CONTRATO DE SUMINISTRO No. 010 DE 2026

CONTRATISTA:	**GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GEM S.A.S - BIC**
NIT.	**900664206- 4**
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**
ITEM:	**50181710- 50221002**
VALOR:	**MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 1.259.530.833,00) EXCLUIDO IVA.**
PLAZO:	**15 de diciembre de 2026.**

Entre DR. HORACIO BUSTAMANTE REYES, Director Del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG**,** mayor de edad, identificado con Cédula de Ciudadanía No. No. 75.081.962 de Manizales, quien obra en su calidad de **Director del COBOG**, nombrado y debidamente facultado para contratar por el Director General del INPEC, el cual cuenta con Resolución No. 00003654 del 02 de mayo de 2025, facultado para actuar en nombre y representación del **Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá — COBOG.** Identificado con **NIT. 800.032.532-5**, establecimiento público de orden nacional, adscrito al **INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO — INPEC.**, con personería jurídica, patrimonio independiente, autonomía administrativa y financiera, entidad reestructurada mediante el Decreto 4151 de 2011, por una parte y por la otra, Orlando Ávila Martínez; identificado con cédula de ciudadanía No. 7.308.655 expedida en Chiquinquirá*,* Representante Legal de GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S - BIC con NIT. 900.664.206-4, correo electrónico facturacionelectronica@gruposhalom.com.co, teléfono 3142433558, quien para los efectos del presente se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos acordado celebrar este contrato, el cual se regirá por las siguientes:

CONSIDERACIONES

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

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

3. Que Según lo establecido en el acuerdo No. 010 de 2004 en el título III **DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS,** en su Artículo 29°.- Ordénese a los Directores de los

Establecimientos de Reclusión del país la creación, organización y desarrollo proyectos productivos de carácter industrial, artesanal, de servicios y agropecuarios, ya sea por administración directa o de particulares, con el objetivo de producir bienes y servicios al interior y exterior de los Establecimientos de Reclusión, para obtener rentabilidad económica y social.

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

9 Que el Director de Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG, mediante Resolución No. 0830 del 30 de marzo de 2026 ordenó la apertura del proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía No. 005 de 2026.

10. Que mediante Resolución No. 01059 del día 21 de abril de 2026, El Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG, adjudicó el proceso de Subasta Inversa Electrónica No. 005 de 2026 señalando en su artículo primero:

***"ARTICULO 1. ADJUDICAR**: El presente proceso de Selección Abreviada mediante subasta Inversa N° 005 de 2026, cuyo objeto es Contratar el suministro de Materia Prima para la elaboración y comercialización de productos de la panadería del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. Conforme a las disposiciones del pliego de condiciones que regulo el proceso de selección, a la propuesta presentada, a su verificación y evaluación final, al resultado de la Audiencia adjudicación de Subasta Inversa y al correspondiente ajuste de precios y cantidades requeridas por el proyecto productivo así:*

*Al Oferente **GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GEM S.A.S.,** con **Nit. 900.664.206-4,** por un valor total de **MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 1.259.530.833,00) EXCLUIDO IVA**. **GRUPO 1** POR VALOR DE **OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS VEINTISÉIS PESOS M/CTE. ($ 895.999.526,00),** EXCLUIDO IVA Y **GRUPO 2** POR VALOR DE **CIENTO CINCUENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($ 159.998.549,00),** EXCLUIDO IVA Y **GRUPO 3** POR VALOR DE **CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y UN MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($199.561.758,00)** EXCLUIDO IVA Y **GRUPO 4** POR VALOR DE **TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y UN MIL PESOS M/CTE. ($3.971.000,00)**, EXCLUIDO IVA**.***

Que corresponde a la cantidad y precios ajustados de los diferentes ítems, teniendo en cuenta el anexo de la oferta económica aportada por el adjudicatario y al descuento realizado en la subasta."

11. Que teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, se celebra el presente contrato de Suministro, conforme con las siguientes:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. 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".

SEGUNDA. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS: El contratista deberá cumplir durante la ejecución del contrato, con todos los requisitos descritos en las siguientes especificaciones:

Grupo 1

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>MARCA</th><th>CANT. REQU.</th><th>VALOR UNITARIO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Harina de trigo: Ingredientes: Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas. No podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales, No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativa. La harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.
<table>
<tr><th>PARAMETROS</th><th>TOLERANCIA MIN</th><th>TOLERANCIA MAX</th><th>METODO</th></tr>
<tr><td>HUMEDAD (%)*</td><td>12,5</td><td>14,5</td><td>gp,gac-101</td></tr>
<tr><td>PROTEINA* (NX5,7) % base seca</td><td>13.0</td><td></td><td>Lab.ext</td></tr>
<tr><td>CENIZA* (% base seca)</td><td>0,65</td><td>0,76</td><td>gp,gac-102</td></tr>
<tr><td>GLUTEN HUMEDO (%)</td><td>32,5</td><td></td><td>gp.gac-104</td></tr>
<tr><td>GLUTEN SECO (%)</td><td>11.0</td><td></td><td>gp.gac-104</td></tr>
<tr><td>FALLING NUMBER (S)</td><td>280</td><td>350</td><td>AACC 56-81,03</td></tr>
</table>
Empacada en sacos impresos y tejido, por 50 kg. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td>Bulto</td><td>HAZ DE OROS</td><td>3600</td><td>$ 182.400</td><td>$ 656.640.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.
<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</td><td>especificación</td><td>Referencia normativa</td><td>METODO DE ENSAYO</td></tr>
<tr><td>Polarizacion a 20°c</td><td>99,80°Z Min.</td><td>NTC 778</td><td>icumsa gs2/3-1 2011 NTC 586</td></tr>
<tr><td>Humedad, %</td><td>0.05%m/m Max</td><td>NTC 778</td><td>icumsa gs2/1/3-15 2005 NTC572</td></tr>
<tr><td>Color a 420 nm,</td><td>60 (UI) Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-10 NTC 5969</td></tr>
<tr><td>Turbiedad a 420 nm,</td><td>60 (UI) Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-18 NTC 5969</td></tr>
<tr><td>Ceniza, (m/m)</td><td>0.04% m/m Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3/9-17 2011 NTC 570</td></tr>
<tr><td>Azucares Reductores, %</td><td>0.05% Max</td><td>NTC778</td><td>icumsa gs2/3-9-5 2011 NTC 4355</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS QUIMICAS</td><td>especificación</td><td>Referencia normativa</td><td>METODO DE ENSAYO</td></tr>
<tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.5 mg/Kg</td><td>NTC778</td><td>gs2/3-24+gs2/1/3-27;o gs2-51</td></tr>
<tr><td>Arsénico, expresado como As</td><td>0.5 mg/Kg</td><td>NTC778</td><td>gs2/3-23*; gs2/3-25;gs2/3-9-25 o gs2/3-9-23° gs2-51</td></tr>
<tr><td>Cobre, expresado como Cu</td><td>1.0 mg/Kg</td><td>NTC778</td><td>gs2/3-29 x; gs2/3-29 o gs2-51</td></tr>
<tr><td>Hierro, expresado como Fe</td><td>1.0ppm</td><td>Parametro interno</td><td>GS2/3/7/8-31-94;AOAC9.1.09 metodo 999.11</td></tr>
<tr><td>Sulfitos*</td><td><10ppm</td><td>NTC</td><td>icumsa gs2/1/7-33</td></tr>
</table></td><td>Bulto</td><td>NCAUCA</td><td>350</td><td>$ 203.305</td><td>$ 71.156.750</td></tr>
</table>

			5970,resolucion 5109 de 2005 21CFR101.100	(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.								
3	Levadura fresca por 500 grs. es un producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo.debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos.				Unidad	FLEISCHMANN	7550	$ 8.770	$ 66.213.500
	Proteína en base seca (N x 6,25)%	44-50							
	Humedad %	< 70%							
	Fosforo como P205 en base seca %	2.2-2.8							
	ph solucion al 10%	4.5-5.0							
	NOTA: Duracion minimo 30 dias, la composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.								
4	**Panela Granulada Natural**: Características fisicoqumicas La panela se empaca libre de colorantes artificiales, sulfitos y cualquier producto químico prohibido, así como también libre de mohos, levaduras y microorganismos. Composición química: Sacarosa hasta 82%, Glucosa y Fructosa 15%, Humedad entre el 2 y 3%, Proteína 0.2%, Cenizas 0.8%, SO2 Negativo. Presentación x 500 gramos.				Libra	PANELA COLOMBIA	40	$ 7.885	$ 315.400
5	**Salvado de trigo:** Bulto minimo por 25 kilos.				Bulto	EL LOBO	20	$ 62.700	$ 1.254.000
6	**Fécula de Maíz:** Presentacion bulto minimo por 12 Kg. Empaque sacos. Vida útil 16 meses.				Bulto	SAGUZENA	20	$ 81.700	$ 1.634.000
7	**Avena en hojuelas precocida:** Presentacion**,** empacado mínimo X 30 Kg.				Bulto	SUPERAVENA	25	$ 213.116	$ 5.327.900
8	**Harina de maíz amarillo precocida:** bulto por 50 kilos. Vida útil 12 meses.				Bulto	BELLINI	15	$ 193.483	$ 2.902.245
9	**Harina de trigo fortificada:** La harina de trigo es un producto obtenido principalmente de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivum ó trigo ramificado Triticum caompactum Host, ó mezcla de estos. Ingredientes: Trigo Canadiense y/o Americano y/o Argentino, premezcla vitaminica D - 1944 Fumarato, Azodiscarbonamida 25%, Acido ascorbico, Alpha - amilasa, Xilanasa, enzima celulotica, Amilasa. La harina de Trigo es fortificada obligatoriamente en Colombia de acuerdo al decreto 1444 de 1996 por el Ministerio de la Proteccio Social. Cereal que Contiene Gluten. Características Toxicologicas: Contiene gluten. El producto cumple con la reglamentación Codex Alimentarius 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. **Composición química:** Humedad g/100g 14.70, Proteína (Nx5.7) g/100g 13.40, Grasa g/100g 0.88, Fibra cruda g/100g 0.73, Cenizas g/100g 0.56, carbohidratos g/100g 71.03. **Características del empaque:** Sacos con microperforación 60x98 cm de 91,8 g de peso y 75 g/cm3. Presentacion: Saco por 50 Kg.				Bulto	FARALLONES	20	$ 164.350	$ 3.287.000
10	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA:** Elaborada con trigo común Triticum aestivum L. por medio de procedimientos de trituración o molienda, en los que se separa parte del salvado o germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura sin mejorantes. Composición del producto: Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina (55 mg/kg), hierro (44 mg/kg), vitamina B1 (6 mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), ácido fólico (1.54 mg/kg). **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:**				Bulto	SAN MIGUEL	20	$ 176.066	$ 3.521.320
	PARÁMETRO	**ESPECIFICACIONES**							
		Mínimo	Máximo						
	Humedad (%) (Espectroscopia)	--	14						
	Cenizas (%) (Espectroscopia)	--	0.60						
	Proteínas (%) (Espectroscopia)	13.3	--						
	Gluten Húmedo (%) (Espectroscopia)	31.5	--						

	Almidón dañado (%) (Espectroscopia)	--	7.0					
	Fuerza (W)	350	--					
	Tenacidad (P)	100	--					
	Extensibilidad (L)	80	--					
	Gluten seco (%)	10.5	--					
	PH	5.8	6.2					
	Presentación: Bulto o saco de 50 kg.							
11	**Almidón agrio de Yuca micropulverizado:** (fermentado artesanalmente), empaque bolsa interna, presentación de mínimo 12,5 Kg.				Bulto	QUESERA SANTAFE	6	$ 179.550	$ 1.077.300
12	**Azúcar Micropulverizado grado 5:** Bulto de mínimo 25 Kilos. Vida útil 6 meses a partir de la fecha de producción.				Bulto	LA BUGUEÑA	15	$ 180.500	$ 2.707.500
13	**Coco rallado deshidratado:** cabello de angel, bolsa de mínimo 1 kg ó 1000 gramos.				Bolsa	COBURGOS	80	$ 45.600	$ 3.648.000
14	**Almidón Modificado de yuca,** no contiene gluten de trigo, avena, centeno o cebada**.** Es un almidón modificado diseñado para impartir propiedades de alta expansión en productos sometidos a horneo. Sacos de papel Kraft multipliego. Contenido neto 12 kg con marquilla impresa con número de lote en cada saco.				Unidad	EXPANDEX	4	$ 182.400	$ 729.600
15	**Fruta Cristalizada:** Cubitos de fruta cristalizada, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, galletería y heladería. bolsa mínimo 1000 grs.				Bolsa	COBURGOS	100	$ 16.150	$ 1.615.000
16	**Bocadillo Industrial de Guayaba :** Pasta solida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. Ingredientes: Guayaba natural y azúcar. Caracteristicas sensoriales Color: rojo uniforme; Olor y sabor: propio de la fruta procesada, libre sabores y olores extraños. Consistencia: firme. Características fisicoquímicas: Análisis fisicoquímico pH. Lectura a 20°C unidades de pH) resultado 4,6, limites* Min 3,4 Max -. Sólidos solubles. Lectura a 20 (°Brix) resultado 76,3, limites* Min 75 Max -. Características organolepticas Producto ligeramente dulce con concentración de sólidos de 75°Brix. Empacado en cajas de cartón. Presentación comercial 12500 gramos.				Caja	EL MANJAR GUAVATEÑO	70	$ 96.583	$ 6.760.810
17	**Paquete de Gragea:** en colores de mínimo x 500 grs. Bolsa de BOPP con peso de 500 grs.				Bolsa	PICCOLO	20	$ 12.350	$ 247.000
18	**Mezcla para Bizcochuelo:** de color Beige Claro, aroma Notas de Vainilla Forma física: Polvo suave, fluido libremente, sabor dulce a vainilla Bulto X 20 kg con presentación en su interior de 2.5 kg por ocho unidades.				Bulto	LESAFFRE	20	$ 364.483	$ 7.289.660
19	**Polvo de Hornear:** Composición: Bicarbonato de sodio (leudante), harina de trigo, pirofosfato de sodio (leudante), almidón de maíz, sulfato de aluminio, carbonato de calcio y fosfato monocálcico (leudantes). Bolsa mínimo X 1 kg.				Bolsa	PRODIA	50	$ 19.950	$ 997.500
20	**Anti moho o propionato de calcio**: especificaciones físico-químicas polvo blanco, higroscópico, de olor característico, Pureza 98% min, flúor (F) 3 ppm máx. Especificaciones de metales pesados: Arsénico (As) 1 ppm máx, Hierro (Fe) 10 ppm máx, Plomo (Pb) 1 ppm máx, Mercurio (Hg) 1 ppm máx. Saco mínimo x 25 kg, con bolsa interior y saco exterior.				Bulto	CIMPA	2	$ 494.000	$ 988.000
21	**Pre mezcla para muffins**, Ingredientes: Harina de trigo Fortificada (Soporte), Azúcar (Edulcorante), Aceite de Soya (Aceite), Fécula (Texturizante), Almidón modificado (Gelificante), Sorbitol (Edulcorante), Sal (Resaltador de Sabor), Gluten (Estructurante), Bicarbonato de sodio (Agente Leudante), Pirofosfato ácido de sodio (Agente Leudante), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (Emulsificante), Ácido cítrico (Antioxidante), Sorbato de potasio (Conservante), Goma Xantica (Goma), Fosfato Monocálcico (Regulador de pH), Acesulfame K (Edulcorante), alfa amilasa (Enzima). Bulto X 15 kg. Presentación de 2.5 kg por seis unidades para un peso neto de Bulto X 15 kg.				Bulto	FLEISCHMANN	15	$ 378.416	$ 5.676.240
22	**Mezcla para Brownie:** es una mezcla completa para la elaboración de Brownie, Color: café, Forma física: Polvo suave, fluido libremente, Sabor: Dulce a Chocolate Presentación de 2.5 kg por 8 unidades para un peso neto de 20 kg.				Bulto	LESAFFRE	15	$ 435.416	$ 6.531.240
23	**Color o colorante Amarillo:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plástico de mínimo x 500 grs.				Unidad	COLORISA	50	$ 22.483	$ 1.124.150
24	**Color o colorante para panadería Rojo escarlata:** para alimentos, para procesos de panificación, envase plastico de mínimo x 500 grs.				Unidad	COLORISA	50	$ 25.650	$ 1.282.500

<table>
<tr><td>25</td><td>AJONJOLI: Grano de Ajonjolí descortezado 100% (Sesamum indicum.). Grano de ajonjolí sin cutícula y limpia. Grano plano pequeño con longitud de 1,5 a 4 mm. de color crema claro. Producto rico en ácidos grasos no saturados. Presentación x kilo.</td><td>Bolsa</td><td>EPAR</td><td>20</td><td>$ 23.021</td><td>$ 460.420</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Duraznos en mitades: Tarro de mínimo 800 grs.</td><td>Unidad</td><td>BIEN STAR</td><td>15</td><td>$ 15.200</td><td>$ 228.000</td></tr>
<tr><td>27</td><td>Uvas pasas: producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de Vitis Vinifera L, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables Especificaciones físico-químicas Aspecto y color: textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro Sabor: Dulce característico, Aroma: característico Humedad: 10 – 16%, Aceite: menos de 0.5 %. Presentación Caja por x 10 kg.</td><td>Caja</td><td>ALFA</td><td>15</td><td>$ 173.850</td><td>$ 2.607.750</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Breva en almíbar: color caramelo, aroma y sabor dulce, semiblanda, en bolsa de mínimo 500 grs.</td><td>Bolsa</td><td>ATIKAS</td><td>50</td><td>$ 15.359</td><td>$ 767.950</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Cerezas marraschino. Composición del producto: Cerezas, azúcar, agua, regulador de pH (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio), color artificial (Rojo ponceau / Rojo numero 40), sabor artificial (esencia de cereza). Contiene Sulfito. Presentación Envase de mínimo 4000 grs.</td><td>Frasco</td><td>ALFA</td><td>20</td><td>$ 98.483</td><td>$ 1.969.660</td></tr>
<tr><td>30</td><td>Piña en trocitos: Color Amarillo, característico a piñas en conserva, Bolsa calibre 4 de baja densidad en presentación mínimo x 2.5 kg.</td><td>Bolsa</td><td>ATIKAS</td><td>100</td><td>$ 16.784</td><td>$ 1.678.400</td></tr>
<tr><td>31</td><td>Glasse de sabores: A chocolate, mora, melocotón, fresa, kiwi y piña en baldes mínimo 4 kg.</td><td>Unidad</td><td>LUDAFA</td><td>60</td><td>$ 31.350</td><td>$ 1.881.000</td></tr>
<tr><td>32</td><td>Esencia y/o saborizantes para uso alimenticio: que su composición incluya alcohol etílico, varios sabores como hinojo (Líquido transparente, presenta olor y sabor característico a hinojo), banano (Líquido translucido de color amarillo, presenta olor y color característico a banano), ponqué (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a ponqué), canela (Líquido de color café oscuro, con olor y sabor característico a canela), vainilla blanca (Líquido viscoso transparente, de olor y sabor característico a la vainilla) y piña (Líquido translucido de color rojizo, presenta olor y sabor característico a piña), frasco mínimo x 500 ml o cc. NOTA: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.</td><td>Frasco</td><td>LEVAPAN</td><td>160</td><td>$ 22.800</td><td>$ 3.648.000</td></tr>
<tr><td>33</td><td>Esencia de sabores de ron con pasas (líquido, color negro rojizo, sabor característico ron con pasas), leche condesada (Líquido, color blanco hueso, sabor característico de leche condensada), naranja (Líquido de color amarillo, de olor y sabor característico a cáscara de naranja) y Arequipe (Líquido, color amarillo rojizo, sabor característico de arequipe) en frasco o botella de mínimo x 500 ml o cc.</td><td>Frasco</td><td>PASTELFRUT</td><td>150</td><td>$ 22.800</td><td>$ 3.420.000</td></tr>
<tr><td>34</td><td>Esencia sabor coco, queso y mantequilla: agua (vehiculo acuoso), propilenglicol y o glicerina (vehiculo) alcohol etilico(vehiculo) sabor artificial coco, mantequilla y queso (saborizante), acido citrico(acidulante) conservante (benzoato de sodio)
<table>
<tr><td colspan="4">Caracteristicas Fisico-quimicas esencia coco</td></tr>
<tr><td>PARAMETROS</td><td>Min</td><td>Max</td><td>unidad- referencia</td></tr>
<tr><td>Densidad (g/ml)</td><td>0,95</td><td>0,98</td><td>(g/ml)- ETU</td></tr>
<tr><td colspan="4">Caracteristicas Microbiologicas</td></tr>
<tr><td>PARAMETROS</td><td>Min</td><td>Max</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>
</table></td><td>Garrafa</td><td>FLEISCHMANN</td><td>100</td><td>$ 132.366</td><td>$ 13.236.600</td></tr>
</table>

	Caracteristicas Microbiologicas: iguales a las de esencia coco Presentacion: empaque garrafa de 3.785 ml o cc. **NOTA**: La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.					
35	Tintura de Caramelo: Compuesto viscoso de color pardo oscuro a negro, presenta olor a azúcar quemado y sabor ligeramente amargo. Empaque Garrafa plástica de 4.960 grs o 5 kg.	Garrafa	LEVAPAN	25	$ 79.483	$ 1.987.075
36	Pasta de tomate: agua, vinagre, azucar, sal, antioxidante acido ascorbico) conservantes (benzonato de sodio, sorbato de potacio) Presentacion bolsa por 4.000 gramos.	Bolsa	TOMATICO	4	$ 57.950	$ 231.800
37	Cocoa en polvo desengrasada. Presentación Bolsa de mínimo 24 kg. Vida útil: 2 años. Características Físico - químicas: *pH (10%) 5.2-6.0; *Grasa (%) 14.0-17.0; *Retenido malla 200 (%) 5.0 máximo.	Unidad	CORDILLERA	2	$ 1.353.750	$ 2.707.500
38	Levadura seca instantánea: producto constituido por células vivas del género (Saccharomyces cerevisiae) monoestearoto de Sorbitan (INS491) levadura para panificación que por su composición posee además alto poder nutricional. Humedad Máximo 5%, Nitrógeno Proteico 43,0 a 50,0 %, Actividad (ml CO2/2 hr) >1500. Paquetes de 500 g. (envasado al vacío).	Unidad	MAURIPAN	300	$ 16.976	$ 5.092.800
39	Canela: Canela molida o en polvo. Ingredientes: Canela molida, anticompactante, harina de maíz y/o harina de arroz y/o soja. Bolsa por 1 kilo. Características Organolépticas: Olor característico, Color marrón claro, Sabor Dulce picante, Aspecto Molido uniforme. Características fisicoquímicas: Purezas 98%, Humedad máximo el 14%.	Unidad	P&M	2	$ 39.773	$ 79.546
40	Mezcla completa en polvo para la preparación de crema pastelera clásica. Ingredientes: Almidón de maíz, harina de trigo fortificada [contiene niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), hierro y ácido fólico], azúcar, sustancia conservadora (benzoato de sodio), antiaglutinante (carbonato de calcio), sal yodada, saborizantes artificiales (vainillina y etil vainillina) y colorante artificial (tartrazina). “Contiene gluten”, "contiene sulfitos"; “contiene tartrazina". Puede contener trazas de “huevo”, “leche”, "lactosa", “soya” y “ajonjolí”. Especificación Organoléptica Apariencia física: Polvo granuloso, heterogéneo, con partículas propias. Aroma: Característico del producto. Color: Propio de sus componentes. Especificaciones fisicoquímicas Humedad Mínimo - Máximo 13. Presentación x 2.5 kg. Empaque primario Bolsa pigmentada impresa de baja densidad por 2.5 kg.	Unidad	PURATOS	15	$ 88.350	$ 1.325.250
41	Harina de sacha inchi. Alimento funcional instantaneo en polvo, obtenido a partir de harina de sacha Inchi de la cual se concentra la proteína y se seca por spray. Características físico-químicos Humedad: (10 minutos a 85°C en estufa.) % p/p 5.0% máx. INCAL015, Grasa % p/p 3.0% max. INCAL037, Proteína (Base seca) % p/p 65.0% min. INCAL019, Granulometría % p/p 95% pasa 60 mesh USS INCAL016. Presentación mínimo de 300 gramos	Unidad	ILÁ LEGADO ANCESTRAL	30	$ 44.650	$ 1.339.500
42	Maní triturado sin sabor: Presentación bolsa mínimo de 1000 gramos.	Kilo	3A	20	$ 20.583	$ 411.660
TOTAL					**$ 895.999.526**	

Grupo 2						
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MARCA**	**CANT. REQU.**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Cubetas de Huevos de gallina AA:** Presentación por 30 unidades, los cuales tiene que venir según normatividad permitida por secretaria de Salud lote, fecha de vencimiento y empresa.	Cubeta	KIKES	1903	$ 20.583	$ 39.169.449
2	**HUEVO ENTERO ULTRA PASTEURIZADO Y DESHIDRATADO:** es un huevo en polvo fino, libre de carga microbiana patógena, que fue sometido a un proceso de deshidratación, en una torre de secado diseñado especialmente para procesamiento de alimento. Ingredientes: 100 % huevo de gallina pasteurizado, sin ningún aditivo. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS: Parámetro Valor Teórico PH 6,8 a 9,0 Humedad máxima 5,0 % Grasa máxima 40,0 % Proteína máxima 50.0% Especificaciones microbiológicas: Parámetro Resultados Método Aerobios mesófilos UFC/ml < 5.000 NTC4519 Mohos UFC/ml < 10 NTC5698-2 Levaduras UFC/ml < 10 NTC5698-1, Coliformes Totales UFC/ml < 10 NTC4458 Salmonella sp Ausencia NTC4574 Estafilococo coagulasa + UFC/ml <100 NTC4779 Escherichia coli Ausencia NTC4458. Presentación: 20 Kilos.	Bulto	OVOPRACTIC	5	$ 1.345.834	$ 6.729.170
3	**Leche en Polvo entera fortificada con hierro y vitaminas Ay D,** de mínimo 25 Kilos. Composición: Leche higienizada en polvo entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Caracteristicas sensoriales:	Bulto	NOVALECHE	9	$ 589.000	$ 5.301.000

	Sabor: Característico a leche, Olor: Característico a leche, Color: Blanco crema, Textura: Polvo homogéneo suave, Sin contaminación percibida visualmente, Sin objetos extraños. Características fisico-quimicas: Materia grasa, en % m/m Mínimo 26 Máximo 33, Humedad en %m/m Máximo 4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m Mínimo 0,9 Máximo 1,30, Índice de insolubilidad en cm3 Máximo 1,0, Cenizas, en % m/m Máximo 6,0, Proteína, en %m/m Mínimo 24,5, Lactosa en % m/m Mínimo 34 Máximo 44, Na, en % m/m Máximo 0,42, K, en % m/m Máximo 1,3, Fe en % m/m Mínimo 12.					
4	**Cobertura y relleno para repostería, pastelería y cocina concentrado:** Ingredientes: Agua, aceite de semilla de palma hidrogenado, azúcar, emulsificantes (polisorbato 60, estearoil lactilato de sodio, mono y diglicéridos, lecitina de soya, ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos), estabilizantes (hidroxipropilmetilcelulosa, goma xantana), regulador de acidez (fosfato disódico), sal, sabor artificial de vainilla, sabor artificial de crema, sabor natural de romero, colorantes naturales (annato índex 75120, cúrcuma índex 75300). Contiene soya. Peso por unidad 4 kg. Parámetros fisicoquímicos Grasa (%) Mínimo 32,0 Máximo 35,0, Sólidos (%) Mínimo 55,4 Máximo 59,4, pH Mínimo 7,0 Máximo 7,6.	Caja	RICH´S	150	$ 118.750	$ 17.812.500
5	**Leche Condensada:** azucarada semidescremada y deslactosada de un aspecto viscoso, libre de materias extrañas, color uniforme, blanco a ligeramente amarillento. Sabor dulce, característico del producto, olor típico del producto. Empacado en envase plástico x 5000 grs.	Unidad	AMY	50	$ 87.714	$ 4.385.700
6	**Arequipe:** de tipo Roscón o milhoja en presentación de mínimo x 5000 gramos.	Unidad	PASTELFRUT	160	$ 72.833	$ 11.653.280
7	**AREQUIPE ARTESANAL SIN AZUCAR AÑADIDA:** Leche líquida entera, Mezcla edulcorada, suero en polvo, Leche en polvo descremada, Bicarbonato de sodio (regulador de acidez), Benzoato de sodio y sorbato de potasio (Conservantes). CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS/SENSORIALES: Descripción Color Especificaciones Castaño brillante Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Olor Especificaciones Notas lácteas acarameladas Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Sabor Especificaciones Característico al arequipe Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Apariencia Especificaciones Moderadamente viscoso firme Método de ensayo Visual Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Textura Especificaciones Suave Método de ensayo Sensorial Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO PARA SU LIBERACION: Descripción Viscosidad Especificaciones NA Método de ensayo Viscosímetro Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción Consistencia Especificaciones 0-2 Método de ensayo Escurrimiento Frecuencia de monitoreo Según POE Descripción °Brix Especificaciones 61-65 Método de ensayo Refractómetro Frecuencia de monitoreo Según POE CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: PARAMETRO Mohos y levaduras Caso 3 Muestreo clase 3 N 5 c 2 m 10ufc/g M10ufc/g parámetro Staphylococcus coagulasa positiva Caso 10 Muestreo clase 3 N 5 c 0 m 10ufc/g M NA. Presentación mínimo 4 kilos.	Unidad	LA CARRETA	10	$ 115.583	$ 1.155.830
8	**Crema de leche entera:** Presentación en bolsa mínimo 1 litro.	Unidad	ALPINA	300	$ 34.200	$ 10.260.000
9	**Leche líquida larga vida:** Entera adicionada con vitaminas A y D, contenido 1.000 ml.	Unidad	COLANTA	325	$ 6.522	$ 2.119.650
10	**Queso Doble crema:** Queso fresco, semiduro, semigraso El queso doble crema es un producto fresco, ácido y no madurado de pasta semicocida e hilada, es elaborado con leche (entera o acida), cuajo y sal. Contiene un alto porcentaje de grasa y humedad, y debe mantenerse en refrigeración para su conservación. Leche entera, enzima (cuajo), cloruro de sodio (sal de mesa). CONTIENE LACTOSA Y CASEÍNA COMO COMPONENTES NATURALES DE LA LECHE. Color: Blanco crema Olor: Característico, sin olores diferentes al queso Sabor: Característico, ligeramente ácido Textura: Compacto, suave al tacto y cremoso. **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**	Bloque	EL ESTABLO	330	$ 72.200	$ 23.826.000

PARAMETROS	RESULTADO	METODO
Número más probable de coliformes fecales NMP/g	<100	ISO 7251:2005
Recuento de staphylococcus aureus UFC/g	1000- 30000	ISO 6888-1:1999
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	500 Max.	INVIMA: 1998
Búsqueda de salmonella spp	AUSENTES	NTC 4574
Listeria monocytogenes	AUSENTE	INVIMA: 1998
Recuento de coliformes totales/g	5000 Max	NTC 4458

	PRESENTACION: Bolsa grado alimenticio, en presentaciones entero y tajado de 2500 g.					
11	**Queso industrial Costeño:** Queso fresco, semiduro, graso. Composición: Leche entera fresca cruda, cloruro de sodio (sal de mesa), estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo). Características sensoriales: Aroma: Olor característico, Sabor: salado entre moderado y fuerte, Color: Blanco-Crema opaco, Apariencia: Textura firme. Características fisicoquímicas: Materia grasa en extracto seco % m/m: Mínimo 45%, Humedad sin materia grasa % m/m: Máximo 55%. Empaque Producto empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. Presentación Bloque por 1000 grs.	Kilo	LA FLORIDA	324	$ 38.315	$ 12.414.060
12	**Queso Campesino:** Queso fresco semiblando semigraso campesino pasteurizado. Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero. Características sensoriales Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura solida semiblanda. Composición nutricional Calorias (Kcal) por 100 g 260, grasa total 19g, grasa saturada 14g, grasa trans 0 mg, Carbohidratos totales 3.0 g, fibra dietaria 0 g, azúcares totales 0.7 g, azúcares añadidos 0 g, Proteína 19 g, Sodio 331 mg, Calcio 582 mg, Zinc 2.1 mg. Este producto esta empacado en bolsa plástica grado alimentario 1 termo formable, rotulado con número de lote de producción y fecha de vencimiento,peso neto minimo 2500 gramos.	Bloque	NUTRI LACTEOS EL ROBLE	334	$ 75.365	$ 25.171.910
TOTAL						**$ 159.998.549**

Grupo 3

ITEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANT. REQU.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	**Margarina Industrial de alto contenido graso:** Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad. Caracteristicas Organolepticas: Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Vida útil mínimo 6 meses **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.	Caja	ARTEPAN	800	$ 189.365	$ 151.492.000
2	**Aceite vegetal soya:** Aceite extraído de la semilla de soya.Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. **requisitos** / minimos / maximos densidad relativa (x°c/agua a 20 °c): 0,919 x=20°c / 0,925 x=20°c indice de yodo: 124 / 139 188 indices de refracción a 40°C: 1,466 / 1,470.	Unidad	FRISAZON	60	$ 186.516	$ 11.190.960

	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite	189	195				
	materia insaponificable g/kg		< 15				
	NMP coliforme total /g		<11				
	NMP coliforme fecales /g		< 3				
	recuento de mohos y levaduras / g		< 100 ufc				
	Presentación Garrafa o bidón x 20 Litros. **NOTA:** La composición solicitada debe ser demostrable en laboratorio en caso que se requiera.						
3	**Margarina para hojaldre:** margarina industrial de exelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Caracteristicas fisico-quimicas **Analisis** / Especificaciones / Metodo o equipo Color Lovibond (celda 5 1/4") / Max 4,5 r/ 70 A / Colorimetro Lovibond pfx 990 Ph (face acuosa) / 5,00 +- 0,30 / phmetro hanna 213 Cloruro de sodio (% de NaCl) / 1,3 +- 0,1 / ISO 1738:2004 Acidez emulsion (% como oleico) / 0,35 max / NTC 2018:2011 indice de peroxidos (meq 02/kg) / en planta: max 0,5 fuera de planta : max 5 / AOCS Cd8b-90 Punto de fusion (°c) / TF: 43,0+- 1,0 TC 44,0 +- 1,0 / NTC 213:2013 Acidos grasos trans (g/100g) / 1,0 max / AOCS Ce266 y Ce 1a13 Presentacion: Cada unida envuelta en envoltura impresa y empacada en caja de carton corrugado, presentacion bloque de 2,5 kilos en caja de 6 unidades			Caja	VITINA HOJALDRE	80	$ 202.034	$ 16.162.720
4	**Margarina Industrial de alto contenido graso**, fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Ingredientes: Mezcla de grasas y aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, edulcorante (glucosa), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), aroma artificial idéntico al natural (mantequilla y nata), antioxidante (TBHQ), acidulante (ácido cítrico), colorante natural (annatto y betacaroteno). Alérgenos: Soya. Características Organolepticas: Color Amarillo claro, ligeramente brilloso, Aroma y sabor Característico a mantequilla, libre de sabor extraño y rancio, Aspecto Sólido, homogénea, con una consistencia homogénea y libre de grumos,Textura Plástica. Características Fisicoquímicas Contenido graso en % Mínimo 74 %, pH 4.5 ± 2, Cloruros de sodio NaCl en % Máximo 1%, Acidez (oleico) en % Máximo 0.5, Índice de peróxido en planta mEq oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx., Punto de fusión TB: 38 - 39.5 ºC TD: 40.5 - 42 ºC, Índice de Yodo (g Y/100 g) Clima frío (B): 47 – 50 Clima Cálido (D): 44 - 47. Tipo de envase Bolsa con material impermeable interna y externamente de alta densidad para alimentos. Presentación Caja x 15 kg.			Caja	SANTILLANA	40	$ 214.700	$ 8.588.000
5	**Cubierta de chocolate sucedáneo:** Mezcla de cacao en polvo y grasas vegetales como aceite de palma o coco de fácil esparcimiento en los productos de panificación ideal para Rellenos: presentación 4 Kg.			Tarro	SICAO	10	$ 205.515	$ 2.055.150
6	**Cobertura chocolate:** Presentación en bloque blanco y café por 2,5 kilos. Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, suero de leche en polvo, leche descremada en polvo, lecitina de soya E-322 (emulsificante) vainilla (saborizante natural y/o artificial). Empacado en bolsa de mono orientado y termo sellado para garantizar barrera protectora.			Bloque	F&M	12	$ 96.900	$ 1.162.800
7	**Jamón de cerdo:** Presentación de mínimo de 500 gramos o 30 tajadas.			Paquete	COLOMBO ALEMANA	200	$ 17.416	$ 3.483.200
8	**Salchicha (cerdo y pollo).** Ingredientes: Carne de cerdo, pasta de pollo, agua, almidon de papa, emulsiòn de cerdo, proteina aislada de soya,aromatizante/saborizante artificial salchicha pollo, sal yodada fluorizada, aromatizante/saborizante artificial salchicha universal, sal nitral, compuesto emulsionante y estabilizador, tripolifosfato de sodio,conservante compuesto,aromatizante/saborizante artificial humo, conservante, antioxidante(eritorbato de sodio), aromatizante/saborizante artificial humo, paprika. Caracteristicias fisicoquímicas Humedad maximo 86-90, Proteina entre 10 y 14, Grasa maximo 28, Almidon Cuantitativo maximo 10, Ntritos NaN02 maximo 200, Colorantes Artificiales negativo. Caraterísticas Organolépticas Olor: Característico al producto. Color: rosado palido caracteristico del producto.			Paquete	CARNICOS DANISAN	30	$ 43.700	$ 1.311.000

	Textura: blanda y suave, Sabor: ahumado caracteristico del producto. Presentacion x 1000 grs.					
9	**Tocineta de cerdo ahumada.** Composición Barriguero de cerdo, carne de cerdo, agua, hielo, almidón de papa (aglutinante), sal, emulsificante (tripolifosfato de sodio, difosfato disódico, difosfato tetrasódico), carragenina (agente gelificante), estabilizantes (goma garrofín y goma xantana), antioxidantes (citrato sódico y eritorbato sódico), glutamato monosódico (potenciador del sabor), cloruro potásico, sabor a tocineta, conservante natural (limón y vinagre bufferado), humo líquido, azúcares (azúcar, maltodextrina y dextrosa), nitrito de sodio (acentuador de color), hemoglobina (colorante natural). Material de empaque Bolsa de Coextruido para Termoformado (PAEVOHPE) de alta barrera. Parametros organolepticos Aspecto: Tajada lisa con capa de grasa de 210 mm de largo x 35 mm de ancho ± 2 mm de dimensión y 2.5 mm ± 2 mm de espesor aproximadamente. Parametros Fisicoquímicos Proteína (g/100g) 12.3 g/100g, Nitritos (mg/Kg) 80 mg/Kg, Sodio (mg/100g) 729 mg/100g, Humedad (%) 52 %, Grasa (g/100g) 25 g/100g. Presentación en empaque al vacío 1000 gramos.	Paquete	CHORILLANO	39	$ 44.809	$ 1.747.551
10	**Pechuga de pollo sin deshuesar:** con un peso aprox. de 500 a 550 gr, sin marinar. La carne de igual manera se debe caracterizar por tener coloración blanca y/o rosa, se requiere para su preparación y consumo humano. Olor: Característico a pollo fresco, libre de olor a descompuesto o químicos. Textura: La carne debe ser suave al tacto, firme y elástica.	Unidad	MILUC	69	$ 11.653	$ 804.057
11	**PREPARADO GRASO:** Mezcla de aceites y grasas vegetales refinadas, agua, emulsificantes, (monoglicéridos de ácido graso, lecitina de soya), sal, saborizante idéntico al natural, conservante (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), colorante natural (cúrcuma o anato o betacaroteno), antioxidante (TBHQ). Características Organolépticas: Color: Amarillo crema, Olor y Sabor: Característico a lácteo ,Textura: Suave y Homogénea. Características Físicoquímicas: Contenido de Grasa Min 32%, Humedad Máx. 68%, Punto de Fusión 41,5°C a 42°C, Índice de peróxido Máx. 1,0 (meq O2/Kg) en Fábrica, Acidez como ácido oleico Máx. 0,3%. Presentación bloque por 15 kilos. Empacado en cartón corrugado y bolsa protectora de color azul biodegradable amigable con el medio ambiente.	Bloque 15 KILOS	EL COMPETIDOR	10	$ 156.432	$ 1.564.320
TOTAL					**$ 199.561.758**	

Grupo 4						
ITEM	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**MACA**	**CANT. REQU.**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**Sal refinada:** bulto de mínimo 50 kg.	Bulto	REFISAL	44	$ 90.250	$ 3.971.000
TOTAL					**$ 3.971.000**	

TERCERA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

a) Cumplir con el objeto del contrato y su alcance.
b) Suministraren forma oportuna los bienes y cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.
c) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución del contrato.
d) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.
e) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
f) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.
g) Cargar las facturas oportunamente con la firma del supervisor en el SECOP II, SISTEMA APLICATIVO OLIMPIA, SIIF nación antes del 15 de diciembre so pena de ser constituidas en reserva presupuestal para la siguiente vigencia.

CUARTA: OBLIGACIONES DEL COBOG.

El COBOG se obliga para con el Contratista:

a) Aprobar las pólizas a las cuales hace referencia la Cláusula novena de este contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 80/93 y Decretos Reglamentarios.
b) Cancelar el valor del contrato, en la forma prevista en la Cláusula Octava.
c) Ejercer el respectivo control del contrato por parte de un funcionario designado del expendio del COBOG, quien verificará el cumplimiento de la ejecución del contrato con las especificaciones requeridas.
d) Comunicar por escrito al CONTRATISTA cualquier reclamación por deficiencia en el suministro de los elementos y bienes.
e) Exigir que la calidad de los elementos y bienes contratados, se ajusten a los requisitos mínimos previstos en las normas vigentes.

QUINTA: **LUGAR DE EJECUCION**: Los bienes serán entregados en el almacén del COBOG ubicado en el kilómetro 5 vía Usme (Avenida Caracas No. 51D-50 Sur) de acuerdo con lo establecido con el supervisor del contrato.

SEXTA: PLAZO DE EJECUCION. El plazo de ejecución será hasta el 15 de diciembre del 2026, mediante entregas parciales (mensual) solicitadas por el responsable del almacén expendio del COBOG.

.

SÉPTIMA: VALOR DEL CONTRATO. Sera por **MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 1.259.530.833,00) EXCLUIDO IVA.**

PARAGRAFO. Disponibilidad Presupuestal. Para cumplir el compromiso anterior, se cuenta con el certificado de La disponibilidad presupuestal para la contratación de productos lácteos y ovo productos, 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. ($1.259.563.435,00).**

OCTAVA: FORMA DE PAGO. El valor del contrato antes descrito, 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.

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.

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.

PARÁGRAFO 1. - RETENCIONES. **EL COBOG** hará las retenciones a que haya lugar en el pago, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

PARÁGRAFO 2. - PROHIBICIÓN DE EXCEDER EL VALOR CONTRATADO. – El suministro de los elementos se solicitaran y pagarán hasta la concurrencia de los recursos que por este contrato se apropien.

PARÁGRAFO 3.- En caso de terminación anticipada, sólo habrá lugar al pago de los elementos entregados al COBOG, liquidados en forma proporcional al tiempo durante el cual se ejecuten las obligaciones contractuales.

NOVENA. GARANTIAS CONTRACTUALES. El CONTRATISTA debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG con **NIT. 800.032.532-5**. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: (A) cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir: (a) el incumplimiento total o parcial del Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria; (B) Calidad de los bienes.

La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:

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 firma del Contrato. 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 término de duración del contrato y (SEIS) (6) meses más, contados a partir de la firma del Contrato, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan en la ejecución y 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.

El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la ejecución o la liquidación del contrato.

La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del COBOG.

El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan.

Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del COBOG y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Instituto para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.

DECIMA. SUPERVISION 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 deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1) del artículo 4° y numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993 y las establecidas en el Procedimiento de Supervisión e Interventoría de la Entidad.

PARÁGRAFO 1. CAMBIO DE SUPERVISOR: Si se requiere el cambio de supervisor por razones de fuerza mayor o caso fortuito, ausencia temporal o definitiva, o por circunstancias debidamente justificadas, el Ordenador del Gasto del COBOG podrá modificar unilateralmente la designación del supervisor, para lo cual bastará comunicación escrita en tal sentido. Si el supervisor en ejercicio se encuentra en condiciones de suscribir un acta lo hará conjuntamente con el designado en su reemplazo, en ésta constará: Estado de ejecución del contrato, relación de documentos que entrega y observaciones que considere pertinentes. Si no es posible la suscripción conjunta dejará constancia del estado en que se encuentra el contrato al asumir el ejercicio de estas funciones.

PARÁGRAFO 2. LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no estará facultado en ningún momento para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes, mediante la suscripción de modificaciones al contrato principal.

DECIMA PRIMERA. INDEMNIDAD: El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al COBOG, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las

acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas autorizados o dependientes.

DECIMA SEGUNDA. CESIÓN DEL CONTRATO. El presente contrato no podrá ser cedido a ningún título por el CONTRATISTA, sin el consentimiento previo y por escrito del COBOG.

DECIMA TERCERA. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO. Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del presente contrato mediante la suscripción de un acta en la que conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de la suspensión.

DECIMA CUARTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato EL CONTRATISTA manifiesta que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad prevista en la ley, especialmente en lo establecido en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, articulo 90 de la Ley 1474 del 2011 y la Constitución Política, que le impida suscribir el presente contrato y que se hace responsable de cualquier información falsa al respecto en los términos del artículo 26 numeral 7 de la Ley 80 de 1993.

DECIMA QUINTA. TERMINACIÓN ANTICIPADA: La terminación anticipada de este contrato procede:

1. Por mutuo acuerdo entre las partes.
2. Por incumplimiento en las obligaciones pactadas en el presente contrato.
3. Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución.
4. Cuando se cumpla el objeto contractual antes del vencimiento del plazo y/o vigencia pactada.
5. Cuando se presenten inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes.

PARÁGRAFO: Con la firma del presente contrato las partes aceptan, previa solicitud, que proceda la terminación anticipada de MUTUO ACUERDO, para lo cual se requerirá de una comunicación presentada con una anterioridad de quince (15) días, y en la fecha de aceptación se suscribirá el acta respectiva, para lo cual el supervisor allegará los documentos pertinentes.

DECIMA SEXTA. LIQUIDACIÓN: El presente Contrato podrá ser objeto de liquidación de común acuerdo de conformidad con lo señalado en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 32 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 217 del Decreto 0019 de 2012 y los términos dispuestos en el artículo 11 de la citada Ley 1150 de 2007.

DECIMA SEPTIMA. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS: Toda controversia o diferencia relativa al presente contrato en cuanto a su celebración, ejecución, desarrollo, terminación y liquidación será resuelta de manera directa por las partes y de no ser posible se acudirá a los mecanismos de Transacción, Conciliación y Amigable Composición.

DECIMA OCTAVA. EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL: El presente Contrato no constituye vinculación laboral alguna entre las partes ni con el personal destinado por ellos, por lo tanto, ninguna de ellas tiene derecho a exigir a la otra, reconocimiento o pago de salarios o prestaciones sociales.

DECIMA NOVENA. ADICION MODIFICACIÓN Y/O PRORROGA: El presente contrato podrá ser modificado, adicionado y/o prorrogado de común acuerdo entre las partes,

previo aval del Ordenador del Gasto y Supervisor, para lo cual suscribirá el documento correspondiente.

VIGESIMA. DOCUMENTOS: Forman parte de este contrato: Estudios previos, anexos y pliegos de condiciones del proceso de selección descritos en la parte considerativa, Certificado de Disponibilidad Presupuestal, la propuesta presentada por EL CONTRATISTA, los acuerdos, los convenios que se celebren en desarrollo del mismo y demás documentos que dieron origen al presente contrato.

VIGESIMA PRIMERA. APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES. De conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1.993, el presente contrato además de sus estipulaciones, se rige por los principios establecidos por las normas civiles, comerciales y las consagradas en dicha Ley, que corresponden a su esencia y naturaleza.

VIGESIMA SEGUNDA. MULTAS. Por el incumplimiento injustificado de cualquiera de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, el COBOG podrá descontar, por concepto de multa, un monto equivalente al uno por ciento (1%) diario del valor del contrato, sin que sobrepase el diez (10%) del valor del Contrato. Para el efecto EL CONTRATISTA autoriza con la suscripción del presente contrato que el valor de las mismas sea descontado de la factura cobrada para la fecha en que el acto administrativo de imposición de multa no sea susceptible de recurso, conforme al procedimiento establecido en la Ley 1150 de 2007 y en concordancia con la Ley 1474 de 2011 artículo 86.

VIGESIMA TERCERA. PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento parcial o total de la obligación derivada del contrato, pagará EL CONTRATISTA al COBOG, a título de Pena Pecuniaria una suma equivalente al Treinta por Ciento (30%) del valor total del mismo. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago parcial pero definitivo de los perjuicios que cause al COBOG. No obstante, el COBOG se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. Tanto el valor de las multas, como el de la cláusula penal pecuniaria serán descontados de los pagos que se efectúen al contratista en desarrollo del objeto del contrato.

VIGESIMA CUARTA. CADUCIDAD: El COBOG podrá declarar la caducidad de este contrato si se presenta alguna de las causales previstas en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993. La declaratoria de caducidad producirá como efecto inmediato la terminación del contrato sin lugar a indemnización por el incumplimiento del contratista en sus obligaciones, la liquidación del contrato y demás sanciones establecidas en la Ley.

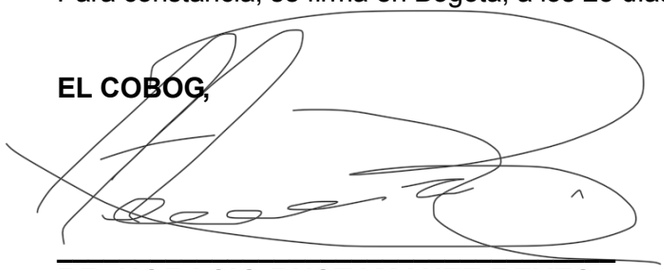
VIGESIMA QUINTA. COMUNICACIONES. Las comunicaciones al CONTRATISTA, se realizarán a través de E-mail: facturacionelectronica@gruposhalom.com.co; teléfono 3142433558 y demás medios electrónicos con que cuente el contratista. El COBOG al E-mail: administrativa.epcpicota@inpec.gov.co

VIGESIMA SEXTA PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: Para todo el efecto legal, el presente contrato se entiende perfeccionado: a) Con las suscripciones de las partes de acuerdo al inciso 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de las Garantías constituidas por el CONTRATISTA y aprobadas por parte de la Subdirección de Gestión Contractual y/o subunidad ejecutora; además de la suscripción del Acta de inicio (cuando aplique) la cual será siempre posterior a la aprobación de la póliza de Cumplimiento y al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización.

VIGESIMA SEPTIMA. DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos legales el domicilio contractual será la ciudad de Bogotá D.C.

Para constancia, se firma en Bogotá, a los 23 días del mes de abril del 2026.

EL COBOG,



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

EL CONTRATISTA,



ORLANDO ÁVILA MARTÍNEZ
C.C 7308655 expedida en Chiquinquirá
Representante Legal
GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S con NIT. 900664206 4

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

Fecha: 23/04/2026
Archivo\\10.1.12.101\Users\GCORPORATIVA-01\Desktop\Compartida Corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2026\SUBASTAS\SUBASTA 005 DE 2026 PANADERIA\CONTRATO 010 SUBASTA INVERSA 005 DE 2026 PANADERIA.doc