciones.

El COBOG se reserva el derecho de verificar la autenticidad de las certificaciones aportadas o de solicitar los respectivos contratos o documentos que la soporten.

En los casos en que se haya suscrito más de un (1) contrato con una misma Entidad, se deben relacionar por separado los datos de cada contrato Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje Tratándose de consorcios o unión temporal, este requisito puede ser cumplido por cualquiera de sus integrantes.

El incumplimiento de la Experiencia mínima requerida generará EL RECHAZO de la propuesta.

Para efectos de la verificación de la experiencia, el proponente deberá diligenciar la información solicitada en el anexo correspondiente del pliego de condiciones.

Estas certificaciones son solo requisito mínimo o habilitante, no otorgarán puntaje

5.1.4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A. Especificaciones Técnicas obligatorias por Ítem (s) / Condiciones mínimas excluyentes; Actividades Específicas

Los proponentes deben acreditar el cumplimiento de las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS OBLIGATORIAS** y las **ACTIVIDADES ESPECIFICAS** definidos en la ficha técnica. El Proponente que no cumpla con estas condiciones no será habilitado para participar en la Subasta Inversa.
Para acreditar el cumplimiento de las condiciones mínimas excluyentes el proponente deberá diligenciar el Anexo de Especificaciones Técnicas.

B. Precio

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

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

Nota 1: 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).

NOTA 2: 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.**

C. Oferta con valor artificialmente bajo

Dentro de la evaluación de la oferta económica la entidad verificara que los proponentes no ofrezcan precios artificialmente bajos, dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, según el cual, si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal, el valor del precio obtenido al final de la subasta inversa parece artificialmente bajo, la Entidad debe requerir al oferente para que explique las razones que sustenten el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador o

quien haga la evaluación de las propuestas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas.

En caso de que se rechace la oferta, la entidad podrá optar de manera motivada por adjudicar el contrato a quien haya ofertado el segundo mejor precio dentro de una postura valida tal y como se haya reportado en la plataforma durante el evento de la subasta.

Procederá la recomendación de continuidad de la oferta en el proceso de selección, cuando el valor de la misma responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta, que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta.

NOTA: LOS ERRORES E IMPRECISIONES COMETIDOS POR EL OFERENTE AL MOMENTO DE POSTULACIÓN DE LA OFERTA, NO SERÁN EXCUSABLES ANTE EL COBOG - , CADA OFERTA QUE SE PRESENTE, VINCULA LEGÍTIMAMENTE AL OFERENTE Y LO OBLIGA AL CUMPLIMIENTO DE LO OFERTADO

5.1.5. CAUSALES DE RECHAZO DE LA OFERTA

Son causales para el rechazo de la propuesta, las siguientes:

1. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones.

2. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere de cualquier manera la aplicación del principio de selección objetiva.

3. Cuando el proponente no presente la garantía de seriedad de la propuesta.

4. Cuando se presente la propuesta en forma subordinada al cumplimiento por parte del COBOG, de cualquier condición o modalidad impuesta por el proponente.

5. Cuando el oferente se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación proferidas por autoridad competente.

6. Cuando la propuesta sea presentada en un idioma diferente al castellano, que impida la comparación objetiva de las ofertas.

7. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.

8. Cuando el valor de la propuesta económica supere el valor estimado por ítem para el presente proceso de selección.

9. Cuando no haya sido presentada en la fecha, hora y lugar señalado en el plazo de presentación de propuestas (Cierre).

10. Cuando el objeto social de la persona jurídica proponente, la actividad comercial de la persona natural comerciante o el objeto social de los integrantes que conforman el consorcio o la unión temporal no permita ejecutar el objeto de la contratación.

11. La no presentación del poder otorgado de conformidad con la Ley y los Estatutos, cuando la propuesta sea presentada a través de apoderado.

12. Cuando existan varias ofertas presentadas por el mismo proponente en el presente proceso de selección (Por sí o por interpuesta persona o en consorcio o unión temporal), o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.

13. Cuando el proponente o alguno de los miembros que conforman el consorcio o la unión temporal se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, concordante con la Ley 1150 de 2007 y articulo 90 de la Ley 1474 de 2011, y demás disposiciones constitucionales o legales vigentes.

14. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos falsos, tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error y/o engaño al COBOG, con base en el numeral 7 del Artículo 26 de la Ley 80 de 1993, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.

15. Cuando el proponente no se encuentre inscrito en el Registro Único de Proponentes (RUP) de acuerdo con lo establecido el Artículo 6 de Ley 1150 de 2007.

16. Cuando la inscripción del proponte en el RUP no se encuentre en firme con anterioridad a la fecha establecida para el cierre del proceso.

17. Cuando el proponente no cumpla con los indicadores financieros establecidos en el pliego.

18. Cuando se compruebe la existencia de embargos o medidas cautelares proferidas por autoridad competente, en contra del oferente y en el caso de proponentes plurales de cualquiera de sus integrantes.

19. Cuando el oferente no demuestre la experiencia acreditada o específica, conforme lo solicitado en el presente pliego de condiciones.

20. Cuando no allegue por escrito, las aclaraciones, y/o documentos que no fueron entregados con la propuesta o cuando hechas las aclaraciones, observaciones y documentos no se ajusten a lo solicitado en el pliego, o acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

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

22. Cuando se haya incurrido en las inhabilidades contempladas en el artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas vigentes.

23. No anexar las fichas técnicas 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 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".*

24. No allegar muestras en tamaño real, de los productos conforme al grupo o grupos a participar: **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. No allegar muestras en tamaño real de acuerdo al cronograma, será causal de rechazo y no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.

25. Cualquier otra causal contemplada en la ley.

NOTA: En observancia de lo establecido en el Parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la administración podrá solicitar a los proponentes los documentos referentes a la futura contratación que no constituyan los factores de escogencia establecidos en este Pliego de Condiciones hasta el término establecido por la entidad, igualmente para que subsanen la ausencia de requisitos o la falta de documentos habilitantes, so pena del rechazo definitivo de sus propuestas.

D. Declaratoria de Desierto del Proceso de Contratación

El Instituto declarará desierto el presente proceso cuando entre las propuestas presentadas no se logre adjudicar a ninguna el contrato ofrecido, ya sea porque las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias, porque no se presenten propuestas, o por cualquier otra causa legal que impida la selección objetiva.
El Instituto no proporcionará información a terceros sobre el contenido de las propuestas recibidas antes del cierre del proceso contractual. Para tal efecto, las propuestas y todos los documentos que las acompañen deben entregarse en sobres cerrados a la entidad y sólo hasta cuando se venza el término para su entrega se pueden abrir en acto público, de lo cual se dejará constancia en el acta de cierre para examinar de manera general su contenido.

La entidad dejará constancia en el acta de cierre de las propuestas que no se entreguen en las condiciones indicadas en el inciso anterior, así como, si alguna de ellas hubiera sido abierta con anterioridad al cierre.

CAPITULO III
ASPECTOS GENERALES Y PROCEDIMIENTO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA (SECOP II)

1. MÁRGENES DE MEJORA DIFERENCIA ENTRE OFERTAS

teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la ENTIDAD informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) para que un lance sea aceptado por la Entidad, es de MÍNIMO DEL 3% SOBRE LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE HAYA OBTENIDO EN LA APERTURA DE LAS OFERTAS INICIALES EL MENOR PRECIO OFERTADO. ASI MISMO, DEBERA REALIZAR SUS LANCES ESTIMANDO PARA ELLO DICHO MARGEN MINIMO SOBRE SU ULTIMO LANCE.

Teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la ENTIDAD informa a los interesados que el MARGEN MÍNIMO DE MEJORA DE OFERTAS (MARGENES DE DIFERENCIA ENTRE OFERTAS) será el siguiente:

LANCE	PORCENTAJE MÍNIMO DEL LANCE
PRIMER LANCE	De mínimo (3%) sobre la propuesta económica que haya obtenido en la apertura de las ofertas iniciales el menor precio ofertado
SEGUNDO LANCE EN ADELANTE	El porcentaje no deberá ser inferior del (3%) sobre el valor de su ultimo lance

NOTA: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje no deberá ser inferior del (3%) sobre el valor del ultimo lance, en caso contrario el lance no será válido.

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.

1.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA

En la fecha y hora señalada en el cronograma del proceso, EL COBOG, llevará a cabo el desarrollo de la Subasta con los proponentes que fueron declarados HÁBILES, para efectos del presente proceso se realizará una subasta Electrónica.

1.2. PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

De conformidad con lo señalado en los artículos 2.2.1.2.1.2.2 y 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, la entidad realizará la diligencia de Subasta Inversa Electrónica, realizando lances a través de la plataforma SECOP II. Nota: Subsidiariamente en caso de que la plataforma presente indisponibilidad total o parcial para el ambiente del proveedor (cuya responsabilidad no sea imputable al proponente) antes del inicio del evento, la Entidad procederá a reprogramarla. Nota 1: En caso de que se haya dado inicio al evento y la plataforma presente indisponibilidad, la Entidad procederá a su suspensión la cual será notificada a los proponentes por mensaje público enviado por la Entidad.

1.2.1. DESARROLLO DE LA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el procedimiento para la subasta inversa la oferta debe contener dos partes, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la Ficha Técnica; y la segunda parte debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.

La entidad estatal publicará un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.
Habrá subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes cumplen con la Ficha Técnica. La Subasta tendrá una duración aproximada de treinta (30) minutos. Los proponentes habilitados deberán acceder a la subasta electrónica desde su cuenta de proveedor de SECOP II, para lo cual requerirán su usuario y contraseña, además cuentan con el soporte técnico de la mesa de servicio de Colombia Compra Eficiente, en su número telefónico 7456788, en el chat disponible en la página: https://www.colombiacompra.gov.co/, y el documento: “Guía para participar en una subasta en el SECOP II”, disponible en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/guia_s ubasta_proveed or.pdf

Si el proveedor tiene problemas de conexión al momento de la subasta electrónica se aplicará lo definido en el artículo 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: “si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma”, a menos que logre volver a conectarse antes de la terminación de la subasta, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial

de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma SECOP II; no obstante, en caso de indisponibilidad de la plataforma, EL COBOG suspenderá la diligencia mientras se restablece el servicio, situación que será soportada con el correspondiente certificado de Colombia Compra Eficiente e informada a los proponentes habilitados.

Los oferentes habilitados que participen en la subasta electrónica deberán acceder a la misma a través de sus propios recursos, la entidad no proveerá computadores desde sus instalaciones para este evento.
El precio de arranque de la subasta inversa electrónica será el menor precio de los ofrecidos por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento. Los oferentes habilitados para participar en la subasta presentarán sus posturas de precio a través del SECOP II. En todo caso, el proponente habilitado para presentar lance en la diligencia de subasta aplicará a los valores totales el mismo margen de mejora establecido por la Entidad.

La subasta electrónica en SECOP II permite al oferente conocer el valor de sus lances y la posición frente a los demás oferentes. Para que el oferente al momento de iniciar la subasta pueda tener conocimiento de su posición, necesariamente deberá hacer un lance.

La Entidad configurará la subasta electrónica en SECOP II, de tal forma que los nombres de los oferentes habilitados participantes no sean visibles sino hasta el final de la subasta, en el desarrollo de la subasta el precio de la mejor oferta NO es conocido, los proponentes hacen sus lances y solo conocen la posición en la que se encuentran.

Si en el proceso de selección se presenta un único oferente cuyos bienes cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior al valor estimado para la presente contratación, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.
En caso de empate la entidad Estatal debe aplicar las reglas del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020. Nota: En el momento de efectuar cada lance, el porcentaje de descuento debe ser el mismo (idéntico) para cada uno de los ítems, en caso contrario el lance no será válido.

1.2.2. Criterios de desempate

Se entenderá que hay empate entre dos o más propuestas, cuando presenten un número idéntico en el menor valor ofrecido, entre todos los oferentes que participan en una misma etapa de lances.

En el caso en que dos (2) o más propuestas, bajo el anterior criterio, hubieren arrojado un mismo resultado, se aplicarán las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 35 de Ley 2069 de 31 de diciembre de 2020 "*Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia",*

DR. HORACIO BUSTAMANTE REYES
Director Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó:**
Dg. Santacruz R. Nicolás.	Dg. Germán Mauricio Salinas	Dg. Germán Mauricio Salinas
Cargo: Adquisición y compras.	Cargo: Responsable G.C	Cargo: Responsable G.C
Oficina: Contratación.	Oficina: Gestión Corporativa	Oficina: Gestión Corporativa