DEPENDENCIA SOLICITANTE	**ALMACÉN EXPENDIO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA, MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD DE BOGOTÁ COBOG**			
TIPO DE RECURSO	INVERSIÓN	Código BPIN N/A	FUNCIONAMIENTO	X
CÓDIGO PAA	50192100			
FECHA	28 de Abril de 2026			

ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
SELECCIÓN ABREVIADA – SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA

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

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

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

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

Que la Resolución 243 de 17 de enero de 2020 "por la cual se desarrolla la estructura orgánica del nivel central y se determinan los grupos de trabajo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC", Según lo establecido en el acuerdo No. 010 de 2004 en el título II **DE LOS EXPENDIOS DE ARTICULOS DE PRIMERA NECESIDAD, DE USO PERSONAL Y MATERIA PRIMA, PARA LOS DETENIDOS Y CONDENADOS,** en su Artículo 19°. - De conformidad con el Artículo 69° de la Ley 65 de 1993 expendio de artículos de primera necesidad y materias primas. La dirección de cada centro de reclusión organizará por cuenta de la administración, el expendio de artículos de primera necesidad y uso personal para los detenidos y condenados y de materias primas.

Para dar cumplimiento a las políticas y objetivos institucionales se requiere contratar el suministro de **productos alimenticios** para la comercialización a través de los diferentes puntos de venta del almacén expendio del COBOG, y teniendo en cuenta que en el presupuesto asignado para la actual vigencia está incluido el rubro, **productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios (A-05-01-01-002-003).** Es pertinente la adquisición de estos artículos para el consumo por parte de la población privada de la libertad recluida en las diferentes estructuras del establecimiento de reclusión.

Se requiere contar con stock de inventarios de elementos de primera necesidad con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por el personal privado de la libertad del COBOG. Se establecieron las

especificaciones técnicas de los elementos requeridos, de acuerdo a las solicitudes presentadas por los representantes del comité de derechos humanos personal de la PPL de los diferentes pabellones del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá **COBOG.**

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

En ese orden, por funciones y competencias le corresponde al **Almacén Expendio Del Complejo Carcelario Y Penitenciario Con Alta, Media Y Mínima Seguridad De Bogotá COBOG,** iniciar el proceso contractual cuyo objeto es "Contratar el suministro de productos alimenticios (paquetes), para la comercialización a través del almacén expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG".

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

50192100	Adquisición productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios	PRIMER SEMESTRE AÑO 2026	07 MESES	Selección abreviada subasta inversa.	Recursos Propios (Fondos Especiales)	600.000.000	600.000.000	NO	No Aplica	Dg. Prada Gamboa John Alexander Responsable Almacén Expendio Teléfono 3004017705

Es pertinente Contratar el suministro de productos alimenticios (paquetes), para la comercialización a través del almacén expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG., con el fin de satisfacer las necesidades presentadas por la población privada de la libertad. Lo más favorable para la entidad es adelantar un proceso de selección abreviada mediante subasta inversa electrónica, con el fin de garantizar productos de excelente calidad y a un precio de mercado beneficioso para la población privada de la libertad PPL.

Los recursos asignados para esta contratación corresponden al rubro **productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios (A-05-01-01-002-003)** del presupuesto aprobado para el almacén expendio correspondiente a la vigencia 2026.

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO

2.1. OBJETO

"Contratar el suministro de productos alimenticios (paquetes), para la comercialización a través del almacén expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG".

2.2. ESPECIFICACIONES DEL OBJETO A CONTRATAR

2.2.1. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

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

Grupo	Segmento	Familia	Clase
Productos de uso final	Alimentos bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks

2.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 1	
1	**Cantidad**	15000
2	**Unidad de medida**	Unidad 40 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 2	
1	**Cantidad**	17000
2	**Unidad de medida**	Unidad 30 Grs
3	**Especificación**	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g. DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g

		300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 3	
1	**Cantidad**	16400
2	**Unidad de medida**	Unidad 30 Grs
3	**Especificación**	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 4	
1	**Cantidad**	16000
2	**Unidad de medida**	Unidad 35 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 5	
1	**Cantidad**	15500
2	**Unidad de medida**	Unidad 40 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 6	
1	**Cantidad**	15000
2	**Unidad de medida**	Unidad 20 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 7	
1	**Cantidad**	15000
2	**Unidad de medida**	Unidad 55 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 8	
1	**Cantidad**	15000
2	**Unidad de medida**	Unidad 45 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución

		1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 9	
1	**Cantidad**	19999
2	**Unidad de medida**	Unidad 40 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 10	
1	**Cantidad**	16000
2	**Unidad de medida**	Unidad 12 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 11	
1	**Cantidad**	16000
2	**Unidad de medida**	Unidad 23 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo Nº 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo Nº6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g

		MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE • En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 12	
1	**Cantidad**	15000
2	**Unidad de medida**	Unidad 28 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 13	
1	**Cantidad**	2000
2	**Unidad de medida**	Unidad 150 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 % Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 14	
1	**Cantidad**	3500

2	**Unidad de medida**	Unidad 195 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 15	
1	**Cantidad**	3870
2	**Unidad de medida**	Unidad 115 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 16	
1	**Cantidad**	10002
2	**Unidad de medida**	Unidad 15 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones

		normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem : 17	
1	**Cantidad**	3002
2	**Unidad de medida**	Unidad 130 Grs
3	**Especificación**	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.

2.3. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR

TIPO DE CONTRATO: **De Suministro.**

2.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

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

2.5. LUGAR DE EJECUCION Y DOMICILIO CONTRACTUAL

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

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

2.6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

2.6.1. OBLIGACIONES GENERALES

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

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

2.6.2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

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

2.7. OBLIGACIONES DEL COBOG.

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

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

6. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

2.8. SUPERVISOR DESIGNADO

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

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

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

El artículo 2º de la Ley 1150 de 2007 menciona que la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de Licitación Pública, Selección Abreviada, Concurso de Méritos, Contratación Directa y Mínima Cuantía.
El numeral 2º del mencionado artículo señala que la selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, pueden adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual.

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

En efecto, de acuerdo con el artículo 2 de la citada ley, las necesidad de contratación corresponden al rubro productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios (A-05-01-01-002-003), que la Entidad pretende adquirir con la futura contratación, de acuerdo con el estudio del sector, además de ser de común utilización, son adquiridas en el mercado con las mismas especificaciones técnicas que en el presente proceso se solicitan por el COBOG, por lo que sus características se encuentran definidas de manera objetiva.

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

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

2.10. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es de **SEIS CIENTOS MILLONES DE PESOS ($ 600.000.000) M/TE excluido IVA.** Suma que incluye 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.

BSITEM	RUBRO PRESUPUESTAL	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT. REQU.	VALOR PROMEDIO	VALOR TOTAL
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	Unidad 40 Grs	15.000	3.050	45.750.000
708	A-05-01-01-002-003	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo N° 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo N° 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g. DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	Unidad 30 Grs	17.000	1.500	25.500.000
708	A-05-01-01-002-003	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	Unidad 30 Grs	16.400	2.383	39.086.667
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	Unidad 35 Grs	16.000	1.500	24.000.000
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS	Unidad 40 Grs	15.500	2.888	44.769.167

		HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%				
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 20 Grs	15.000	2.856	42.840.000
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	Unidad 55 Grs	15.000	3.483	52.250.000
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 45 Grs	15.000	3.483	52.250.000
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).	Unidad 40 Grs	19.999	2.483	49.664.183
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 12 Grs	16.000	1.133	18.133.333
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo N° 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN	Unidad 23 Grs	16.000	850	13.600.000

		ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE • En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.				
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	Unidad 28 Grs	15.000	4.467	67.000.000
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 % Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).	Unidad 150 Grs	2.000	8.600	17.200.000
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 195 Grs	3.500	9.917	34.708.333
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 115 Grs	3.870	7.367	28.509.000
708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 15 Grs	10.002	783	7.834.900

708	A-05-01-01-002-003	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en laminado + metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Unidad 130 Grs	3.002	5.867	17.611.733
TOTAL						**580.707.317**

De acuerdo con el resultado obtenido en el estudio de mercado realizado, para contratar productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios (A-05-01-01-002-003). 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:

$ 599.999.300 + $ 554.426.550 + $ 587.696.100 / 3 = $ 580.707.317

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.

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, o el valor que corresponda al finalizar la subasta, conforme a la necesidad del proyecto productivo y hasta la totalidad presupuesto oficial (CDP).

2.11. FORMA DE PAGO

El COBOG pagará al contratista el valor del contrato así:

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

excluidos del IVA, según lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la fuente e ICA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

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

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

- *los productos y sus cantidades, corresponderán a las necesidades que considere el responsable del almacén expendio 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 del almacén expendio 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 del almacén expendio 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 del almacén expendio 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 del almacén expendio 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 del almacén expendio 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 del almacén expendio del COBOG.*

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

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

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

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

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

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

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

7. Los demás documentos que sean requeridos por el Grupo de Tesorería , o quien haga sus veces en los demás niveles (Direcciones Regionales, Escuela de Formación o Establecimientos de Reclusión del Orden nacional.

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

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

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

2.12. RESPALDO PRESUPUESTAL (CDP)

La disponibilidad presupuestal para la contratación, se respalda con el **CDP- No. 3926** de fecha 13 **de febrero de 2026,** Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-113-EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C., DEPENDENCIA 113 EXP EXPENDIO-EPC PICOTA BOGOTA-POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (A-05-01-01-002-003)** (Propios), RECURSO 26 (Propios), SITUAC. CSF. OBJETO: Contratar el suministro de productos alimenticios (paquetes), para la comercialización a través del almacén expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, Expedido por el responsable de Presupuesto del Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá COBOG. Según oficios de autorización CDP Adquisición No. 2026IE0032957 del 13 de febrero de 2026, por valor de **SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS M/Cte. ($ 600.000.000).**

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

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

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

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

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

2.13. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER JURÍDICOS

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

2.14. REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO

2.14.1. REQUISITOS DE EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE

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

También podrá acreditar experiencia de contratos ejecutados, los cuales hayan sido celebrados por consorcios, uniones temporales y sociedades en las cuales el interesado tenga o haya tenido participación. La experiencia se determinará por el porcentaje de participación en el cual han ejercido su actividad en el proceso.

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

Clasificación UNSPSC	Grupo	Segmento	Familia	Clase
50192100	**Productos de uso final**	Alimentos bebidas y tabaco	Alimentos preparados y conservados	Pasabocas y snacks

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

- Valor: La sumatoria de los contratos deberá ser igual o superior al 50% del presupuesto oficial

estimado a ofertar en la presente contratación, expresada en salarios mínimos legales mensuales vigentes, como se describió en el cuadro anterior, cuyo objeto esté directamente relacionado con el suministro de productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios "Paquetes" (casinos, cafeterías, Confiterías).

- Estado de los contratos: Totalmente ejecutado a la fecha del cierre del proceso de selección.
- Certificar experiencia en el Código de Clasificación de Bienes y Servicios: Cada uno de los contratos debe certificar experiencia en el único [1] código de experiencia planteado en la tabla anterior. (50192100) Pasabocas y snacks.
- Los contratos pueden haber sido celebrados con entidades públicas, mixtas, organismos multilaterales, o privados.
- El contrato, acta de liquidación o equivalente, a presentar, debe identificar el Porcentaje de participación, en caso de consorcios o uniones temporales.

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

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

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

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

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

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

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

2.14.3. CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTA 2: Cuando el proponente pretenda acreditar la experiencia con certificaciones de contratos que reposan en la entidad, deberá mediante un oficio firmado por el Representante Legal, relacionar la siguiente información:

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

2.14.4. REGLAS PARA LA VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA

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

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

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

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

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

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

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

g. No se acepta auto-certificaciones, ni cuentas de cobro, ni certificaciones expedidas por él o los otros miembros del Consorcio o Uniones temporales, ni certificaciones expedidas o suscritas por supervisores o interventores.

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

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

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

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

l. En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de la misma se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará en proporción a la partición de éstos en el capital

de la persona jurídica escindida, para lo cual deberá aportarse el documento de la escisión.

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

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

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

2.14.5. CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El proponente deberá manifestar en la Carta de Presentación, que ha leído, entiende, acepta y cumplirá todas las especificaciones técnicas mínimas establecidas en el ANEXO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS para llevar a cabo TODAS las actividades descritas en el citado documento.

Los proponentes deberán anexar con su propuesta lo siguiente:

- Se deben anexar en las propuestas, las fichas técnicas de todos los productos ofrecidos, (es el documento en donde están las características físicas, químicas, contenido del producto y es elaborada por el fabricante), la ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas, por lo tanto el no anexo de alguna de ellas se considerar rechazado el oferente para participar en la audiencia de adjudicación.
- Anexar Registros sanitarios INVIMA vigentes si aplica.
- El día de cierre de las ofertas, los proponentes deberán allegar muestra de **TODOS LOS PRODUCTOS OFRECIDOS EN TAMAÑO REAL,** de acuerdo al cronograma, con el fin de que la entidad pueda identificar la marca y calidad de los productos ofrecidos, la cual no podrá ser cambiada, y serán devueltas el día de la audiencia de adjudicación de la subasta inversa virtual según el cronograma. O según solicitud de los oferentes, plazo que no podrá superar los 8 días siguientes a la audiencia de adjudicación. Pasado dicho periodo se procederá a la destrucción de las mismas. **La no presentación de las muestras o alguna de ellas, será causal para el rechazo de la oferta y no será habilitada para participar en la audiencia de Adjudicación.**

Requisito Técnico Obligatorio: Cumplimiento Normativo y Sanitario

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

- **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos (Buenas Prácticas de Manufactura - BPM).
- **Resolución 719 de 2015:** Clasificación de alimentos de alto riesgo en salud pública, aplicable a la naturaleza de los insumos requeridos.
- **Resolución 1407 de 2022:** Cumplimiento de los criterios microbiológicos de inocuidad para garantizar la seguridad alimentaria de la población privada de la libertad.
- **Resolución 5109 de 2005 y Resolución 2492 de 2022:** Requisitos de rotulado, etiquetado nutricional y sellos de advertencia para alimentos y productos procesados.

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

Es de obligatorio cumplimiento para el proponente presentar junto con su propuesta el concepto sanitario favorable de la empresa fabricante, proveedora o comercializadora de los productos a subastar, así como del vehículo transportador de los mismos y los certificados de los manipuladores de alimentos que entregan el producto, de acuerdo con Resolución No. 00002674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

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

2.15. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

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

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

Sí el proponente es un consorcio, unión temporal o cualquier otra modalidad de asociación, cada uno de sus integrantes deberá allegar el correspondiente Certificado de Registro Único de Proponentes RUP.

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

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

Los proponentes deberán cumplir con los siguientes índices financieros:

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

	Activo	(0.01)

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

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

2.15.1. OFERENTES PLURALES POR MEDIO DE UNIONES TEMPORALES, CONSORCIOS

El COBOG determina el procedimiento para calcular los indicadores de los oferentes plurales a partir de la información de cada integrante del oferente plural.

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

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

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

Ponderación de los componentes de los indicadores

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

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

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

Verificación de valores absolutos

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

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

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

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

2.15.2. PROPONENTES PERSONAS EXTRANJERAS CON SUCURSAL EN COLOMBIA

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

2.15.3. PROPONENTES PERSONAS EXTRANJERAS NO INSCRITAS EN EL RUP

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

En consecuencia, los citados oferentes deberán aportar los Estados Financieros (Balance General y Estados de Resultados) a 31 de diciembre de 2025 debidamente aprobados por el Representante Legal y por el Contador Público o Revisor Fiscal según corresponda, en la cual certifique y especifique las cifras utilizadas para verificar la capacidad financiera, o dicha

información de acuerdo con el cierre fiscal en cada país de origen o al balance de apertura si son sociedades nuevas. Así mismo deberán indicar la normatividad que aplica para el país de origen y de ser necesario, copia de los estatutos de la sociedad donde se indique el cierre del ejercicio.

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

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

2.15.4. PROPONENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO O SUCURSAL EN COLOMBIA:

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

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

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

Capacidad Financiera

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

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

Firma Representante legal del Oferente

Nombre: _____

Documento de identidad: _____

Firma Revisor Fiscal

Nombre: _____

Documento de identidad: _____

Tarjeta Profesional: _____

Firma Contador

* Indique si actúa como revisor fiscal o contador

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

Capacidad Organizacional

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.15.6. Certificación bancaria

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

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

3. CRITERIOS PARA EVALUAR LA OFERTA Y ADJUDICAR EL CONTRATO

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

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

En atención a los artículos que pretende contratar el COBOG es necesario contar con un contratista que tenga la capacidad jurídica, técnica, financiera, organizacional y de experiencia necesarias, que le

permitan cumplir con las obligaciones contractuales adquiridas, las cuales están sujetas a normas legales vigentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA

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

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

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

Para participar en la Subasta se tendrá en cuenta lo establecido en manuales y guías de Colombia Compra Eficiente para los proveedores y entidades contratantes, así mismo el proponente deberá

contar con las herramientas tecnológicas y las conexiones a internet necesarias para participar en la Subasta.

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

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

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

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

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

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

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

6. GARANTÍAS

6.1. SERIEDAD DEL OFRECIMIENTO

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

Beneficiario, Monto y Vigencia

El Proponente deberá adjuntar a la propuesta, la Garantía de Seriedad del Ofrecimiento de conformidad con lo establecido en la SECCION 3 – SUBSECCION 1 del decreto 1082 de 2015,

expedida por una Compañía de Seguros legalmente autorizada para funcionar en el país, con las siguientes condiciones:

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

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

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

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

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

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

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

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

Si el proponente es persona natural y tiene establecimiento de comercio, el tomador deber ser la persona natural y no su establecimiento de comercio.

La suficiencia de esta garantía será verificada por la entidad contratante al momento de la evaluación de las propuestas.

6.2. GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO

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

La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:

AMPARO	PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Vigente por término de duración del contrato y (SEIS) (6) meses más. 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, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato.

NOTA 1: Las garantías no podrán ser canceladas sin la autorización por escrito por parte de la entidad.
NOTA 2: El contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para mantener vigentes las garantías o seguros a que se refiere esta cláusula.
NOTA 3: Estará a cargo del contratista el pago de la prima y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías mencionadas.
NOTA 4: En caso de que el contrato se adicione, prorrogue o suspenda o cualquier otro evento que fuera necesario, el contratista se obliga a modificar las pólizas señaladas en esta cláusula, de acuerdo con las normas legales vigentes.
NOTA 5: La garantía única de cumplimiento expedida a favor de entidades públicas no expirará por falta de pago de la prima ni podrá ser revocada unilateralmente.

NOTA 6: A la entidad estatal no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista.

6. INDEMNIDAD

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

7. ACUERDOS INTERNACIONALES O TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

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

ACUERDO COMERCIAL		*Entidad Estatal Cubierta*	*Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial*	*Excepción Aplicable al Proceso de Contratación*	*Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial*
Alianza Pacifico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	SI	NO	SI
Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI

	Honduras	SI	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	SI	NO	SI
Comunidad Andina de Naciones		SI	SI	NO	SI

8. POTESTAD VERIFICADORA.

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

9. DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

Dg. PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER
Responsable Almacen Expendio COBOG

Elaborado por: Dg. Prada Gamboa John Alexander
Fecha de elaboración: 29/04/2026
Archivo: C:\Users\EXPENDIOBODEGA\Desktop\2026\1 AÑO 2026\SUBASTAS 2026\subasta producto alimenticio

INPEC

113-COBOG-EXP

INPEC 06-02-2026 10:52
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0026172 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / JOHN ALEXANDER PRADA GAMBOA
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO MEDIANTE LA PRESENTE ME PERMITO SOLICITAR AUTORIZACIÓN PARA EL SIGUIENTE
OBS

Bogotá D.C.

2026IE0026172

Señor;
DOCTOR; HORACIO BUSTAMANTE REYES
Director COBOG
Ciudad.

ASUNTO: SOLICITUD CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD DE PRESUPUESTO

Mediante la presente me permito solicitar autorización para el siguiente CDP, con el fin de realizar proceso de contratación para adquirir productos de Molinería (**A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** para la distribución y venta a las PPL por medio del proyecto productivo expendio del complejo carcelario y penitenciario de Alta Media y Mínima Seguridad COBOG.

(A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; por el valor de **SEISCIENTOS MILLONES PESOS M/Cte. ($600.000.000)**

Atentamente,

Dg. PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER
Responsable Proyecto Productivo Expendio COBOG

Elaborado por: Dg. PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER
Fecha de elaboración: 06/02/2026

INPEC

113-COBOG-GC-

Bogotá D.C.

INPEC 13-02-2026 15:28
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0032957 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
DESTINO 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
ASUNTO EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE
OBS EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, PARA LA

2026IE0032957

Señor:

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

Asunto: Expedir CDP con el fin de contratar la adquisición de productos de molinería, almidones y otros productos derivados del almidón, para la comercialización del almacén expendio del COBOG.

Cordial saludo:

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

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

Valor: SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE. ($600.000.000,00).

Responsable: Dg. PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER, Responsable actividad productiva Expendio COBOG.

Objeto: EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL ALMACÉN EXPENDIO DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 708.

Cordialmente.

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

Elaboró:
Carlos Eduardo Camargo Vargas
Presupuesto
Gestión Corporativa

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

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

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHcecamarg CARLOS EDUARDO CAMARGO VARGAS

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

Fecha y Hora Sistema: 13/02/2026 12:00:00 p. m.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

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

Numero:	3926	**Fecha Registro:**	2026-02-13	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	12-08-00-113 EPAMSC PICOTA BOGOTÁ D.C.						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	600.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	600.000.000,00	**Saldo x Comprometer:**	600.000.000,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	3926	**Fecha Registro:**	2026-02-13	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
113EXP EXPENDIO - EPC PICOTA BOGOTA	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	26	CSF						
					Total:	600.000.000,00	0,00	600.000.000,00	600.000.000,00	0,00

Objeto:	EXPEDIR CDP CON EL FIN DE CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL ALMACÉN EXPENDIO DEL COBOG. RES. 003 del 02/01/2026; BSITEM 708.

Carlos Camargo Vargas

Firma Responsable

INPEC

Bogotá D.C.

INPEC 24-03-2026 07:37
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0061694 Fol:1 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / JOHN ALEXANDER PRADA GAMBOA
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO DE MANERA ATENTA ME PERMITO SOLICITAR EL CONCEPTO FINANCIERO PARA
OBS

Señora:
MARTHA CECILIA CHAPARRO **2026IE0061694**
Responsable Contabilidad
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá
Ciudad

Asunto: Solicitud concepto Financiero.

Cordial Saludo:

De manera atenta me permito solicitar el concepto financiero para Contratar la adquisición **(A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** para el correcto funcionamiento del proyecto productivo expendio del complejo carcelario y penitenciario de Alta Media y Mínima Seguridad COBOG.

El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación citada es el No. 3926 del 13/02/2026 por valor de **SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS M/Cte. ($600.000.000), (A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.** Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Cordialmente,

Dg. PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER
Responsable Proyecto Productivo Expendio COBOG

INPEC

INPEC 24-03-2026 14:32
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0062389 Fol:2 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
DESTINO 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / JOHN ALEXANDER PRADA GAMBOA
ASUNTO DEDUCCIONES A LA COMPRA DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS
OBS

2026IE0062389

113-COBOG-G-C

D.G. PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER
Responsable Proyecto Productivo Expendio
COBOG

Referencia: Respuesta oficio **2026IE61694**

Cordial Saludo,

De manera atenta me permito dar respuesta al oficio de la referencia mediante el cual solicita el concepto financiero para compra de productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón para el proyecto productivo expendio del COBOG, por valor de: Seiscientos millones de pesos m/cte ($600.000.000,00), según **CDP 3926 de 13/02/2026, del rubro A-05-01-01-002-003.**

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

INDICADORES FINANCIEROS

INDICADOR	PUNTAJE
Liquidez	Mínimo 1
Endeudamiento	Máximo 70%
Razón De Cobertura De Intereses	Mayor ó Igual Al 1.2

INPEC

INDICADORES DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

INDICADOR	PUNTAJE
Rentabilidad Del Patrimonio (Utilidad Opera/ Patrimonio)	**Mayor o igual al 1% (0.01)**
Rentabilidad Del Activo (Utilidad Operacional/ Activo Total)	**Mayor o igual al 1% (0.01)**

Atentamente,

MARTHA CECILIA CHAPARRO AGUAYO
Responsable Contabilidad COBOG

Copia: N/A
Anexo: N/A
Revisado por: Dg. German Mauricio Salinas Gutiérrez, Responsable de área Gestión Corporativa
Elaborado por: Martha Cecilia Chaparro Aguayo, profesional universitario grado 11 área Gestión Corporativa
Fecha de elaboración: 24-03-2026
Archivo: Drive COBOG-Oficios.

INPEC

Bogotá D.C.

INPEC 24-03-2026 07:39
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0061696 Fol:1 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / JOHN ALEXANDER PRADA GAMBOA
DESTINO 1131 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / HORACIO BUSTAMANTE REYES
ASUNTO DE MANERA ATENTA ME PERMITO SOLICITAR EL CONCEPTO JURIDICO PARA CONTRATAR
OBS

2026IE0061696

Señor:
DG. SALINAS GUTIERREZ GERMAN MAURICIO
Responsable Gestión Corporativa
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta, Media y Mínima Seguridad de Bogotá
Ciudad

Asunto: Solicitud concepto Jurídico.

Cordial Saludo:

De manera atenta me permito solicitar el concepto jurídico para contratar la adquisición de**(A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS;** para el correcto funcionamiento del proyecto productivo expendio del complejo carcelario y penitenciario de Alta Media y Mínima Seguridad COBOG.

El certificado de disponibilidad presupuestal que ampara la contratación citada es el No. 3926 del 13/02/2026 por valor de **SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS M/Cte. ($600.000.000), (A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.** Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

Cordialmente,

Dg. PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER
Responsable Proyecto Productivo Expendio COBOG

Elaborado por: Dg. PRADA GAMBOA JOHN
Fecha de elaboración: 24/03/2026

INPEC

113-COBOG-GC-

Bogotá D.C. abril 2026

INPEC 08-04-2026 11:34
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0072631 Fol:1 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1133 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / GERMAN MAURICIO SALINAS GUTIERREZ
DESTINO 1135 AREA DE TRATAMIENTO Y DESARROLLO / JOHN ALEXANDER PRADA GAMBOA
ASUNTO RESPUESTA SOLICITUD CONCEPTO JURÍDICO 2026IE0061696
OBS RESPUESTA AL OFICIO DE LA REFERENCIA MEDIANTE EL CUAL SOLICITA CONCEPTO JURIDICO PARA ADELANTAR PROCESO PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE

2026IE0072631

Señor:
DG PRADA GAMBOA JOHN ALEXANDER
Responsable Actividad Productiva Expendio
Complejo Carcelario y Penitenciario con Alta Media y Mínima Seguridad de Bogotá
Ciudad

Asunto: Respuesta Solicitud Concepto jurídico 2026IE0061696

Cordial Saludo:

De manera atenta me permito dar respuesta al oficio de la referencia mediante el cual solicita concepto Jurídico para adelantar proceso para Contratar el suministro de productos alimenticios, para la comercialización a través del almacén expendio del complejo carcelario y penitenciario con alta, media y mínima seguridad de Bogotá COBOG, Conforme a lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.2.2, la presente contratación se adelantó bajo la modalidad de "subasta inversa".

Es de anotar que se requiere el citado contrato de suministro con las especificaciones técnicas solicitadas, para el correcto funcionamiento de la actividad productiva almacén expendio, por valor de **SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS M/Cte. ($600.000.000)** respectivamente, Rubro: **05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** CDP 3926 del 13/02/2026.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

Dg. SALINAS GUTIERREZ GERMAN MAURICIO
Responsable Gestión Corporativa COBOG

Revisado por: Dg. SALINAS GUTIERREZ GERMAN MAURICIO
Elaborado por: Dg.]Mauricio Salinas
Fecha: 31/03/2025
Archivo: C:\Users\GCORPORATIVA-01\Desktop\Compartida Corporativa\corporativa2\GESTION CORPORATIVA AÑO 2026\RESPUESTA CONCEPTOS JURIDICOS 2026\RESPUESTAS CONCEPTO JURIDICO PRADA GAMBOA JOHN MOLINERIA SUBASTA.docx

DISTRIBUIDORA RAUL SUAREZ

NIT. 74.326.338-3 - RÉGIMEN COMÚN

Bogotá, enero 2 del 2026

Señores:
CENTRO PEMNITENCIARIO Y CARCELARIO LA PICOTA

ITEM	PRODUCTO	MEDIDA	NOMBRE	MARCA	CANT	VALOR UNITARIO
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	40 Grs	Tocineta Chefrito	CHEFRITO	1	$ 3.100
2	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	30 Grs	Trocipollo	CHEFRITO	1	$ 1.500
3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g	30 Grs	Papas	CHEFRITO	1	$ 2.500

	Resolución 07:2022CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%					
4	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	35 Grs	Choco Chef Arequipe	CHEFRITO	1	$ 1.500
5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	40 Grs	Trocipollo Combo	CHEFRITO	1	$ 3.000
6	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	20 Grs	Besitos y rosquitas	CHEFRITO	1	$ 2.950
7	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado,	55 Grs	Troci Combo	CHEFRITO	1	$ 3.600

	contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%					
8	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	45 Grs	Combo Mix Queso Picante 45 Gr	CHEFRITO	1	$ 3.600
9	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).	40 Grs	Plátanos Maduro y verde	CHEFRITO	1	$ 2.600
10	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	12 Grs	Extruido de Maíz Sabor Picante	Cronk Chips	1	$ 1.200
11	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo Nº 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo Nº6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma	23 Grs	Casero	CHEFRITO	1	$ 1.000

	de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE □ En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					
12	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	28 Grs	Chicharrones	Chefrito	1	$ 4.600
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 % Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).	150 Grs	Navichef Tradicional	Chefrito	1	$ 8.800
14	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de	195 Grs	Troci Combo	CHEFRITO	1	$ 10.000

	papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					
15	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	115 Grs	Papas	CHEFRITO	1	$ 7.400
16	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	15 Grs	Galleta Choco Chef	CHEFRITO	1	$ 850
17	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado	130 Grs	Trocipollo	CHEFRITO	1	$ 6.100

	impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					

Cordial saludo, hago llegar a ustedes de manera muy respetuosa, la lista de precios que está vigente para el año 2026

_____

ATT Raúl Suarez
NIT: 74.326.338-3

Bogotá, enero 2 de 2026

Señores:
CENTRO PENITENCIARIO Y CARCELARIO LA PICOTA

ITEM	PRODUCTO	MEDIDA	NOMBRE	MARCA	CANT	VALOR UNITARIO
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	40 Grs	Tocineta Chefrito	CHEFRITO	1	$ 2.950
2	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	30 Grs	Trocipollo	CHEFRITO	1	$ 1.400
3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	30 Grs	Papas	CHEFRITO	1	$ 2.250

4	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	35 Grs	Choco Chef Arequipe	CHEFRITO	1	$ 1.400
5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	40 Grs	Trocipollo Combo	CHEFRITO	1	$ 2.765
6	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	20 Grs	Besitos y rosquitas	CHEFRITO	1	$ 2.718
7	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli	55 Grs	Troci Combo	CHEFRITO	1	$ 3.350

	<10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%					
8	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	45 Grs	Combo Mix Queso Picante 45 Gr	CHEFRITO	1	$ 3.350
9	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).	40 Grs	Plátanos Maduro y verde	CHEFRITO	1	$ 2.350
10	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	12 Grs	Extruido de Maíz Sabor Picante	Cronk Chips	1	$ 1.050
11	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo Nº 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo Nº6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plástica.	23 Grs	Casero	CHEFRITO	1	$ 750

	CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE □ En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					
12	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	28 Grs	Chicharrones	Chefrito	1	$ 4.300
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 % Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).	150 Grs	Navichef Tradicional	Chefrito	1	$ 8.400
14	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE	195 Grs	Troci Combo	CHEFRITO	1	$ 9.850

	Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					
15	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	115 Grs	Papas	CHEFRITO	1	$ 7.200
16	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	15 Grs	Galleta Choco Chef	CHEFRITO	1	$ 700
17	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes	130 Grs	Trocipollo	CHEFRITO	1	$ 5.500

	Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					

Es para INCODEPF SAS, un verdadero privilegio ofrecer a ustedes el portafolio de productos de paquetes a unos precios de productor y con los estándares de calidad soportados por el Invima para nuestra producción y comercialización.

José Julián Buitrago Rojas
Kam Institucional
Tel 311-4753823

DISTRIBUCIONES CATAMA
Nit. 80.495.591-1

Bogotá, enero 1 del 2026

Señores:

Centro Penitenciario La Picota

COTIZACION DE SNACKS

ITEM	PRODUCTO	MEDIDA	NOMBRE	MARCA	CANT	VALOR UNITARIO
1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	40 Grs	Tocineta Chefrito	CHEFRITO	1	$ 3.100
2	Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	30 Grs	Trocipollo	CHEFRITO	1	$ 1.600
3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g	30 Grs	Papas	CHEFRITO	1	$ 2.400

	Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%					
4	INGREDIENTES Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	35 Grs	Choco Chef Arequipe	CHEFRITO	1	$ 1.600
5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	40 Grs	Trocipollo Combo	CHEFRITO	1	$ 2.900
6	INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	20 Grs	Besitos y rosquitas	CHEFRITO	1	$ 2.900
7	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado,	55 Grs	Troci Combo	CHEFRITO	1	$ 3.500

	contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%					
8	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	45 Grs	Combo Mix Queso Picante 45 Gr	CHEFRITO	1	$ 3.500
9	INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).	40 Grs	Plátanos Maduro y verde	CHEFRITO	1	$ 2.500
10	INGREDIENTES Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	12 Grs	Extruido de Maíz Sabor Picante	Cronk Chips	1	$ 1.150
11	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo Nº 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo Nº6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma	23 Grs	Casero	CHEFRITO	1	$ 800

	de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE □ En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					
12	INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	28 Grs	Chicharrones	Chefrito	1	$ 4.500
13	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 % Proteínas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorías: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).	150 Grs	Navichef Tradicional	Chefrito	1	$ 8.600
14	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de	195 Grs	Troci Combo	CHEFRITO	1	$ 9.900

	papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					
15	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	115 Grs	Papas	CHEFRITO	1	$ 7.500
16	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 365 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	15 Grs	Galleta Choco Chef	CHEFRITO	1	$ 800
17	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado	130 Grs	Trocipollo	CHEFRITO	1	$ 6.000

	impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.					

Cordial saludo, hago llegar a ustedes de manera muy respetuosa, la lista de precios que está vigente Desde 1 de enero del 2026 hasta el 31 de diciembre del 2026 con sus respectivos gramajes y especificación De los productos por paquete y por unidad

ATT Robinson Catama
Tel 9002003