



INFORME DE EVALUACIÓN FINAL
PROCESO DE CONTRATACIÓN MÍNIMA CUANTÍA No. 016.CPMSBEL.2026

OBJETO.

“ADQUISICIÓN DE CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS; Y OTROS MINERALES Y PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO – PANADERÍA- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) –CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL.

1. ALCANCE DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

El alcance del objeto contractual comprende la entrega e idóneo suministro de las materias primas e insumos alimenticios requeridos para el normal y correcto funcionamiento del proyecto productivo de la Panadería de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello (Antioquia) -CPMSBEL-. Para garantizar el cumplimiento a satisfacción de las necesidades de la entidad, el alcance se delimita bajo los siguientes componentes esenciales:

- **Cumplimiento Estricto de Especificaciones Técnicas:** Todos los elementos y bienes suministrados por el contratista deberán acatar de manera obligatoria las características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, empaques y presentaciones comerciales estipuladas en la ficha técnica del proceso (Numeral 2.6.2 de este documento). El desvío o la falta de correspondencia con cualquiera de estos parámetros será causal objetiva de rechazo de los productos y de la oferta.
- **Lugar y Horarios de Entrega:** Los elementos deberán ser entregados materialmente y descargados directamente en las instalaciones de la CPMS BELLO, ubicada en la Diagonal 44 No. 39-145 en el municipio de Bello - Antioquia. Las entregas se realizarán en el horario administrativo establecido por la institución: de lunes a viernes (no festivos) de 08:00 a 11:00 horas y de 14:00 a 15:00 horas, previa coordinación obligatoria con el supervisor del contrato.
- **Logística de Distribución, Transporte y Entrega:** El contratista será el único responsable de coordinar y ejecutar el transporte de las materias primas en vehículos que cumplan con la normatividad sanitaria vigente, garantizando de manera especial la cadena de frío (entre 0°C y 4°C o según corresponda) para elementos lácteos o cárnicos que así lo exijan. No se permitirá el transporte de los insumos junto con sustancias químicas o alimentos crudos contaminantes.
- **Asunción de Costos y Riesgos Logísticos:** El contratista asumirá por su exclusiva cuenta y riesgo el 100% de los costos asociados a fletes, transportes, seguros, empaques, embalajes, cargues y descargues, así como cualquier otro gasto indirecto requerido para poner los insumos en el sitio de destino final. Por consiguiente, el INPEC no reconocerá ningún valor o reajuste adicional por estos conceptos.
- **Verificación y Recibo a Satisfacción:** Todo suministro estará sujeto a una inspección física y técnica minuciosa en los puntos de recepción, efectuada conjuntamente por el Supervisor asignado y el responsable del Almacén de la CPMSBEL. En dicha diligencia se corroborarán las cantidades, los rótulos comerciales, registros sanitarios o fichas técnicas aplicables y las condiciones de inocuidad. La correspondiente certificación de recibo a satisfacción –indispensable para trámites de pago– solo se suscribirá una vez se verifique el pleno cumplimiento de las condiciones pactadas.
- **Régimen de Cantidades (Monto Agotable):** El suministro se ejecutará bajo la modalidad de precios unitarios fijos y monto agotable. El valor final del contrato se irá ejecutando de acuerdo con las órdenes de pedido específicas

emitidas por la entidad según las necesidades de producción de la panadería, sin superar el presupuesto máximo asignado para cada rubro presupuestal.

La presente contratación se encuentra respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal – numero 13526 del 02 de junio del 2026 Unidad/subunidad ejecutora 502 INPEC CPMSBEL, DEPENDENCIA 502, A-05-01-01-002-001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas hasta por la suma de \$ 16.219.100, A.05.01.01.002.002 productos lácteos y ovoproductos hasta por la suma de \$ 10.008.496 , A.05.01.01.001.006 otros minerales hasta por la suma de \$ 259.276, A-05-01-01-002-003 Molinería, Almidones y Productos Derivados del Almidón Otros Productos Alimenticios hasta por la suma de \$ 66.391.508

Siendo las 11:00 HRS, del día once (11) de junio de 2026, se da inicio a la verificaciones de documentos a subsanar de propuestas y en tal sentido, por medio del presente documento y actuando como miembros del Comité Asesor/Evaluador designado por el Mayor de Prisiones **ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA**, en calidad de Director/ Ordenador del gasto, nos permitimos presentar el informe de evaluación final de las propuestas presentadas dentro del proceso de selección de **MÍNIMA CUANTÍA No. 016.CPMSBEL.2026** en los siguientes términos:

- **REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES DEL PROPONENTE POR EL CUAL DEBERÁ ANEXAR EN SU RESPECTIVO ORDEN SIENDO DE OBLIGATORIEDAD CUMPLIMIENTO.**

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, son requisitos habilitantes dentro del presente proceso: (se solicita a los oferentes a participar **NOMBRAR Y FOLIAR LOS DOCUMENTOS EN EL ORDEN A QUE HACE LUGAR LOS REQUISITOS HABILITANTES**).

NOTA OBLIGATORIA: La Entidad advierte que los requisitos habilitantes se deben enumerar, nombrar y anexar en PDF, tal como se indica en el siguiente cuadro, propuesta que no guarde este tipo de orden y que carezca de cualquiera de los requisitos allí establecidos será objeto de rechazo por lo cual se releva (exonera) del desorden generalizado que en lo sucesivo incurran quienes presenten estos requisitos habilitantes para el respectivo proceso de contratación con la CPMSBEL". Se solicita a los oferentes abstenerse de enviar información adicional a lo requerido.

De igual manera se solicita a los oferentes que las fichas técnicas, registros Invima y/o sanitarios y fotografía si aplica, se deben enumerar en el mismo orden del ítem (1,2,3 etc.) y nombrarlo según el nombre del producto seguido del registro Invima y fotografía si aplica y así sucesivamente según los ítems (1,2,3 etc.) y en formato PDF.

Estas fichas técnicas, registros Invima y/o sanitarios y fotográfica si aplica deberán ser anexadas en una carpeta comprimida, propuesta que no guarde este tipo de orden y que carezca de cualquiera de los requisitos allí establecidos será objeto de rechazo por lo cual se releva (exonera) del desorden generalizado que en lo sucesivo incurran quienes presenten estos requisitos habilitantes para el respectivo proceso de contratación con la CPMSBEL". Se solicita a los oferentes abstenerse de enviar información adicional **a lo requerido.**

2. VERIFICACIÓN MENOR PRECIO OFERTADO

OFERENTE	VALOR TOTAL DE LA OFERTA MONEDA EN PESOS	OFERTA ECONÓMICA
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN	2.151.778	1

3. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES.

- A. Se procede a realizar la verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes de orden jurídico a la empresa **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN**, toda vez que, presenta el primer menor valor ofertado una vez verificados los requisitos habilitantes de orden jurídico, se concluye lo siguiente:

REQUISITOS HABILITANTES DEL ORDEN JURÍDICO		CUMPLE /NO CUMPLE
1.	Propuesta económica y/u oferta económica arrojada por la Plataforma SECOP II (Documento este que se entenderá como válido para todo trámite administrativo como jurídico)	CUMPLE
2.	Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio con expedición no mayor a treinta días (30) días y si es persona natural registro mercantil con el objeto social o actividad comercial debidamente renovada y vigente. No inferior a dos (2) años de constitución.	CUMPLE
3.	Cedula de ciudadanía ampliada del representante legal	CUMPLE
4.	Certificación Bancaria Vigente	CUMPLE
5.	Registro Unico Tributario – RUT	CUMPLE
6.	Certificado antecedente penales del Representante Legal o delegado	CUMPLE
7.	Certificado antecedente disciplinarios del Representante Legal	CUMPLE
8.	Certificado antecedente disciplinarios de la Empresa	CUMPLE
9.	Certificado antecedentes Contraloría del Representante Legal	CUMPLE
10.	Certificado antecedentes Contraloría de la Empresa	CUMPLE
11.	Certificado Medidas Correctivas Representante Legal o Delegado	CUMPLE
12.	Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM (Ley 2097 de 2021)	CUMPLE
13.	Consulta de Inhabilitaciones por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. (Ley 1918 de 2018)	CUMPLE
14.	Experiencia	CUMPLE
15.	Anexos 1 a 10	CUMPLE

Una vez verificadas las especificaciones técnicas exigidas (fichas técnicas, invima y fotografía), se concluye lo siguiente:

NO.	CÓDIGO UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CUMPLE FICHA TECNICA/ NO CUMPLE FICHA TECNICA	CUMPLE INVIMA/NO CUMPLE INVIMA	CUMPLE FOTOGRAFÍA /NO CUMPLE FOTOGRAFÍA																					
1	50151513	ACEITE VEGETAL X 20 LITROS	<p>ACEITE LIQUIDO COMESTIBLE, OBTENIDO POR FRACCIONAMIENTO DEL ACEITE DE PALMA AFRICANA, PREVIAMENTE BLANQUEADA, REFINADA Y DESODORIZADA QUE LO HACE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS. COMPOSICIÓN OLEÍNA DE PALMA, ADICIÓN DE 50 PPM TBHQ (ANTIOXIDANTE). PRESENTACION COMERCIAL DESDE 50 ML HASTA 1000 L TIPO DE ENVASE BOTELLA: PLÁSTICO PET BIDÓN: PLÁSTICO PEAD ISOTANQUE: PLÁSTICO PEAD CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN LUGAR FRESCO, SECO, LIBRE DE OLORES CONTAMINANTES. ESTIBAR EL PRODUCTO EVITAR LA INCIDENCIA DE LA LUZ SOLAR DIRECTA VIDA ÚTIL ESTIMADA12 MESES CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR NEUTRO, SABOR NEUTRO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NO APLICA POR SER UN PRODUCTO 100% GRASO CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS</p> <table><tr><th>ANÁLISIS</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO</th></tr><tr><td>HUMEDAD (%)</td><td>0.07% MÁX.</td><td>NTC 287</td></tr><tr><td>ACIDEZ (%)</td><td>0.10% MÁX.</td><td>NTC 218</td></tr><tr><td>COLOR</td><td>ROJO 3,5 MAX. AMARILLO 50 MAX.</td><td>AOCS 13197 LOVBOND</td></tr><tr><td>ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG):</td><td>EN PLANTA: 0.8 MÁX FUERA DE PLANTA: 5 MAX.</td><td>AOCS CD88-90</td></tr><tr><td>ÍNDICE DE YODO</td><td>58 MIN.</td><td>NTC 283</td></tr><tr><td>PUNTO DE HUMO (° C)</td><td>218 MIN.</td><td>NTC 5478</td></tr></table> <p>USOS PARA CONSUMO INDUSTRIAL, EMPLEADO COMO MATERIA PRIMA EN FREÍDO DE ALIMENTOS</p>	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	HUMEDAD (%)	0.07% MÁX.	NTC 287	ACIDEZ (%)	0.10% MÁX.	NTC 218	COLOR	ROJO 3,5 MAX. AMARILLO 50 MAX.	AOCS 13197 LOVBOND	ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG):	EN PLANTA: 0.8 MÁX FUERA DE PLANTA: 5 MAX.	AOCS CD88-90	ÍNDICE DE YODO	58 MIN.	NTC 283	PUNTO DE HUMO (° C)	218 MIN.	NTC 5478	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO																									
HUMEDAD (%)	0.07% MÁX.	NTC 287																									
ACIDEZ (%)	0.10% MÁX.	NTC 218																									
COLOR	ROJO 3,5 MAX. AMARILLO 50 MAX.	AOCS 13197 LOVBOND																									
ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG):	EN PLANTA: 0.8 MÁX FUERA DE PLANTA: 5 MAX.	AOCS CD88-90																									
ÍNDICE DE YODO	58 MIN.	NTC 283																									
PUNTO DE HUMO (° C)	218 MIN.	NTC 5478																									
2	50151513	MARGARINA INDUSTRIAL CAJA X 15 KILOS	<p>MARGARINA INDUSTRIAL, FABRICADA A PARTIR DE UNA MEZCLA REFINADA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES, DE CONSISTENCIA CREMOSA Y FÁCIL INCORPORACIÓN A LOS INGREDIENTES DE LA MASA, A LA CUAL PROPORCIONA GRAN VOLUMEN Y RENDIMIENTO, UNA ESTRUCTURA DE MIGA FINA Y HOMOGÉNEA, PROLONGADO TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y UN DELICIOSO SABOR Y AROMA EN EL PRODUCTO HORNEADO MEZCLAS DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES REFINADAS (PALMA, PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471), LECITINA DE SOYA (E322)), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO (E202) Y/O BENZOATO DE SODIO (E211)), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO (E330)), ANTIOXIDANTES (BHT (E321) Y/O TBHQ (E319)), COLORANTE NATURAL BETACAROTENO CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLORVISUAL AMARILLO – CREMA OLOR – SABOR VISUAL CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA ASPECTO VISUAL LOTE A LOTE PLASTIFICADO SUAVE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS CONTENIDO GRASO NTC 2506 LOTE A LOTE 73 +/- 1 CLORURO DE SODIO (NaCl) NTC 696 L OTE A LOTE MAX 1.5 ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO NTC 218 LOTE A LOTE MAX 0.2 PUNTO DE FUSIÓN NTC 213 LOTE A LOTE Tf: 39.5 - 42.5 TC: 41.5 ÍNDICE DE PERÓXIDOS NTC 236 LOTE A LOTE MAX 2.0 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS AEROBIO MESOFILO AOAC 990.12 EGUN CRONOGRAM<100 E. COLI AOAC 991.14 GUN CRONOGRAM <10 MOHOS Y LEVADURASAOAC 2014.05 GUN CRONOGRAM <10 STAPHYLOCOCCUS AOAC 2003.07 GUN CRONOGRAM <10 AFLATOXINAS SUMA DE AFLATOXINAS - ACEITE VEGETAL REFINADO MÁXIMO 10,0 UG/KG RESOLUCION 4506/2013 ALERGENOS CONTIENE LECITINA DE SOYA / RESOLUCION 5109/2005 VIDA ÚTIL 6 MESES FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS EL PRODUCTO ES EMPLEADO COMO MATERIA PRIMA EN PANADERÍAS, REPOSTERÍAS E INDUSTRIAS DE PANIFICACIÓN. ESTA MARGARINA ESTA INDICADA PARA LA ELABORACIÓN DE UN AMPLIO RANGO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTEROS, TALES COMO PONQUE, TORTAS, MANTECADAS, GALLETERÍA ESPONJOSA, BIZCOCHERÍA Y PANES ESPECIALES PRESENTACION COMERCIAL X 15 KILOS</p>	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																					
3	50151513	HOJALDRE CAJA X 10 KILOS	<p>DESCRIPCION DEL PRODUCTO MARGARINA INDUSTRIAL, FABRICADA A PARTIR DE UNA MEZCLA REFINADA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES, CON EXCELENTE PLASTICIDAD Y RESISTENCIA AL TRABAJO MECÁNICO QUE PERMITE LOGRAR LA FORMACIÓN DE LÁMINAS UNIFORMES Y DE GRAN VOLUMEN, LAS CUALES PROPORCIONAN AL PRODUCTO FINAL UNA TEXTURA CRUJIENTE Y A LA VEZ SUAVE, CON AGRADABLE AROMA Y SABOR.USO PREVISTO EL PRODUCTO ES EMPLEADO COMO MATERIA PRIMA EN PANADERÍAS, REPOSTERÍAS E INDUSTRIAS DE PANIFICACIÓN. ESTA INDICADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOJALDRES, CROISSANT, PAN DANÉS Y TODO TIPO DE MASA HOJALDRADA.SE RECOMIENDA ATEMPERAR: CLIMA FRIO: 18°C - 22°C / CLIMA CÁLIDO: 22°C A 25°C USO NO PREVISTO: NO IDENTIFICADO INGREDIENTES MEZCLA TOTALMENTE REFINADA Y DESODORIZADA DE ACEITE DE PALMA SUS FRACCIONES Y ACEITE DE PALMISTE Y/O SUS MEZCLAS INTERESTERIFICADAS. AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471), ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E475), LECITINA DE SOYA (E322)), SAL, CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO (E202), BENZOATO DE SODIO (E211)), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO (E330)). ANTIOXIDANTE: BHT Y/O TBHQ. SABOR Y AROMA ARTIFICIAL IDÉNTICO A MANTEQUILLA. COLORANTE BETACAROTENO (E160A) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR: AMARILLO – CREMA OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. TEXTURA: PLÁSTICA CONSISTENCIA: COMPACTO CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICASCONTENIDO GRASO NTC 250 % 80 +/- 1</p>	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																					

			<p>CLORURO DE SODIO (NaCl) % MÁXIMO 1.5 ACIDEZ COMO ÁCIDO OLEICO NTC 218 % MÁXIMO 0.2 PUNTO DE FUSIÓN, CAPILAR TB NTC 213 °C 44 – 46 TD 47- 49ÍNDICE DE PEROXÍDOS NTC 236 MEQ O₂/KG MÁXIMO 2.0 (FUERA DE PLANTA) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G RECuento EN PLACA PETRIFILM, OAC 990. 12. 21 ST. ED. 2019.5 < 100 E. COLI, UFC/GRECuento EN PLACA PETRIFILM, AOAC 991. 14. 21 ST. ED. 2019.5< 10 MOHOS Y LEVADURAS RECuento EN PLACA PETRIFILM, 48 HRS, AOAC 2014. 05. 21 ST. ED. 2019.5< 10 STAPHYLOCOCCUS UFC/G RECuento EN PLACA PETRIFILM, AOAC 2003. 07. 21 ST. ED. 2019.5 < 10 EL PRODUCTO VIENE EN BLOQUES DE 500 G (PESO NETO) ENVUELTOS EN PAPEL ANTIGRASA, CONTENIDOS EN BOLSA DE POLIETILENO DE BAJO CALIBRE Y A SU VEZ DENTRO DE UNA CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, SELLADA CON CINTA IMPRESA AUTOADHESIVA.PRESENTACIÓN FINAL DE 10 KG (PESO NETO) POR CAJA. VIDA UTIL EN SU EMPAQUE CERRADO, EL PRODUCTO TIENE SEIS (6) MESES DE VIDA ÚTIL, SIEMPRE QUE SE CONSERVEN LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO RECOMENDADAS. ALMACENAMIENTO MANTENER EN LUGAR FRESCO, SECO Y LIBRE DE OLORES CONTAMINANTES A UNA TEMPERATURA DE 25°C MÁXIMO PARA TIPO BLANDA (TB), Y 35°C MÁXIMO PARA TIPO DURA (TD). ESTIBAR EL PRODUCTO, APILAR MÁXIMO CINCO (5) CAJAS Y EVITAR LA INCIDENCIA DE LA LUZ SOLAR DIRECTA. DECLARACION DE ALERGENOS MANI SOYA Y SUS PRODUCTOS ,SI CONTIENE LECITINA DE SOYA INFORMACION CONTAMINANTES PRODUCTO ALIMENTICIO SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) SUMA DE DIOXINAS Y PCBs SIMILARES A LAS DIOXINAS (EQT PCDD/F-PCB OMS) FRECUENCIA ACEITES Y GRASA VEGETALES 0.75 PG/G GRASA 1.5 PG/G GRASA ANUAL PRODUCTO ALIMENTICIO CONTENIDO MÁXIMO DE BENZO(A)PIRENO (µg/KG PESO FRESCO) FRECUENCIA ACEITES Y GRASA VEGETALES 2 ANUAL CONTAMINANTE CANTIDADES MÁXIMAS HIERRO (FE) 1.5 MG / KG COBRE (CU) 0.1 MG / KG PLOMO (PB) 0.1 MG / KG ARSÉNICO (AS) 0.1 MG / KG PRODUCTO ALIMENTICIO/LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS- LMR CIPERMETRIN(MG/KG) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES 0.5</p> <table><tr><th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">TAMAÑO DE PORCIÓN: 1 UNIDAD (10G)</td></tr><tr><td colspan="3">NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: 1000</td></tr><tr><td colspan="3"></td></tr><tr><td>CALORÍAS (KCAL)</td><td>POR 100 G</td><td>POR PORCIÓN</td></tr><tr><td></td><td>720</td><td>72</td></tr><tr><td colspan="3"></td></tr><tr><td>GRASA TOTAL</td><td>80 G</td><td>8,0 G</td></tr><tr><td>GRASA SATURADA</td><td>52 G</td><td>5,2 G</td></tr><tr><td>GRASA TRANS</td><td>0 MG</td><td>0 MG</td></tr><tr><td>CARBOHIDRATOS TOTALES</td><td>0 G</td><td>0 G</td></tr><tr><td>AZÚCARES TOTALES</td><td>0 G</td><td>0 G</td></tr><tr><td>AZÚCARES AÑADIDOS</td><td>0 G</td><td>0 G</td></tr><tr><td>SODIO</td><td>786 MG</td><td>79 MG</td></tr><tr><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="3">NO ES UNA FUENTE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNA, VITAMINA, HIERRO, CALCIO, ZINC, VITAMINA A Y FIBRA.</td></tr></table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL			TAMAÑO DE PORCIÓN: 1 UNIDAD (10G)			NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: 1000						CALORÍAS (KCAL)	POR 100 G	POR PORCIÓN		720	72				GRASA TOTAL	80 G	8,0 G	GRASA SATURADA	52 G	5,2 G	GRASA TRANS	0 MG	0 MG	CARBOHIDRATOS TOTALES	0 G	0 G	AZÚCARES TOTALES	0 G	0 G	AZÚCARES AÑADIDOS	0 G	0 G	SODIO	786 MG	79 MG				NO ES UNA FUENTE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNA, VITAMINA, HIERRO, CALCIO, ZINC, VITAMINA A Y FIBRA.					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																						
TAMAÑO DE PORCIÓN: 1 UNIDAD (10G)																																																						
NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: 1000																																																						
CALORÍAS (KCAL)	POR 100 G	POR PORCIÓN																																																				
	720	72																																																				
GRASA TOTAL	80 G	8,0 G																																																				
GRASA SATURADA	52 G	5,2 G																																																				
GRASA TRANS	0 MG	0 MG																																																				
CARBOHIDRATOS TOTALES	0 G	0 G																																																				
AZÚCARES TOTALES	0 G	0 G																																																				
AZÚCARES AÑADIDOS	0 G	0 G																																																				
SODIO	786 MG	79 MG																																																				
NO ES UNA FUENTE SIGNIFICATIVA DE PROTEÍNA, VITAMINA, HIERRO, CALCIO, ZINC, VITAMINA A Y FIBRA.																																																						
4	50365602	PIÑA FRASCO X 4000 GRAMOS	<p>PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE PIÑA FRESCA, ALMIBARADA EN JARABE DE AZÚCAR Y ÁCIDO CÍTRICO. PIÑA, AZÚCAR, GLUCOSA, AGUA, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO: 0.6G/KG) RECEPCIÓN, INSPECCIÓN FÍSICA, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SABOR ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN DULCE CARACTERÍSTICO, COLOR ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN AMARILLO OLOR ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO APARARIENCIA ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN FRUTOS FIRMES INFORMACION NUTRICIONAL NO REQUIERE TABLA NUTRICIONAL, NO ES COMERCIALIZADO COMO ALIMENTO SINO COMO UNA MATERIA PRIMA O INGREDIENTE PARA ELABORAR ALIMENTOS, RESOLUCIÓN 333 DEL 2011 (REQUISITOS DE ROTULADO O ETIQUETADO NUTRICIONAL PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO) INFORMACIÓN NUTRICIONAL TAMAÑO POR PORCIÓN:(252G), PORCIONES POR ENVASE 1 APROX. CANTIDAD POR PORCIÓN: CALORÍAS 174, CAL GRASA 2, GRASA TOTAL 0G (0% VD), GRASA SAT. 0G (0% VD), GRASA TRANS 0 G, COLESTEROL 0MG (0% VD), SODIO 3MG (0% VD), CARB. TOTAL 45G (15% VD), FIBRA DIETARIA 5G (18%VD), AZÚCARES 41G, PROTEÍNA 1G (3% VD), VITAMINA A (2% VD), VITAMINA C (4% VD), CALCIO (7% VD), HIERRO (4% VD).* LOS PORCENTAJES DE VALORES DIARIOS ESTÁN BASADOS EN UNA DIETA DE 2000 CALORÍAS.PRESENTACION COMERCIAL FRASCO X 4000 GRAMOS</p>	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																
5	50112009	JAMÓN EMPACADO AL VACÍO BLOQUE X2 500 GRAMOS	<p>PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, COCIDO, EMBUTIDO,ELABORADO CON BASE EN CARNE Y GRASA DE ANIMALES DE ABASTO, ADEMÁS DE CONDIMENTOS Y SABORES ADICIONADOS.INGREDIENTES CARNE DE POLLO MECÁNICAMENTE DESHUESASADA,AGUA, CARNE DE POLLO, CARNE DE CERDO, AGENTE AGLUTINANTE (ALMIDON DE PAPA), AGENTE EMULSIFICANTE (PROTEÍNA DE SOYA),PROTEÍNA ANIMAL, SAL, PLASMA DE CERDO, ESTABILIZANTE (CARRAGENINA), REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO), CONSERVANTE (ACETATO DE SODIO Y NISINA), SABOR (DEXTROSA, JARABE DE GLUCOSA, SAL, GLUTAMATO MONOSODICO (E621)) AZUCAR, SAL CURANTE (NITRATO DE SODIO) HUMO, ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO), HEMPGLOBINA, COLOR NATURAL (ROJOCARMIN), CONTIENE SOYA.CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS SABOR CARACTERÍSTICOS DE LA CARNE DE RES Y DE CERDO, CONDIMENTOS, GRASA, CEBOLLA, HUMO Y SAL. COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA CARNE AHUMADA CON PORCIONES DEGRASA. TEXTURA JUGOSA, MASTICABLE, FIBROSO-CÁRNICO OLOR A CONDIMENTOS ADICIONADOS Y AHUMO. APARIENCIA EMBUTIDO DE COLOR HOMOGÉNEO SIN MATERIALES EXTRAÑOS.CARATERÍSTICAS FISCOQUÍOMICAS % PROTEÍNA TOTAL 10% GRASA 40 % HUMEDAD 90 % CARBOHIDRATOS 8 INSTRUCCIONES DE MANEJO Y CONSERVACION CONSERVE EL PRODUCTO REFRIGERADO MÁXIMO 4°C± 2. PREPARE ÚNICAMENTE LAS PORCIONES A CONSUMIR. CONSÚMASE EL PRODUCTO CON PREVIA COCCIÓN Y EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE DESPUÉS DE ABIERTO.MATERIAL DE EMPAQUE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD PRESENTACION COMERCIAL BLOQUE X 2500 GRAMOS</p>	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																
6	50131802	QUESO BLOQUE X 2500 GRAMOS	<p>VARIEDAD: TIPO MOZZARELLA, QUESO FRESCO SEMIGRASA, SEMIDURO QUESO FRESCO, ELABORADO A PARTIR DE LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, HILADO AL CALENTAR, DE COLOR BLANCO UNIFORME TEXTURA SUAVE, HÚMEDA, PRESENTA ELASTICIDAD AL CALENTAR. CONTIENE LACTOSA COMO COMPONENTE NATURAL DE LA LECHE. PARÁMETROS DE CALIDAD CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR BLANCO OLOR LÁCTEO FRESCO, SIN OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA BLANDA ELÁSTICA SABOR SUAVE CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MOHOS 100 UFC/G ESCHERICHIA COLI < 10 UFC/G SRAPHLYCOCCUS <100 UFC/G SALMONELLA COAGULASA (+) AUSENCIA /25G LISTERIA MONOCYTOGENES.AUSENCIA/25G CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS MATERIA GRASA EN EXTRACTO SECO M/M MIN 20.0 HUMEDAD % M/M 55.0 OBSERVACIÓN: SE PRESENTARÁ RECHAZO EN LA DESVIACIÓN DE EN CUALQUIERA DE LOS PARÁMETROS INGREDIENTES E INSUMOS LECHE ENTERA DE VACA, SAL, CUAJO, FERMENTO LÁCTICO.PRESENTACIONES COMERCIALESBOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, BLOQUE EMPACADO AL VACÍO, EN PRESENTACIONES PESO NETO: DESDE 200 G HASTA 2500 GRAMOS.VIDA ÚTIL 30 DÍAS EN REFRIGERACIÓN.CONDICIONES DE TRANSPORTEDEBE SER TRANSPORTADO EN VEHÍCULO CERRADO Y DE REFRIGERACIÓN (4+/-2°C). NO SE DEBE TRANSPORTAR JUNTO CON PRODUCTOS QUÍMICOS, ALIMENTOS CRUDOS, SOBRE EL SUELO. CONSIDERACIONES DE ALMACENAMIENTO CONSERVSE REFRIGERADO ENTRE 0°C A 4°C. DESPUÉS DE ABIERTO CONSUMIR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.NO ALMACENAR CON PRODUCTOS FUERTES.EVITAR AMONTONAR DE MANERA EXCESIVA PARA NO DEFORMAR EL PRODUCTO.CONSERVAR REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 4+/-2°C ANTES Y DESPUÉS DE ABIERTO.DESPUÉS DE ABIERTO, MANTENER LA CADENA DE FRIO. TABLA NUTRICIONAL TAMAÑO POR PORCIÓN: 25G</p>	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																

			<table><tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 25g</td></tr><tr><td colspan="3">Número de porciones por envase: 100</td></tr><tr><th>Calorias(Kcal)</th><th>Por 100g</th><th>Por porción</th></tr><tr><td></td><td>297</td><td>70</td></tr><tr><td>Grasa Total</td><td>21 g</td><td>5.2 g</td></tr><tr><td>Grasa Saturada</td><td>13 g</td><td>3.3 g</td></tr><tr><td>Grasa Trans</td><td>0,0 mg</td><td>0,0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>4.3 g</td><td>1.1 g</td></tr><tr><td>Fibra Dietaria</td><td>0,0 g</td><td>0,0 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>4,0 g</td><td>1,0 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0,0 g</td><td>0,0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>18 g</td><td>4.6 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>773 mg</td><td>193 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>90 µg ER</td><td>22 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>2,7 µg</td><td>0.68 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>0,97 mg</td><td>0,24 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>548 mg</td><td>137 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>3,0 mg</td><td>0,75 mg</td></tr></table>	Información Nutricional			Tamaño de porción: 25g			Número de porciones por envase: 100			Calorias(Kcal)	Por 100g	Por porción		297	70	Grasa Total	21 g	5.2 g	Grasa Saturada	13 g	3.3 g	Grasa Trans	0,0 mg	0,0 mg	Carbohidratos totales	4.3 g	1.1 g	Fibra Dietaria	0,0 g	0,0 g	Azúcares totales	4,0 g	1,0 g	Azúcares añadidos	0,0 g	0,0 g	Proteína	18 g	4.6 g	Sodio	773 mg	193 mg	Vitamina A	90 µg ER	22 µg ER	Vitamina D	2,7 µg	0.68 µg	Hierro	0,97 mg	0,24 mg	Calcio	548 mg	137 mg	Zinc	3,0 mg	0,75 mg			
Información Nutricional																																																															
Tamaño de porción: 25g																																																															
Número de porciones por envase: 100																																																															
Calorias(Kcal)	Por 100g	Por porción																																																													
	297	70																																																													
Grasa Total	21 g	5.2 g																																																													
Grasa Saturada	13 g	3.3 g																																																													
Grasa Trans	0,0 mg	0,0 mg																																																													
Carbohidratos totales	4.3 g	1.1 g																																																													
Fibra Dietaria	0,0 g	0,0 g																																																													
Azúcares totales	4,0 g	1,0 g																																																													
Azúcares añadidos	0,0 g	0,0 g																																																													
Proteína	18 g	4.6 g																																																													
Sodio	773 mg	193 mg																																																													
Vitamina A	90 µg ER	22 µg ER																																																													
Vitamina D	2,7 µg	0.68 µg																																																													
Hierro	0,97 mg	0,24 mg																																																													
Calcio	548 mg	137 mg																																																													
Zinc	3,0 mg	0,75 mg																																																													
7	50171830	SALSA O CONDIMENTOS O CREMAS PARA UNTAR O MARINADOS X 1000 GRAMOS	CREMA DE COBERTURA Y RELLENO PARA PASTERÍA * 1,000GR	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																									
8	50192401	AREQUIPE BOLSA X 5 KILOS	INGREDIENTES LECHE, AZÚCAR, BICARBONATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), SORBATO DE POTASIO (CONSERVANTE), ALERGENOS SEGÚN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. CAPÍTULO II, ARTÍCULO 5, NUMERAL 6.1.3. LECHE (LACTOSA INCLUIDA).CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO APARIENCIA HOMOGÉNEO ESCALA DE COLOR CARAMELO OLOR LÁCTEO SABOR DULCE TEXTURA VISCOSA CARATERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO HUMEDAD % MÁXIMO 30 CENIZAS % MÁXIMO 2 ALMIDÓN NEGATIVO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO MÁXIMO 100 RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MÁXIMO 100 PRESENTACIÓN COMERCIAL Y CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS BOLSA X 5 KG INSTRUCCIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO CONSERVÉSE BIEN TAPADO EN UN LUGAR LIMPIO, SECO Y FRESCO. DESPUÉS DE ABIERTO CONSERVÉSE REFRIGERADO ENTRE 0 - 4 °C Y CONSUMÁSE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. AL RETIRAR LA PORCIÓN DESEADA, TENGA EN CUENTA USAR UTENSILIOS LIMPIOS Y SECOS. USO ESPERADO PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO. PUEDE USARSE A NIVEL INDUSTRIAL EN LA ELABORACION DE TORTAS, BROWNIES, POSTRES Y DEMAS PRODUCTOS DE SU PREFERENCIA MERCADO OBJETIVO Y POBLACION VULNERABLE ESTE PRODUCTO ESTA DIRIGIDO PARA TODA LA POBLACIÓN, EXCEPTO ALÉRGICOS A LA LECHE.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																									
9	50192401	DULCE DE GUAYABA X 12 KILOS	INGREDIENTES PULPA DE GUAYABA, AZÚCAR, AGUA, ESPESANTES (FÉCULA (MAÍZ Y ARROZ)), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO) Y COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO Nº 6, AMARILLO Nº 5, AMARILLO Nº 6 Y AZUL Nº 1). CONTIENE AMARILLO Nº 5. DESCRIPCIÓN: PRODUCTO CONCENTRADO ELABORADO CON GUAYABAS FRESCAS SELECCIONADAS, AZÚCAR Y AGUA, A PARTIR DE UN TRATAMIENTO TÉRMICO CON EL CUAL SE LOGRA LA CONCENTRACIÓN Y GRADOS BRIX REQUERIDOS. PRESENTACIÓN COMERCIAL CAJA: BOLSA POR 6 KG O 12 KG (BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD VIDA ÚTIL CADA EMPAQUE ESTÁ IDENTIFICADO CON SU LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO). EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA ÚTIL DE: CAJA: 60 DÍAS A TEMPERATURA AMBIENTE.CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS BRIX 40 -45 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/ G MÁX. 50 RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS / G MÁX. 300 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES / G < 10 RECUENTO DE E. COLI / G < 10 COLOR CARACTERÍSTICO OLOR CARACTERÍSTICO A GUAYABA SABOR GUAYABA CARACTERÍSTICO TEXTURA CONSISTENCIA SEMISÓLIDA O PASTOSA.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																									
10	50171902	SAL BULTO X 50 KILO	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO, ES UN PRODUCTO DE ORIGEN MINA, OBTENIDO A PARTIR DE LA CRISTALIZACIÓN POR EVAPORISACION MECÁNICA O VACUMN PAN DE SALINAS TERRESTRES, ES UN SOLIDO CRISTALINO INCOLORO , HIGROSCÓPICO Y ALTAMENTE SOLUBLE EN AGUA. INGREDIENTES: CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO Y AUTOCOMPACTANTE (FERROCIANURO DE SODIO E-53S). PRESENTACIÓN COMERCIAL BULTO X 50 KILOS.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																									
11	50161509	AZÚCAR BULTO X 50 KILOS	AZÚCAR BLANCA, NOMBRE QUÍMICO SACAROSA ALFA-D-GLUCOPIRANÓSIL- 1-2 BETA-D-FRUCTOFURANOSIDO, NOMBRE COMÚN SACAROSA - AZÚCAR COMÚN, CARAMELO DE ROCA, SACCHARUM FÓRMULA MOLECULAR C12 H22 O11 IDENTIFICACIÓN CAS Nº CAS 57 - 50 - 1 (CAS: CHEMICAL ABSTRACTS SERVICE) COMPOSICIÓN SACAROSA: CARBOHIDRATO DE ORIGEN NATURAL COMPUESTO POR CARBONO, HIDRÓGENO Y OXÍGENO CON UNA POLARIZACIÓN MÍNIMO DE 99.6 %, CENIZAS MÁX. 0.10 %, AZÚCARES INVERTIDOS MÁX. 0.10% ORGANOLÉPTICAS ASPECTO CRISTALES BLANCOS GRANULACIÓN FLUIDA. SABOR DULCE CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS. OLOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EL AZÚCAR BLANCO NO CONTIENE ADITIVOS DIRECTOS O INDIRECTOS TALES COMO COLORANTES, PERSEVANTES CUYO USO AFECTE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. CONTAMINANTES EL AZÚCAR DE LA CAÑA SIN REFINAR ESTARÁ EXENTO DE METALES PESADOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD. ALERGENOS EN EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN DE MELADURA PARA LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR BLANCO, SE UTILIZA DIÓXIDO AZUFRE EN DOSIS ADECUADAS, QUE GARANTIZAN EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA NORMA DEL CODEX ALIMENTARIO CODEX STAN 212- 1999 (ENMIENDA 2001), PARA OBTENER AZÚCAR CON CONTENIDO DE SULFITOS MENOR A 10 PPM	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																									
12	12171506	COLORANTE ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS COLOR AMARILLO HUEVO BOLSA X 500 GRAMOS	COLOR ARTIFICIAL EN POLVO PARA ALIMENTOS. COMPOSICIÓN REGULADOR DE ACIDEZ (SULFATO DE SODIO, FOSFATO TRICÁLCICO (500PPM)), COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO NO.5 C.I. 19140 (240000 PPM), ROJO PONCEAU 4R C.I. 16255 (20000 PPM)), AZÚCAR, ESPESANTE (CARBOXIMETILCELULOSA DE SODIO), ANTIAGLUTINANTE (DIÓXIDO DE SILICIO), CONTIENE TARTRAZINA.USO PREVISTO Y APLICACIONES USE ESTE PRODUCTO HASTA ENCONTRAR EL COLOR DESEADO, NO EXCEDER DE 0.049% EN EL PRODUCTO FINAL PARA AJUSTARSE A LA RESOLUCIÓN 10593 DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PESAJE DEL PRODUCTO. MEZCLA Y HOMOGENIZACIÓN.EMPACAR Y ALMACENAR EN LA PRESENTACIÓN COMERCIAL. VIDA ÚTIL TRES (3) AÑOS) SIGUIENTES A LA FECHA DE PRODUCCIÓN. SENSORIALES COLOR (SLN COLORACUOSA 50 PPM) (20°C/25°C). AMARILLO SENSORIAL (VISUAL COMPARADO CON EL PATRÓN SEGÚN MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE COLOR). APARIENCIA POLVO FINO SENSORIAL (VISUAL COMPARADA CON EL PATRÓN). FÍSICOQUÍMICAS HUMEDAD (1 G, 135 °C) MÁXIMO 6 % IN-PQC-08 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD Y PERDIDAS POR SECADO DELTA E 0 - 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. DELTA L -2 A 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. DELTA A -2 A 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. DELTA B -2 A 2 IN-PQC-19 DETERMINACIÓN DE COLOR DE PRODUCTOS FABRICADOS. PH (SLN EN AGUA DESTILADA AL 1%) (20°C/25°C) 6.50 A 8.50 IN-PQC-06 DETERMINACIÓN DE PH.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																									
13	12171506	ESENCIA DE MANTEQUILLA X 3800 ML GARRAFA PLÁSTICA	LÍQUIDO SEMI-VISCOSO OBTENIDO A PARTIR DE LA DILUCIÓN DE UN NÚCLEO DE AROMA DEFINIDO EN UN VEHÍCULO AJUSTADO A LAS NECESIDADES DE APLICACIÓN COMPOSICION CUALITATIVA DETALLADA AGUA, ALCOHOL ETÍLICO, PROPILENGLICOL, SABOR ARTIFICIAL (MANTEQUILLA), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), COLORANTE ARTIFICIAL (TARTRAZINA USO NO PREVISTO ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA USOS COSMÉTICOS NI FARMACÉUTICOS. NO ES UN ALIMENTO PARA CONSUMO DIRECTO, UTILIZAR SEGÚN RECOMENDACIONES DE USO. USO PREVISTO PARA LA ELABORACIÓN DE PAN, GALLITAS, TORTAS, AVENA, ENTRE OTROS, LA DOSIS MÁXIMA RECOMENDADA ES DE 2% DE ESENCIA SABOR A MANTEQUILLA SOBRE LA CANTIDAD DE HARINA DE LA RECETA.CUALQUIER USO NO PREVISTO DE ESTE ALIMENTO, ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR. ALERGENOS CONTIENE TARTRAZINA. HIPERSENSIBLES NO CONTIENE GRUPOS VULNERABLES NO SE RECONOCEN GRUPOS VULNERABLES. DECLARACION OGM NO CONTIENE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN AMARILLO CLARO. SABOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, LÁCTEO. OLOR SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, LÁCTEO. TEXTURA SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN LÍQUIDO. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS ÍNDICE DE REFRACCIÓN REFRACTOMÉTRICO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN1,355 - 1,360 DENSIDAD (G/CM3) DENSÍMETRO POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN 0,96 - 0,99 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN < 10 PRESENTACIÓN 3800 ML EMPAQUE PRIMARIO GARRAFA CON TAPA PLÁSTICA.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																																																									

14	50171904	ANTIMOHO X KILO	FÓRMULA: (CH3CH2COO)2CA DESCRIPCIÓN: POLVO FINO BLANCO, O GRÁNULOS (AGLOMERADO) DE OLOR DÉBIL CARACTERÍSTICO (A ÁCIDO PROPIONICO). SOLUBLE EN AGUA, LIGERAMENTE SOLUBLE EN ALCOHOL. UN GRAMO SE DISUELVE EN 3 ML DE AGUA. NO TÓXICO APLICACIONES COMO AGENTE ANTIMOHO PARA EL PAN, REPOSTERÍA, PRODUCTOS DE HORNEO EN GENERAL, TABACO, ALIMENTOS, CONCENTRADOS PARA ANIMALES Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS. EL PORCENTAJE DE MANEJO, OSCILA ENTRE 0.1 Y 0.3 %, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO EN EL QUE SE UTILICE, LA HUMEDAD QUE ESTE CONTENGA, Y EL GRADO DE ASEPSIA DE LOS LOCALES. EL ÓPTIMO DE SU ACTIVIDAD SE ENCUENTRA A UN PH DE 5, AUNQUE SU UTILIDAD ES EVIDENTE TAMBIÉN A MÁS ALTOS NIVELES DE PH. EMPAQUE ORIGINAL: EMPAQUE X KILO Y SACO DE PAPEL MULTIPLEGO X 25 KG.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																					
15	50181709	CAJA DE LEVADURA INSTANTÁNEA CAJA X 20 LIBRAS	NOMBRE DEL PRODUCTO: BAKERDREAM LEVADURA SECA INSTANTÁNEA PARA MASA DULCE 500G*20 INGREDIENTES: LEVADURA (SACCHAROMYCESCEVISIAE) 99%, MONOESTEARATO DE SORBITÁN (E491) 0.5%, ÁCIDO ASCÓRBICO (E300) 0.5% DESCRIPCIÓN: LA LEVADURA SECA INSTANTÁNEA DE ES UNA LEVADURA DE PANADERÍA Y RECOMENDADO PARA EL NIVEL DE AZÚ CAR MAS DE 8% SOBRE EL PESO DE HARINA. ES MEJOR PARA LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN EN TIEMPO CORTO. INFORMACION NUTRICIONAL <table><tr><td></td><td>100GR</td><td>POR PORCION</td></tr><tr><td>ENERGIA(KCAL)</td><td>354</td><td>3.54</td></tr><tr><td>PROTEINAS(G)</td><td>48</td><td>0.48</td></tr><tr><td>GRASAS TOTAL(G)</td><td>1</td><td>0.1</td></tr><tr><td>H.DE C. DISP(G)</td><td>38</td><td>0.38</td></tr><tr><td>AZUCARES TOTALES (G)</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>SODIO(MG)</td><td>170</td><td>1.7</td></tr></table> PRESENTACIÓN COMERCIAL CAJA X 20 LIBRAS		100GR	POR PORCION	ENERGIA(KCAL)	354	3.54	PROTEINAS(G)	48	0.48	GRASAS TOTAL(G)	1	0.1	H.DE C. DISP(G)	38	0.38	AZUCARES TOTALES (G)	0	0	SODIO(MG)	170	1.7	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	100GR	POR PORCION																									
ENERGIA(KCAL)	354	3.54																									
PROTEINAS(G)	48	0.48																									
GRASAS TOTAL(G)	1	0.1																									
H.DE C. DISP(G)	38	0.38																									
AZUCARES TOTALES (G)	0	0																									
SODIO(MG)	170	1.7																									
16	50192401	TARRP DE GLASEE X 2.5 KILOS	GLASSE CON SABOR A FRESA. GEL A BASE DE ALMIDONES MODIFICADOS CON COLORES Y SABORES VARIADOS PARA CUBRIR, DECORAR Y RELLENAR TORTAS, GALLITAS Y POSTRES. AGUA, AZÚCAR, GLUCOSA, ESPESANTE (ALMIDÓN DE MAÍZ), PULPA DE FRESA, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO), REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), EMULSIFICANTE (MONOESTERATO DE SORBITÁN), COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO N° 40), SABORIZANTE ARTIFICIAL (FRESA) COMPONENTES ALERGENICOS NO CONTIENE COMPONENTES HIPERSENSIBLES NO CONTIENE GRUPOS VULNERABLES DIABÉTICOS CONTIENE AZÚCAR PRESENTACION COMERCIAL 2,5 KILOS EMPAQUE PRIMARIO CUÑETE PLASTICO PEAD CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR SENSORIAL COLOR ROJO BRILLANTE,CARACTERÍTICO A FRESA SABOR SENSORIAL SABOR DULCE Y CARACTERÍTICO A FRESA OLOR SENSORIAL OLOR DULCE Y CARACTERÍSTICO A FRESA TEXTURA SENSORIAL GEL SUAVE Y LISO CARACTERÍSTICAS FISCOQUIMICAS SÓLIDOS SOLUBLES (*BRIX) REFRACTOMÉTRICO 30 – 35 PH (20°C) POTENCIOMÉTRICO 3,6 – 4 CONSISTENCIA CONSISTOMETRO 2 - 4 CM/30 SEG RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G <1000 RECuento DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G <10 RECuento DE COLIFORMES TOTALES UFC/G <10 RECuento DE COLIFORMES FECALES UFC/G <10 CONDICIONES DE CONSERVACION EL PRODUCTO NO REQUIERE DE MANEJO ESPECIAL DE TEMPERATURA DURANTE SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, COMO REFRIGERACIÓN, O TEMPERATURAS ESPECIALES. SI EL SELLO DE SEGURIDAD SE ENCUENTRA ROTO ANTES DE SU USO, RECHACE EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE SOBRE PLATAFORMAS ELEVADAS DEL PISO, EN BODEGAS CUBIERTAS, EN AMBIENTE SECO, FRESCO Y CON BUENA VENTILACIÓN.EN LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO SE DEBE CONTAR CON UN PLAN INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.ESTE PRODUCTO SE DEBE TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO, NO SE DEBE TRANSPORTAR CON SUSTANCIAS TÓXICAS, QUÍMICOS O ANIMALES. EVITAR SOMETER EL PRODUCTO A FUERTES IMPACTOS QUE PUEDAN AFECTAR LA INTEGRIDAD DEL ARRUME, EL EMPAQUE Y EL PRODUCTO COMO TAL.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																					
17	50221301	HARINA DE TRIGO BULTO X 50 KILOS	PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLINDA Y CERNIDO, DEL ENDOSPERMO Y CAPAS INTERNAS DEL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO, CON EL FIN DE OBTENER UN TAMAÑO DE PARTÍCULA DETERMINADO. COMPOSICIÓN TRIGO, PRE-MEZCLA VITAMÍNICA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL DECRETO 1944 DE 1996, ÁCIDO ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA Y ENZIMAS PARA ALIMENTOS. MEDIANTE LA ADICIÓN DE PRE-MEZCLA VITAMÍNICA, SEGÚN DECRETO 1944 DEL 28 DE OCTUBRE DE 1996 (FORTIFICACIÓN DE HARINA DE TRIGO). VITAMINA B3 Ó NIACINA MG/KG C 55,0 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLES EXTERNO HIERRO MG/KG C 44,0 AOAC. 984.27 ED. 21 DE 2019 EXTERNO VITAMINA B1 Ó TIAMINA MG/KG C 6,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO VITAMINA B2 Ó RIBOFLAVINA MG/KG C 4,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO ÁCIDO FÓLICO MG/KG C ,54 IN-GS-3.244 V9 2020-09-30 EXTERNO, FISCOQUIMICOS HUMEDAD % C 12,5 14,0 QI-IN-002 INTERNO PEKAR % C 98% PASA MALLA DE 212 µ - QI-IN-004 INTERNO CENIZAS % C 0,50 0,75 QI-IN-005 INTERNO OTEÍNA % C 11,0 12,5 AOAC 2001-11 EXTERNO, FIBRA % NC 0,62 2,0 AACC 39-01 EXTERNO, GRASA % NC 0,75 2,0 AACC 39-01 EXTERNO, GLUTEN HÚMEDO % C 30,0 - AACC 38-12ª EXTERNO , GLUTEN SECO % C 10,0 -AACC 38-12ª EXTERNO , ABSORCIÓN % C 62,0 -QI-IN-015 INTERNO , ÁCIDO ASCÓRBICO % C POSITIVOQI-IN-013 INTERNO, CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR C BLANCO CREMA ORGANOLÉPTICO INTERNO , OLOR C CARACTERÍSTICO, PURO Y AGRADEABLE, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS (RANCIO, MOHOS, HÚMEDO O AMARGO).ORGANOLÉPTICO INTERNO, SABOR C CARACTERÍSTICO AL ESTÁNDAR, NO DEBE TENER NINGÚN SABOR AGRIO, AMARGO, RANCIO, MOHO O HUMEDAD.ORGANOLÉPTICO INTERNO , APARIENCIA C LA CARACTERÍSTICA PRINCIPAL ES LA AUSENCIA DE CASCARAS DE TRIGO O MATERIAL EXTRAÑO.ORGANOLÉPTICO INTERNO SACOS SIN IMPRESION DE POLIPROPILENO LAMINADO.CON ETIQUETA QUE CONTIENE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: NOMBRE DEL PRODUCTO (HARINA DE TRIGO), REFERENCIA POR 50 KG, LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO Y FECHA DE EMPAQUE. PRESENTACION COMERCIAL BULTO X 50 KILOS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																					
18	50181709	POLVO DE HORNEAR X 1000 GRAMOS	MEZCLA HOMOGÉNEA DE AGENTES LEUDANTES DE DOBLE ACCIÓN. SE PRESENTA COMO POLVO BLANCO BRILLANTE, LIBRE DE IMPUREZAS Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS.INGREDIENTES BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), HARINA DE CEREALES (HARINA DE ARROZ Y/O ALMIDÓN DE MAÍZ), FOSFATO MONOCÁLCICO (LEUDANTE) Y PÍROFOSFATO DE SODIO (LEUDANTE). INFORMACION PUEDE CONTENER TRAZAS DE SULFITOS. ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CON GLUTEN, LECHE, HUEVO Y SOYA. PROCESO RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, ALMACENAMIENTO, MEZCLA DE INGREDIENTES, EMPAQUE A GRANEL, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, ROTULADO, SELLADO EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FISCOQUÍMICAS APARIENCIA CARACTERÍSTICOVISUAL PLOMO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO MOHOS Y LEVADURAS <=100 ISO 21527-2:2008 COLOR BLANCO VISUAL ARSENICO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO COLIFORMES TOTALES <10 ISO 4831:2006 % CO2 RESIDUAL CALIENTE 5,00 - 9,00 INTERNO / GL-PR-011 DETERMINACIÓN CO2 POLVO PARA HORNEAR Y MEZCLA LEUDANTE MERCURIO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO E COLI <10 ISO 7251:2005 % CO2 TOTAL 19,00 - 21,00 CADMIO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS <100 ISO 6888-1:1999. % CO2 RESIDUAL FRÍO 14,00 - 17,00BUSQUEDA E. COLI AUSENTE ISO 16649-3:2015 % HUMEDAD 0,00 - 2,00 INTERNO / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD BUSQUEDA SALMONELLA SPP. AUSENTE ISO 6579-2017. % GRANULOMETRIA >= 65 INTERNO / GL-PR-006 DETERMINACIÓN DE RANULOMETRIARCTO BACILLUS CERUS<=1000ISO 7932:2004. ESPECIFICACIÓN DEFINIDA INTERNAMENTE TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIÓN DEFINIDA TENIENDO(JECFA) LIMIT TEST FOR HEAVY METALS IN FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS. * NO SE CONTEMPLA FLUOR CONTROL EN CERTIFICADO DE CALIDAD DE MP QUE LO CONTIENEN. PRESENTACION COMERCIAL BOLSA POLIETILENO X 1 KG ALMACENAMIENTO Y MANEJO EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN LUGARES LIMPIOS Y SECOS, LIBRES DE AGENTES CONTAMINANTES FÍSICOS O QUÍMICOS, A TEMPERATURA AMBIENTE. SE RECOMIENDA UNA VEZ ABIERTO MANTENERLO ALEJADO DE ALTAS TEMPERATURAS Y CERRARLO HERMÉTICAMENTE DESPUÉS DE CADA USO.ALMACENAMIENTO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																					
19	50221303	MEJORADOR X 2500 GRAMOS	ALIMENTO ELABORADO A PARTIR DE LA MEZCLA DE HARINA DE TRIGO, EMULSIFICANTE, AGENTE DE TRATAMIENTO DE HARINAS, ENZIMAS.INGREDIENTES HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, EMULSIFICANTE (ESTEAROIL LACTILATO DE SODIO), AGENTE DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA), ENZIMAS (AMILASA, LIPASA, GLUCOSA OXIDASA, XILANASA, ALFA AMILASA FUNGAL). INFORMACION ALERGENICA CONTIENE GLUTEN. ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CON SULFITOS, HUEVO, LECHE, TARTRAZINA Y SOYA. INFORMACION NUTRICIONAL NO APLICA AL CONSIDERARSE UNA MATERIA PRIM PROCESO RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, FABRICACIÓN DE PRODUCTO, EMPAQUE DEL GRANEL, SELLADO, ROTULADO, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS Y FISCOQUIMICAS APARIENCIA CARACTERÍSTICO VISUAL COLOR CARACTERISTICO VISUAL, % HUMEDAD MAX. 12 INTERNO / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD % TAMAÑO PARTICULA MIN 70 INTERNO/ GL PR 006	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE																					

			DETERMINACIÓN DE GRANULOMETRIA PH 40-00 INTERNO GL P-003 DETERMINACION DE PH AW MAX 0,7 GL IT 014 CONTAMINANTES AFLATOXINAS (SUMA B1, B2 - G1, G2) PPM < 0,20 RES. 4506 -2013 PLOMO PPM 2 RES 4506 2014 ARSENICO (PPM) < 1 RES. 4506 -2014 PLAGICIDAS TRIGO (LMR) SEGÚN ESPECIFICACION EN RESOLUCION 2906 -2007 PARA CADA UNO DE LAS MP AGRÍCOLAS RES. 2906-2007 PRESENTACION COMERCIAL BOLSA POLIETILENO X 2. 5 KILOS ALMACENAMIENTO Y MANEJO EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN LUGARES LIMPIOS, FRESCOS Y SECOS, ALEJADO DE FUENTES DE OLORES FUERTES Y DE LA LUZ DIRECTA. SE RECOMIENDA UNA VEZ ABIERTO CERRARLO HERMÉTICAMENTE DESPUÉS DE CADA USO. VIDA UTIL 12 MESES EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO. USO PREVISTO PARA PREPARACIONES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. INDUSTRIA Y SECTOR GASTRONOMICO. GRUPO CONSUMIDORES PÚBLICO EN GENERAL NIÑOS Y ADULTOS. GRUPO CONSUMIDORES VULNERABLES CONSIDERACIÓN ESPECIAL PARA PERSONAS SENSIBLES A LOS SULFITOS (ASMÁTICOS) Y PERSONAS SENSIBLES AL GLUTEN (CELIACOS), AL HUEVO, LA SOYA Y TARTRAZINA. FORMA CONSUMO EL PRODUCTO DEBE SER USADO PARA SU CONSUMO SEGÚN INSTRUCCIONES O RECOMENDACIONES DE APLICACIÓN Y/O PREPARACIÓN DESCRITAS EN EL EMPAQUE.			
20	50171831	SALSA TOMATE X 1000 GRAMOS	INGREDIENTES AGUA, CONCENTRADO DE TOMATE, AZÚCAR, VINAGRE, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), SAL, ALMIDÓN, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLOR CARAMELO, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, COLORANTES ARTIFICIALES (AMARILLO N.º 5 CARMOISINA). ESTE PRODUCTO SE ELABORA EN UNA PLANTA QUE PROCESA CON HUEVO, LECHE, MOSTAZA, SOYA Y SULFITOS DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO COLOR ROJO OLOR CARACTERÍSTICO A TOMATE SABOR CARACTERÍSTICO A TOMATE TEXTURA LÍQUIDO ESPESO UNIFORME PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS MESÓFILOS AEROBIOS (UFC/G) MÁX. 500 COLIFORMES TOTALES (NMP) < 3 COLIFORMES FECALIS (NMP) < 3 MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G) < 50 ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR (UFC/G) < 10 STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/G) < 100 FISIQUÍMICOS PH 3.6 – 3.9 GRADOS BRUX (°BX) 15 – 20 CONSISTENCIA (CM/30 S) 5 – 11 CONDICIONES GENERALES VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACIÓN USOS E INSTRUCCIONES: PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO, IDEAL PARA TODO TIPO DE COMIDAS RÁPIDAS. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: CONSERVARSE BIEN CERRADO, EN UN LUGAR LIMPIO, SECO, FRESCO Y ALEJADO DE LOS RAYOS DIRECTOS DEL SOL O CUALQUIER FUENTE DE CALOR. DESPUÉS DE ABIERTO EL ENVASE, MANTÉNGASE REFRIGERADO Y CONSUMÁSE ANTES DE LA FECHA DE VENCIMIENTO.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Una vez vencido el término establecido para **SUBSANAR**, se evidencia en plataforma que el oferente **INUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN**, atendió lo solicitado, por lo que se considera que el oferente **CUMPLE** con las exigencias además de haber presentado la oferta con menor valor en el proceso de la Invitación Pública **MÍNIMA CUANTÍA No. 016 CPMSBEL.2026**,

Por lo anterior, el director, ordenador del gasto Mayor de Prisiones **ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA**, con base a las recomendaciones sugeridas por los designados para la evaluación de propuestas de la Invitación, procede a adjudicar la **Invitación Pública Nro. MÍNIMA CUANTÍA 016.CPMSBEL.2026**, a la empresa **INUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN**, cuya oferta fue presentada en precios unitarios por valor de: **DOS MILLONES CIENTO CINCUENTA UN MIL SETECIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS (\$ 2.151.778)**.

En esta instancia se da por terminada la reunión de establecimiento del orden de elegibilidad de las propuestas, dentro de la Invitación Pública **MÍNIMA CUANTÍA No. 016.CPMSBEL.2026**

Se firma la presente acta una vez leída y aprobada por las personas designadas para la evaluación de propuestas.

Ítem	Área y/o Dependencia	Responsable	Firma
01	Director CPMSBEL	Mayor de Prisiones ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA	ORIGINAL FIRMADO
02	Responsable Proyecto Productivo Expendio	DGTE. MONTEALEGRE MENDEZ REYNALDO	ORIGINAL FIRMADO
03	Responsable Gestión Corporativa de la CPMSBEL	Dragoneante EDWIN JOBANNY PARRA G.	ORIGINAL FIRMADO
04	Contratos	P.U 20244 Grado 11-JELLY YIVERLING SANCHEZ MORENO	ORIGINAL FIRMADO

Elaboró:
Jelly Y. Sánchez Moreno
P.U 2044 G 11
Gestión Corporativa/ Contratos

Revisó:
Edwin J. Parra G.
Dragoneante
Gestión Corporativa

Aprobó:
My. Ariel Alexander Díaz A.
Director CPMSBEL
Dirección