Ciudad y fecha:	Medellín, 11 de junio de 2026
Unidad:	DEANT, MEVAL, REGI6.
Tipo de contrato	**Tipo de contrato** / **Marque el tipo de contrato** Orden de compra: Contrato de obra: Contrato de consultoría: Contrato de prestación de servicios: Contrato de compraventa: Contrato de suministro: X Contrato interadministrativo:
Contrato /aceptación de oferta u orden de compra No.	12-8-10028-26
Constancia de recibido No.	001
Contratista:	**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.**
NIT del contratista:	900.815.592-1
Objeto del contrato o aceptación de oferta:	**"SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE VÍVERES, CAFETERÍA Y ELEMENTOS DE ASEO PARA ALGUNAS UNIDADES ADSCRITAS A LA ORDENACIÓN DEL GASTO DEL COMANDO DE POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRÁ Y PERSONAL DE APOYO DE LA POLICÍA NACIONAL.".**
Instrumento de agregación y número del Acuerdo Marco de Precios (aplica sólo para órdenes de compra):	NO APLICA
Valor del contrato / aceptación de oferta u orden de compra:	El valor del presente proceso es de CUATROCIENTOS MILLONES OCHENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS PESOS ($ **400.084.900,00**) moneda corriente.

RECURSO	VALOR DEANT	VALOR REGION	VALOR MEVAL	TOTAL
10	$ 327.920.100,00	$27.944.800,00	$ 44.220.000,00	$ 400.084.900,00
TOTAL				**$ 400.084.900,00**

Plazo de ejecución:	El plazo de ejecución del contrato que se derive del presente proceso contractual, será hasta el 10 de diciembre del 2026 o hasta agotar el presupuesto lo primero que ocurra, contados a partir de la aprobación de la garantía única, lo cual se informará a través de comunicación oficial.
Fecha de vencimiento (aplica solo para	NO APLICA

<table>
<tr><td>órdenes de compra)</td><td></td></tr>
<tr><td>Lugar de ejecución y/o entrega:</td><td>El contratista deberá entregar los productos de víveres, cafetería y elementos de aseo en los diferentes municipios y corregimientos del Departamento de Antioquia de acuerdo a las necesidades del servicio de Policía y los requerimientos realizados por parte del supervisor del contrato.
Para la entrega de los productos de la Policía Metropolitana del Valle de Aburra y la región de Policía No 6 se hará en el Almacén de Intendencia de la Policía Metropolitana Valle de Aburrá ubicado en la carrera 61 No 48-104 de la ciudad de Medellín.
El contratista deberá asumir los costos de transporte, logística y talento humano para la ejecución del contrato, así como garantizar la cadena de frio para los elementos que lo requieran.
Lo anterior, teniendo en cuenta que el numeral 2.13.3 de la Resolución 05884 del 27/12/2019 “Por la cual se expide el Manual para la Administración de los Recursos Logísticos de la Policía Nacional de Colombia”, establece que los bienes que por sus condiciones de volumen, peso, fragilidad y demás especificaciones especiales no se deben almacenar, se recibirá en el lugar de utilización, previa coordinación para la recepción entre almacenista, el proveedor, el usuario y el supervisor del contrato para realizar la entrada correspondiente.</td></tr>
<tr><td>Incumplimiento del plazo de ejecución SI___NO X</td><td>NO</td></tr>
<tr><td>Nombre del supervisor/coordinador del contrato y cargo que desempeña:</td><td>Intendente NESTOR JAVIER MURCIA RAMIREZ
Responsable Servicios Generales DEANT</td></tr>
<tr><td>Fecha de entrega certificada:</td><td>Rango del 22/05/2026 al 11/06/2026</td></tr>
<tr><td>Valor que se está certificando con la presente constancia de recibido de la vigencia.</td><td>
<u>CONTRATO PRINCIPAL</u>
<table>
<tr><th>UNID.</th><th>R/C</th><th>Descripción del bien o servicios recibidos</th><th>Valor recibido</th><th>Valor facturado</th><th>Valor a amortizar y/o descontar *</th><th>valor contrato principal</th><th>valor adición</th><th>Valor a pagar</th></tr>
<tr><td>DEANT</td><td>10</td><td>Se reciben víveres por el rubro 02-02-01-002-001</td><td>$ 9.044.600,00</td><td>$ 9.044.600,00</td><td>**********</td><td>$ 9.044.600,00</td><td>$ 0,00</td><td>$ 9.044.600,00</td></tr>
<tr><td>DEANT</td><td>10</td><td>Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-002-002</td><td>$ 1.724.000,00</td><td>$ 1.724.000,00</td><td>**********</td><td>$ 1.724.000,00</td><td>$ 0,00</td><td>$ 1.724.000,00</td></tr>
<tr><td>DEANT</td><td>10</td><td>Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-002-003</td><td>$ 8.946.700,00</td><td>$ 8.946.700,00</td><td>**********</td><td>$ 8.946.700,00</td><td>$ 0,00</td><td>$ 8.946.700,00</td></tr>
<tr><td>DEANT</td><td>10</td><td>Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-002-004</td><td>$ 1.356.000,00</td><td>$ 1.356.000,00</td><td>**********</td><td>$ 1.356.000,00</td><td>$ 0,00</td><td>$ 1.356.000,00</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

DEANT	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-001	$ 900.000,00	$ 900.000,00	**********	$ 900.000,00	$ 0,00	$ 900.000,00
DEANT	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-002	$ 8.673.500,00	$ 8.673.500,00	**********	$ 8.673.500,00	$ 0,00	$ 8.673.500,00
DEANT	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-006	$ 9.036.700,00	$ 9.036.700,00	**********	$ 9.036.700,00	$ 0,00	$ 9.036.700,00
DEANT	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-008	$ 8.216.000,00	$ 8.216.000,00	**********	$ 8.216.000,00	$ 0,00	$ 8.216.000,00
DEANT	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-005	$30.859.000,00	$30.859.000,00	**********	$ 30.859.000,00	$ 0,00	$30.859.000,00
DEANT	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-002-007	$ 1.291.000,00	$ 1.291.000,00	**********	$ 1.291.000,00	$ 0,00	$ 1.291.000,00

UNID.	R/C	Descripción del bien o servicios recibidos	Valor recibido	Valor facturado	Valor a amortizar y/o descontar *	valor contrato principal	valor adición	Valor a pagar
REGI6	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-002-003	$ 2.773.500,00	$ 2.773.500,00	**********	$ 2.773.500,00	$ 0,00	$ 2.773.500,00
REGI6	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-002-004	$ 1.980.000,00	$ 1.980.000,00	**********	$ 1.980.000,00	$ 0,00	$ 1.980.000,00
REGI6	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-001	$ 192.000,00	$ 192.000,00	**********	$ 192.000,00	$ 0,00	$ 192.000,00
REGI6	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-006	$ 1.881.000,00	$ 1.881.000,00	**********	$ 1.881.000,00	$ 0,00	$ 1.881.000,00
REGI6	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-008	$ 1.138.000,00	$ 1.138.000,00	**********	$ 1.138.000,00	$ 0,00	$ 1.138.000,00
REGI6	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-005	$19.980.300,00	$19.980.300,00	**********	$ 19.980.300,00	$ 0,00	$19.980.300,00

UNID.	R/C	Descripción del bien o servicios recibidos	Valor recibido	Valor facturado	Valor a amortizar y/o descontar *	valor contrato principal	valor adición	Valor a pagar
MEVAL	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-006	$ 3.294.000,00	$ 3.294.000,00	**********	$ 3.294.000,00	$ 0,00	$ 3.294.000,00
MEVAL	10	Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-008	$ 12.960.000,00	$ 12.960.000,00	**********	$ 12.960.000,00	$ 0,00	$ 12.960.000,00

	MEVAL | 10 | Se reciben víveres por el rubro A-02-02-01-003-005 | $ 27.966.000,00 | $ 27.966.000,00 | ********** | $ 27.966.000,00 | $ 0,00 | $ 27.966.000,00
Acta de recepción de bienes	Recepción de bienes No. 001 DEL 11/06/2026

En el marco del Contrato No. 12-8-10028-26, se relacionan las facturas emitidas conforme a los rubros presupuestales establecidos. Es pertinente aclarar que la empresa realizó notas débito sobre las facturas correspondientes, debido a que los valores unitarios de los ítems presentaron decimales que, al ser sumados, no coincidían exactamente con el valor total facturado.

Este procedimiento se aplicó con el fin de realizar el **ajuste al peso**, garantizando la concordancia entre el detalle de los ítems y el valor total de la factura, en cumplimiento de los principios contables y de exactitud en la facturación:

No. factura	Fecha factura	Valor factura	Nota debito	Valor neto
FE 46235	11/06/2026	9.044.600,00	$ 0,00	9.044.600,00
FE 46236	11/06/2026	1.724.000,00	$ 0,00	1.724.000,00
FE 46243	11/06/2026	9.036.700,00	$ 0,00	9.036.700,00
FE 46242	11/06/2026	30.859.000,00	$ 0,00	30.859.000,00
FE 46239	11/06/2026	1.291.000,00	$ 0,00	1.291.000,00
FE 46238	11/06/2026	1.356.000,00	$ 0,00	1.356.000,00
FE 46237	11/06/2026	8.946.700,00	$ 0,00	8.946.700,00
FE 46244	11/06/2026	8.216.000,00	$ 0,00	8.216.000,00
FE 46240	11/06/2026	900.000,00	$ 0,00	900.000,00
FE 46241	11/06/2026	8.673.500,00	$ 0,00	8.673.500,00
FE 46248	11/06/2026	19.980.300,00	$ 0,00	19.980.300,00
FE 46249	11/06/2026	1.881.000,00	$ 0,00	1.881.000,00
FE 46246	11/06/2026	1.980.000,00	$ 0,00	1.980.000,00
FE 46247	11/06/2026	192.000,00	$ 0,00	192.000,00
FE 46245	11/06/2026	2.773.500,00	$ 0,00	2.773.500,00
FE 46250	11/06/2026	1.138.000,00	$ 0,00	1.138.000,00
FE 46253	11/06/2026	12.960.000,00	$ 0,00	12.960.000,00
FE 46252	11/06/2026	3.294.000,00	$ 0,00	3.294.000,00
FE 46251	11/06/2026	27.966.000,00	$ 0,00	27.966.000,00
Valor total bienes y/o servicios recibidos		**$ 152.212.300,00**	**$ 0,00**	**$ 152.212.300,00**

CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO:

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEGALES DEL CONTRATISTA

ÍTEM	OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS
1	**Capacidad operativa** El oferente mediante documento escrito firmado por el representante legal, deberá certificar que cuenta con infraestructura física, operativa, personal, y con los medios logísticos para el cargue y descargue de los bienes, además igualmente contar con los medios para garantizar la cadena de frio de los productos que requieren estar en frio como cárnicos y sus derivados, antes de ser entregados a la Policía Nacional en los diferentes municipios y corregimientos del Departamento de Antioquia, de igual forma deberá contar con stock mínimo disponible de productos, como requisito habilitante, que permita evidenciar de manera objetiva que desarrolla la actividad comercial objeto del presente proceso. El stock mínimo exigido será equivalente, a inventario suficiente para cubrir al menos un mes de suministro según las cantidades promedio requeridas por la entidad.
2	Los productos de víveres, cafetería y elementos de aseo deberán entregarse a cargo y costo del proveedor incluyendo transporte y mano de obra para cargue y descargue de los bienes, en las estaciones o subestaciones de la Policía Nacional, donde se encuentren los diferentes grupos para quienes están asignados los correspondientes recursos, o donde determine el supervisor del contrato asignado por la Policía Metropolitana del valle de Aburrá de acuerdo a las necesidades de la institución, así mismo suministrar los elementos requeridos por la entidad, incluyendo días ordinarios, fines de semana y días festivos respectivamente, para lo cual el oferente presentará certificación por escrito donde manifieste su cumplimiento.
3	El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta una sede o establecimiento de comercio en el Área Metropolitana del Valle de Aburrá, el cual cumple con la capacidad operativa, esto con el fin de poder realizar las coordinaciones pertinentes con el supervisor en forma oportuna y eficaz de acuerdo a las necesidades de la institución contando así con un tiempo de respuesta durante la ejecución del mismo, lo anterior se verificara con base al certificado de registro mercantil o certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio, y verificación por parte del comité técnico. **Nota:** En caso de posible incumplimiento por parte del contratista en los tiempos de respuesta, deberá informar por escrito al supervisor del contrato, los argumentos por los cuales se presenta, so pena de las sanciones y/o multas a que haya lugar.
4	**Disponibilidad** Horario de atención será los 7 días de la semana en horario laboral de 8 a 18 horas, por parte del proveedor para los productos de víveres, cafetería y elementos de aseo, teniendo en cuenta la actividad policial, se puede presentar alguna emergencia en cualquier momento, con el fin de atender las diferentes solicitudes o necesidades del supervisor.
5	El oferente deberá entregar alimentos aptos para el consumo humano, y los que muestren características de mala calidad, defectuosos o con fechas vencidas, deberá cambiar los alimentos de forma inmediata, sin generar ningún costo adicional para la entidad cubriendo los gastos de transporte, mano de obra que haya lugar, así mismo para los productos de aseo. Para aquellos productos enlatados, envasados y empacados deberá el oferente entregarlos con una periodicidad no inferior a seis meses de su fecha de expiración. (para los productos en que aplique).
6	El Contratista deberá cubrir con los gastos de transporte, mano de obra de las devoluciones de bienes defectuosos, en mal estado o que no cumplan con las características técnicas exigidas los cuales deberán ser recogidos por el contratista.
7	El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal, deberá certificar que

	se compromete a que los productos a entregar a la Policía Nacional deben de ser de marcas reconocidas y de primera calidad.
8	Teniendo en cuenta que dentro del presente proceso se requiere la entrega de productos donde deben garantizar la cadena de frio, el oferente deberá contar como mínimo con un (01) vehículo acondicionado para el transporte de alimentos de acuerdo a la norma vigente entre ellas la Resolución 2505 de 2004, razón por la cual el futuro contratista al inicio de la ejecución del contrato deberá allegar a los supervisores del contrato los siguientes documentos vigentes del vehículo: • Actas vigentes de inspección vigilancia y control higiénico sanitaria a vehículos trasportadores de alimentos y materia primas para alimentos de la entidad territorial de salud correspondiente, con concepto FAVORABLE. • Certificación técnico mecánica y certificados de emisión de gases. • Seguro obligatorio de accidentes de tránsito • Licencia de tránsito de vehículo En la ejecución si hay cambios de vehículo presentar los documentos aquí solicitados e informar con antelación. Anexar una tabla que contenga la siguiente información número de vehículo nombre de la empresa operadora, No. de placa, nombre completo del conductor, No. de cedula del conductor No. de teléfono celular.
9	**COORDINACIÓN DEL CONTRATO:** El oferente deberá designar un empleado con poder de decisión y disponibilidad de 07:00 horas a 18:00 horas, para la canalización y resolución de todos aquellos aspectos relacionados con la ejecución del contrato, quien estará en permanente comunicación con el supervisor del contrato para lo deberá presentar certificación escrita firmada por el representante legal, en la cual se relacione la siguiente información personal del funcionario: Nombres completos, documento de identificación, Correo electrónico, Teléfono.
10	De acuerdo a la capacidad operativa solicitada el oferente deberá presentar junto con la oferta los soportes del cumplimiento a los requisitos previos y durante para ejercer la actividad económica de acuerdo a lo descrito en la Ley 1801 de 2016 en su artículo 87, Así: Cumplir previamente: 1. Las normas referentes al uso del suelo, destinación o finalidad para la que fue construida la edificación y su ubicación. 2. Mantener vigente la matrícula mercantil de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción donde se desarrolle la actividad. 3. La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo, por el medio más expedito o idóneo, que para tal efecto establezca la Policía Nacional. Durante la ejecución de la actividad económica 1. Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva. 2. Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada. 3. Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía. 4. El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.
11	El oferente deberá certificar por escrito que cumple con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (manipulación de alimentos) y con lo establecido en la Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan Medidas Sanitarias, Decreto 539 de 2014 Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior y Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
12	CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS AMBIENTALES – el oferente certifica contar con un sistema de Gestión Ambiental (SGA) certificado y cumplir con la normatividad ambiental vigente nacional para reducir los aspectos e impactos ambientales más significativos asociados a su actividad

	productiva. - El contratista deberá tener los permisos, licencias que dieran lugar dentro del desarrollo de su actividad productiva. Cualquier infracción ambiental por omisión de permisos, concesiones o licencias ambientales que hubiese sido necesaria tramitar antes, durante y al finalizar el presente contrato, será asumida como responsabilidad directa del contratista. - Todos los residuos generados por estas actividades incluyendo material de empaque, deberán ser manejados por el oferente de una manera ambientalmente segura y responsable. Residuos potencialmente peligrosos incluyen productos obsoletos, productos fuera de especificación, material contaminado, residuos líquidos y material absorbente que ha sido utilizado para limpieza. - El oferente deberá aplicar las buenas prácticas ambientales y demás exigencias que se establezcan en el sistema de Gestión Ambiental, en todas las actividades que realice durante la prestación del servicio dentro de las instalaciones policiales. - Debe garantizar la adecuada disposición de los residuos peligrosos como aceites y grasas utilizadas, al igual que el tratamiento adecuado de los trapos contaminados producto de la actividad. El cambio de piezas en los equipos a los cuales se les hizo mantenimiento, debe ser informado y debe suministrar el certificado de la disposición final, de ser el caso, por el tratamiento de residuos peligrosos.
13	**El oferente certifica cumplir con la siguiente normatividad:** Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud. Decreto 539 de 2014 Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior. Decreto 3755 DE 2006 Ministerio de la Protección Social Por el cual se autoriza y se definen las condiciones para la importación de carne de origen bovino y sus productos procedentes de Estados Unidos. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006. Resolución 2018014623 de 2018 por la cual se modifica parcialmente la Resolución número 2013034419 del 20 de noviembre de 2013, “por la cual se reglamenta el procedimiento para las autorizaciones sanitarias de importación de muestras sin valor comercial para los productos de higiene doméstica, productos absorbentes de higiene personal, cosméticos, bebidas alcohólicas y alimentos que no cuenten con Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria”. Resolución 0002674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social Resolución no. 002505 de 2004 el Ministro de Transporte “por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles”.
14	El oferente deberá demostrar una vez adjudicado el proceso, que el personal de su empresa cuenta con los estudios y certificaciones en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura, mediante certificación escrita y suscrita con el representante legal en la que relacione el personal operativo que cuente con estos. Igualmente: Que los alimentos se reciban en un lugar limpio y protegidos del medio ambiente. Que los empleados conserven sus manos limpias sin joyas y sin esmalte. Que los accesos y alrededores del establecimiento se encuentren limpios y en buen estado de mantenimiento. Que los vehículos de transporte no se encuentren deteriorados y cumplan con la normatividad sanitaria. El contratista deberá presentar las fichas técnicas de las carnes una vez adjudicado el presente

<table>
<tr><td></td><td>proceso en donde se tenga registrada la siguiente información: la temperatura de entrega del producto de 0 a 4 °C, aspecto fresco, color característico, libre de tendones cartílagos, ganglios, hematomas y elementos extraños según corresponda el corte además del cumplimiento de los aspectos microbiológicos así:
<table>
<tr><th colspan="3">MICROBIOLÓGICOS</th></tr>
<tr><td>PARÁMETRO</td><td>UNIDAD</td><td>LIMITE MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>NMP de coliformes fecales</td><td>Nmp/g</td><td>120-1 100 NMP</td></tr>
<tr><td>staphylococcusaureus coagulasa positiva</td><td>UFC/g</td><td>100-1 000 UFC</td></tr>
<tr><td>RECUENTO DE ESPORAS DE CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR</td><td>UFC/G</td><td>100-1000UFC</td></tr>
<tr><td>AISLAMIENTO E identificación de salmonella s.p</td><td>/25g</td><td>Ausente/25g</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>15</td><td>El oferente deberá certificar por escrito que no se encuentra registrado como Infractor Ambiental, en el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES (RUIA) del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible, de acuerdo a lo establecido en la Ley 1333 del 21 de julio de 2009, “Por la cual se establece el procedimiento sancionatorio ambiental y se dictan otras disposiciones”, o cualquiera que la modifique o derogue.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>El oferente certificará que cumple con la aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con base al Decreto 1072 del 2015 y la Resolución 0312 de 2019 estándares mínimos, esta certificación deberá contar con los respectivos soportes avalados por el técnico, tecnólogo o profesional en salud ocupacional contratado por la empresa o en su defecto presentar los resultados obtenidos por la Administradora de Riesgos Laborales.

El resultado de la evaluación de los estándares mínimos de su sistema de gestión en SST, deben contar con una calificación general mayor o igual al 90%.</td></tr>
<tr><td>17</td><td>El proponente persona jurídica o persona natural deberá anexar el certificado inhabilidades delitos sexuales (según lo establecido en la ley 1918 de 2018). En caso de consorcios, uniones temporales o promesa de sociedad futura se deberá aportar el certificado respectivo de cada uno de los integrantes de este.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>El proponente deberá allegar con su propuesta certificado que indique que no se encuentra inscrito en el REDAM, lo que equivale a que no posee deudas alimentarias en Colombia. El certificado deberá ser expedido para la proponente persona natural, o para el representante legal del proponente persona Jurídica.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>el oferente deberá certificar por escrito que realizará la entrega de los bienes requeridos por el supervisor en un tiempo no mayor a 24 horas una vez realizado el requerimiento.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>El oferente deberá certificar por escrito que los precios ofertados serán sostenidos durante el plazo de ejecución del contrato</td></tr>
<tr><td>21</td><td>EXPERIENCIA PROPONENTE

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, se requiere acreditar experiencia en proyectos iguales o similares al objeto del presente proceso cuya suma sea igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del valor estimado, equivalentes en SMMLV, con empresas públicas o privadas, para lo cual se tendrá únicamente la experiencia acreditada y reportada en el registro único de proponentes, que cuente como mínimo en cada uno de los siguientes códigos UNSPSC) de acuerdo a la siguiente clasificación así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC CLASIFICACIÓN UNSPSC</td></tr>
</table>

VÍVERES Y CAFETERÍA
50151500
50121500
50112000
50401800
50404500
50171500
50405300
50405700
50407000
50402500
50111500
50131600
50131700
50131800
10151700
10151600
50161500
50201700
50171800
50192900
50202300
50181900
50221000
11162100
52151500
14111700

ASEO
47131800
53131600
12352200
47121700
47121800
60121500
47131600
46181500
27112000
42281603

Con el fin de que el comité evaluador identifique los contratos que el oferente desea que sean evaluados en su propuesta en referencia al registro único de proponentes que aporta, **el oferente deberá diligenciar el formulario de experiencia del proponente o formulario certificación de contratos para acreditación de experiencia proponente extranjero sin sucursal o domicilio en Colombia**

NOTA 1: la Policía Metropolitana del Valle de Aburra, podrán a través de sus comités verificar la información de experiencia o financiera aportada de acuerdo al registro único de proponentes.

NOTA 2: cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, LA POLICÍA METROPOLITANA DEL VALLE DE ABURRA tomará para la verificación, el porcentaje de participación del oferente en la ejecución del contrato, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado.

NOTA 3: si se presenta propuesta por un Consorcio o Unión Temporal, los miembros deberán cumplir con los códigos solicitados, al igual que con la ubicación establecida en el presente Numeral en la Codificación del Clasificador de Bienes y Servicios mínimo hasta el Tercer Nivel (Clase).

NOTA 4: el oferente deberá anexar copia del contrato o acta de liquidación reportado en el RUP, con el fin de verificar el objeto a contratar.

22	**CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:** Confidencialidad e integridad de la información institucional: Dada la naturaleza de las actividades a realizar en desarrollo del objeto contractual, el contratista debe garantizar mediante documento firmado por el representante legal la preservación de la integridad y confidencialidad de la información institucional a la cual llegare a tener acceso directamente o por intermedio de terceros; en tal virtud, adoptará todas las medidas que sean necesarias para impedir su duplicación,

	sustracción, divulgación, alteración, ocultamiento o utilización indebida y suscribirá con la entidad los formatos de confidencialidad o reserva a que haya lugar. En virtud del presente contrato, el oferente seleccionado se obliga a no suministrar información que obtenga o conozca con ocasión de la ejecución del futuro contrato; así como sobre los lugares a los cuales tenga acceso con ocasión de su desarrollo. El oferente deberá firmar un acuerdo de confidencialidad y no revelación de la información.

CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS PRODUCTOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	OBSERVACION
1	**Aceite puro refinado:** Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase. no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El Xproducto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de girasol debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color y olor característico. El aceite de girasol debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 0,1 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 264. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Empaque plástico (pet) con tapa rosca	Litro	X	
2	**Atún en aceite x lata:** Información nutricional (por 160 G): calorías 191kcal, Grasa total 9.5 g Grasa saturada 1.4 g, Grasa trans 20 mg, carbohidratos totales 1.4 g, fibra dietaría 0.0 g, azucares totales 0.0 g, azucares añadidos 0.0 g, proteína 25 g , sodio 720 mg, hierro 1.4 mg, información nutricional (por porción) tamaño de la porción ¼ de taza (52 g) número de porciones por envase: 2 porciones, calorías 99 Kcal, grasa total 4.9 g, grasa saturada 0.7 g grasa trans 10 mg carbohidratos totales 0.7 g fibra dietaría 0.0 g, azucares totales 0.0 g, azucares añadidos 0.0 g, proteína 13 g, sodio 375 g, hierro 0.73 mg, no es fuente significativa de vitamina A vitamina D, calcio y Zinc. Producto de 160 Gramos Unidad	160 grs	X	
3	**Chorizo de ternera:** Número de porciones por envase: 15 unidades, Tamaño de porción: 1 unidad (66,5 g) **por porción:** calorías (kcal) 122, grasa total 10 g grasa saturada 6,5 g grasa trans 4,0 mg carbohidratos totales 0 g, azucares añadidos o g, proteína 8,0 g, sodio 554 mg, hierro 0,89 mg,	1000 grs	X	

	zinc 0,86 mg, Empaque al vacío, peso mínimo 1000 gramos			
4	**Frijol cargamanto:** Calidad tipo 1, grado 1, humedad máxima 15%	1000 grs	X	
5	**Lenteja tipo 1:** Vitamina A mínimo 10 %, calcio 4 %, vitamina C mínimo 15% vitamina E mínimo 2 miligrs, sodio 55 miligrs, carbohidratos 6 grs.	500 grs	X	
6	**Mortadela tradicional:** Son embutidos escaldados elaborados a partir de carne fresca no completamente madura. Se utilizan como materias primas carne, grasa, hielo, y condimentos, reciben un tratamiento térmico posterior que coagula las proteínas y le dan una estructura firme y elástica al producto. 12 porciones prox, información nutricional: (100 G) calorías 191 g, grasa total 13 g grasa saturada 4.6 g, carbohidratos totales 5.8 g fibra dietaría 1.2 g, azucares añadidos 0 g, proteína 13 g sodio 603 mg, vitamina A 5 µg ER, vitamina D 0.21 µg, hierro 1.8 mg, calcio 37 mg y zinc 0 mg.	450 grs	X	
7	**Salchicha tradicional:** paquete x 40 unidades. Producto cárnico procesado, escaldado, embutido, elaborado con base en carne de animales de abasto, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas. Información nutricional (100 g) calorías 241, grasa total 19 g, gasa saturada 6.8 g, carbohidratos totales 5.3 g, fibra dietaría 0.8 g, azucares añadidos 0.2 g, proteína 13 g, sodio 605 mg, vitamina A 6 µg, vitamina D µg, hierro 2.0 mg, calcio 51 mg, y zinc 0 mg.	1000 grs	X	
8	**Salchichón cervecero:** Elaborado con la mejor carne de cerdo y res, con un característico sabor ahumado y picante. Barra de 500 grs. Calorías por porción (125 kcal) grasa total 9.7 g, grasa saturada 3.5 g, grasa trns 0mg. Cada porción de 50 g contiene carbohidratos totales 1.2 g, fibra dietaría 0.1 g, azucares añadidos 0 g, proteína 8.5 g, sodio 385 mg vitamina A 2.2 µg, vitamina D 0.22 µg, hierro 0.83 mg calcio 9.1 mg, zinc 0mg.	500 grs	X	
9	**Sardina en lata:** Sardina en conserva, producto preparado con las especies de pescado admitidos, envasado en medio liquido de cobertura, como salsa de tomate, aceite vegetal comestible, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad del producto. Histamina máxima 3.0 gramos, bases volátiles máximo 50.0 gramos, gas sulfhídrico máximo 0.5 miligramos, peso neto mínimo 425 gramos. Información nutricional (100 g) calorías 98 kcal, grasa total 1.4 g, grasa saturada 0.7 g, grasa trans 0.0 mg, carbohidratos totales 2.4 g, fibra dietaría 0.3 g, azucares totales 1,9 g, azucares añadidos 0.8 g, proteína 19 g, sodio 350 mg, vitamina A 0.0 ER, vitamina D 2 µg, hierro 2.2 mg, calcio 613 mg y zinc 2.2 mg.	425 grs	X	
10	**Ajo en polvo:** Aspecto: Característico de la especia. Molido. Color: Crema y característico del producto deshidratado. Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos. Sabor: Intenso y típico de la especia. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	55grs	X	
11	**Cebolla cabezona:** Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas	1000 grs	X	

	grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades.			
12	**Cebolla Junca:** Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares de 2 5- 35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada. Cada umbela tiene de 350 a 400 flores hermafroditas muy pequeñas que producen cada una seis semillas pequeñas, planas negras. Propagación y Crecimiento.	1000 grs	X	
13	**Papa Criolla:** tubérculo de piel delgada y de color amarillo. Tiene un gran valor alimenticio ya que es una fuente rica en proteína, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales	1000 grs	X	
14	**Papa Negra:** tubérculo rico en hidratos de carbono, proteína y fibra, además contiene vitaminas C, B1, B2 y B3, calcio, potasio, fósforo y hierro, y muy bajo contenido de grasa	1000 grs	X	
15	**Yuca:** Es un tubérculo con beneficios nutricionales interesantes gracias a su alto contenido en hidratos de carbono complejos y por tanto en energía. Además, es un alimento saludable en cuanto a su alto contenido en vitaminas y minerales	1000 grs	X	
16	**Zanahoria:** Pertenece al grupo de hortalizas de raíces, tiene un alto valor nutritivo, y un alto contenido de vitamina A, que es una de las limitaciones nutricionales. La parte útil es la raíz la cual se consume cruda en ensaladas, licuada en jugos o cocida de varias formas.	1000 grs	X	
17	**Carne de cerdo pulpa:** El huevo de aldana o bola de pierna es un corte blando con forma ovalada que está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna, Olor: Característico a carne fresca. Color: Rosa intenso con tonalidades beige en la superficie. Textura: Blanda jugosa, firme.	1000 grs	X	
18	**Carne de res tabla:** Es un corte magro. La tabla o centro de pierna está ubicada en el cuarto posterior del bovino, en la región de la pierna, Olor: Característico a carne fresca. Color: Rojo oscuro con cobertura de grasa de color beige. Textura: Blanda y firme.	1000 grs	X	
19	**Pollo bandeja:** Se obtiene de realizar el corte a nivel del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné. El producto debe contener piel propia del corte. No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar	Bandeja x 5 unids	X	

	fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos, El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes.			
20	**Huevo por cubeta AA**: Alimento natural, cuyo origen es la ovoposición de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas; se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales. Cáscara (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones. Clara: Su principal función es la protección bacteriológica y física de la yema, está constituida por agua en un 88% y proteínas en un 11%. La clara equivale al 56% del total del peso del huevo. Debe ser translúcida y sin impurezas, cubre poco espacio, es espesa, firme y levantada. Yema: Es el óvulo propiamente dicho, está constituida por lípidos en un 31%, proteínas en un 16% y agua en un 50%. De igual forma, en la yema están presentes las vitaminas y minerales. Equivale aproximadamente al 33% del peso total del huevo, es de color amarillo, uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma	30 unidades	X	
21	**Leche en polvo:** Producto obtenido por la eliminación de agua de constitución de leche entera, mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y vitaminas. Tamaño por porción: 3 cucharadas (25 g) porciones por envase: aprox.15 calorías 128, grasa 7.0, Grasa saturada 3.8 g, trans 238 mg, carb total 9.9 g, fibra 0 g, azucares total 9.3 g, azucares añadidos 0 g, proteína 6.4 g, sodio 103 g, vitamina A 74 µg ER, hierro 0.07 mg, , calcio 236 mg, hierro 0%, Vitamina D 0.19 µg, zinc 0.59mg.	380 GRS	X	
22	**Mantequilla de mesa:** Es un producto alimenticio elaborado a partir de la grasa de la leche, libre de grasa trans, fresca cremosa con un delicioso sabor y aroma. Calorías de grasa máximo 72 grs, grasa total máximo 8 grs, grasa saturada máximo 5 grs, colesterol máximo 22 miligrs, vitamina A mínimo 6%.	500 grs	X	
23	**Queso mozarela en lonjas para sándwich:** El queso doble crema es un producto fresco, ácido, no madurado de pasta semicocida e hilada, elaborado a partir de leche fresca y acida. Es un alimento con un contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. Este producto se consume fresco, tiene un sabor moderadamente ácido y para su conservación se debe refrigerar. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: Carbohidratos 2%, Proteína 20-22%, Materia grasa 21%-24%, Humedad 49-51%, Minerales 0%, Calorías aportadas por 100g 286 cal.	1000 grs	X	

24	**Arroz blanco:** arroz blanco, tipo I (grano largo), grado 2. (según norma técnica colombiana Icontec NTC 671). color blanco transparente, apariencia grano largo, sabor y olor característico/libre de olores objetables, textura suave proceso: absorción y separación de impurezas, descascarado, pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color, limpieza magnética, empaque automatizado.	500 grs	X	
25	**Avena de sabores:** Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Hojuela de Avena Avena 100%, Humedad 10,00 - 11,50 Proteína 9,50 - 13,60 Fibra cruda (base seca) Max. 3,00 cenizas Mín. 1,20 Grasa total Mín. 8,00 Acidez Grasa (expresada en ácido oleico) Max. 6 % (Como porcentaje de la grasa extraída)	300 grs	X	
26	**Azúcar refinada:** Azúcar blanco, Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización. Este tipo de azúcar se obtiene sometiendo el azúcar crudo (mascabado) o estándar a proceso de refinación.	1000 grs	X	
27	**Bocadillo unidad:** Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada sin perder la forma y la textura cuando este fría. Carbohidratos 74,9 %, Agua 25 %, Calorías máximo 36	300 grs	X	
28	**Café granulado instantáneo:** 100 % café, perfecto para combinar con agua o con leche, fácil preparación y rápida disolución, información nutricional por (por 100 g) azúcares totales 0.5 g, energía total (kcal) 261 kcal, grasas totales 0.2 g, hidratos de carbono totales 48.5 g, ingredientes café puro, proteínas totales 16.4 g, sodio 100 mg, tipo de producto café instantáneo, porciones por envase 94.00, presentación/empaque, frasco.	170 grs	X	
29	**Cubitos de Gallina:** Sal, almidón de maíz. Contiene acentuadores de sabor (glutamato monosódico), Aceite vegetal, inocidato trisoico, Saborizante idéntico al natural (gallina), grasa, azúcar cebolla, especias, condimentos (contiene apio, pimienta), carne de gallina. Anticompactantes (fiosfato tricalcico), Colorante natural (caramelo), Aromatizante (gallina).	Caja x 12 unidades	X	
30	**Chocolate en polvo:** Bebida granulada instantánea, con el sabor tradicional del chocolate, información nutricional. Tamaño de porción 1 taza (200 ml) número de porciones por envase: aprox 14. Por porción de producto preparado: calorías (kcal) 114, grasa total 0.7 g, grasa saturada 0.7 g, grasa trans 0.0 mg, carbohidratos totales 20 g, azucares totales 18 g, azucares añadidos 9 g, proteína 6.7 g, sodio 107 mg, hierro 1.02 mg, calcio 240 mg, zinc 0.86 mg, no es fuente significativa de fibra dietaría, vitamina A y vitamina D.	200 grs	X	
31	**Chocolate con clavo y canela en barra:** Chocolate de Mesa con Azúcar, Tradicional. Práctico empaque resellable y pastillas individuales. Información nutricional (por 100 ml de producto preparado), calorías (kcal) 56 grasa total 2.0 g, grasa saturada 1.4 g, grasa monoinsaturada 0.6 g, grasa	250 grs	X	

	poliinsaturada 0.1 g, grasa trans 0.0 mg. Tamaño porción 1 taza 200 ml, número de porciones por envase 32: colesterol 0.0 mg, carbohidratos totales 5.9 mg, azucares totales 4.8 g, azucares añadidos 0.0 g, proteína 3.8 g, sodio 43 mg, calcio 123 mg, zinc 0.36 mg, no es fuente significativa de fibra, vitamina A, vitamina D, y hierro.			
32	**Condimentos color:** Inoloro, color rojo naranja, humedad máxima 8%, granulometría máxima 20%, ceniza insoluble máximo 3%.	70 grs	X	
33	**Pasta espagueti**: Porciones por envase Aprox. 3, Calorías 280 g, Azúcares 0 g, Grasa total 0 g, Sodio 10 mg, Grasa Saturada 0 g, Grasa Trans 0 g, Colesterol 0 mg, Carbohidrato total 59 g, Fibra dietaría 4 g, Azúcares 2 g, Proteína 11 g, Vitamina A 10%, Vitamina C 0%, Vitamina B1 30%, Vitamina B2 20%, Niacina 20%, Ácido Fólico 60%, Hierro 50%, Calcio 0%, Zinc 10%.	220 grs	X	
34	**Fresco instantáneo en polvo:** mezcla en polvo con para preparar bebida. Información nutricional: porción 2 cucharadas (10 G) porciones por envase 22 aprox, calorías 40, grasa total 0 g, sodio 15 mg, carbohidrato total, 10 g, azúcares 8 g, proteína 0 g, calcio 2%, no es fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C y hierro.	436 grs	X	
35	**Galletas de soda rociadas con sal:** Harina Fortificada (Harina de Trigo Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma (Aporta una cantidad Insignificante de grasas trans y colesterol), Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Levadura, Leche en Polvo, Emulsificante (Lecitina de Soja), Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico). Contiene trigo (gluten), cebada, leche, soja y trazas de huevo, sésamo y almendra, Son fuente de Vitamina B1, B2 y B3, Calcio, Hierro y Ácido fólico, lo que las convierte en el complemento ideal para una dieta sana y balanceada. Información nutricional. Calorías 130, calorías de grasa 20 kcal, grasa total 2 g, grasa saturada 1 g, grasa trans 0 g, grasa monoinsaturada 0.5 g, grasa poliinsaturada 0g, colesterol omg, sodio 370 mg, carbohidratos totales 25g, fibra dietaría 1 g, azúcares 0 g, proteína.	300 grs	X	
36	**Harina para arepas:** Harina precocida de maíz blanco libre de conservantes y aditivos, obtenida a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molienda. Utilizada principalmente en la preparación de arepas, productos de panadería y otras preparaciones, Calorías 130, calorías de grasa 10, grasa total 1Gr colesterol 0 mg, sodio 0 mg carbohidratos totales 28 gr, fibra dietaría 2 gr proteína 3 gr, vitamina A 0%, calcio 0%, vitamina C 0%, hierro 4%, peso 500 grs.	500 grs	X	
37	**Mayonesa presentación doy pack:** Agua, Aceite vegetal, Huevos, Azúcar, Vinagre, Espesante almidón modificado, Sal, Estabilizante goma xanthan, Estabilizante cmc, Especias, Harina de mostaza, Conservante sorbato de potasio, Conservante benzoato de potasio, Acidulante ácido fosfórico, Acidulante ácido cítrico, Limón en polvo,	1000 grs	X	

	Saborizante natural, Secuestrante edta, Antioxidante tbhq, Colorante idéntico al natural betacaroteno, información nutricional: Porciones por envase 83 aprox, Calorías kCal 25.3, % de valor diario Los porcentajes de valores diarios se basan en una dieta de 2.000 calorías) Grasa total2.4 g, Grasas saturadas 0.5 g, Colesterol 10 mg, Sodio 79.6 mg Total de carbohidratos 0.8 g, Fibra 0g, Azúcares 0.7 g, Proteína 0.1 g, Vitamina A 0% Calcio 8%.			
38	**Pan tajado:** Harina de trigo fortificada, antioxidante, agua, sustituto azúcar, levadura, suero de leche, proteína concentrada, sal, aceite ajonjolí, suero, leche en polvo, mantequilla. Calorías máximo 600 grs, grasa total máximo 8%, sodio mínimo 22 miligrs, carbohidratos 14%, fibra mínima 12%, azucares máximo 9 grs, proteína mínima 8 grs, calcio mínimo 15%, hierro 20%.	500 grs	X	
39	**Panela por pares:** Es un producto obtenido de la evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar, constituido por una mezcla de cristales muy pequeños de sacarosa y azúcares reductores. Humedad 2.3%, azucares reproductores 3.74 grs, grasa máxima 0.29 grs, sacarosa 93.37 grs, proteína mínima 0.62 grs, ceniza 1.61 grs, sodio 241.64 miligrs, zinc 12.74 miligrs, calcio 356.84 miligrs, magnesio 386.32 miligrs, potasio 593.73 miligrs, energía calórica total 383.97 kcal.	1000 grs	X	
40	**Pastas Alimenticias:** Son un tipo de pasta pequeña con forma de conchas de mar, ideales para preparar sopas con verduras en trocitos y proteína como pollo o carne. Están elaboradas con sémola de trigos importados y fortificadas con Nutrivit. Hierro 68.1 miligramo, zinc 18.7 miligrs, niacina máximo 50 miligrs, vitamina C2 mínimo 41 miligrs.	250 grs	X	
41	**Salsa tomate presentación doy pack:** Agua, Concentrado de tomate, Azúcar, Vinagre de alcohol, Sal, Cloruro de potasio, Especias, Conservante ácido sórbico, Conservante benzoato de sodio, Espesante carboximetilcelulosa de sodio información nutricional Porciones por envase 67 aprox, Calorías kCal 15.9, **%** de valor diario (Los porcentajes de valores diarios se basan en una dieta de 2.000 calorías) Colesterol 10 mg, Sodio 111.6 mg, Total de carbohidratos 3.8 g, Fibra 0 g, Azúcares 3.6 g, Proteína 0.2 g, Vitamina A 0%, Calcio 8%.	1000 grs	X	
42	**Condimento caja:** condimento completo en polvo, hecho con comino, achote, curcuma, ajo, fecula de maiz y harina de maíz, caja x 70 grs	70 grs	X	
43	**Café bolsa:** x 2500 gr, café 100% puro, tipo 3 o extrafuerte, molido para preparación en greca, empaque larga vida que permita su perfecta conservación por lo menos hasta su fecha de vencimiento no inferior a seis meses calidad tipo Exportación (marca Nacional Reconocida)	2500 gr	X	
44	**Azúcar refinada:** Azúcar de alta pureza y de origen 100% de caña. Cuenta con un grano extrafino y un color blanco brillante. Tiene un delicioso sabor, endulza suavemente y no altera el sabor original de los alimentos.	bolsa X 200 sobres	X	
45	**Bebida aromática:** cubos saborizados de panela instantánea sabores: limoncillo, limón, naranja, cidron, canela, manzanilla, frutos tropicales, frutos rojos, durazno, te verde. composición: panela en polvo, agua, ácido cítrico y saborizante artificial, textura: rugosa, color: caramelo pardo, aroma: característico del producto, sabor: dulce, propia de la	caja 48 cubos	X	

	panela con ligera acidez, caja por 48 cubitos con un peso de 320 gramos. (la panela pulverizada como materia prima principal debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos)			
46	**aromáticas** en papel filtro especial para infusiones, caja x 20 sobres, surtidas incluye frutos rojos	caja x 20 sobres	X	
47	**Agua:** tratada con procesos tecnológicos de purificación y ozonización(botellón) x 20 litros	20 litros	X	
48	**Agua potable** tratada con procesos tecnológicos de purificación y ozonización, presentación botella pet de 420m1 x 24 unidades	botella pet de 420 ml x 24 unidades	X	
49	**Filtro De Tela Para Greca:** Filtro Tela Greca 1/2 Libra, color beige natural, Capacidad 60 tintos; medida base 15x16 contorno 66x17, Material LIENZO, composición: 100 % ALGODÓN, Trama 12 hilos x cm, Urdimbre 17 hilos xcm, peso m2 150 grs, Fabricación Nacional, Unidad de empaque individual	UNIDAD	X	
50	**Bayetilla**, Fibra textil de algodón utilizada para la limpieza de diferentes tipos de superficies. Elaborada con algodón, dulce abrigo o lana, afelpada color blanco. Debe estar libre de pelusas, no puede dejar motas, tintes residuales o elementos que produzcan rayado o manchado sobre las superficies, No puede contener olores, grasa o elementos tóxicos. Requisitos Específicos: Algodón 100%, Color blanco, Fileteada, Presentación 1 metro x 70 cm de ancho, bordes fileteados.	1 Mts	X	
51	**Estopa por kilo**, Trapo para limpiar, elaborado en material de algodón resistente y de alta absorción, presentación por kilo	1 kg	X	
52	**Palitos mezcladores:** hecho de madera de 110 mm de alto y 5 mm de ancho	paquete x 500 unidades	X	
53	**Vasos de tinto** desechables de 4 onzas x 50 unidades, material cartón	paquete x 50 unidades	X	
54	**Rollo papel higiénico** X 400 metros, hoja sencilla ecológico, peso base g/m2 mínimo 17 máximo 23, ancho de la hoja mm mínimo 93 máximo 98, diámetro del rollo mm mínimo 233 máximo 244, resistencia en húmedo longitudinal gf/3" mínimo 20 máximo 200, resistencia en húmedo transversal gf/3" mínimo 20 máximo 110velocidad en absorción en agua x segundo 0,5 mínimo 7,0 máximo	UNIDAD	X	
55	**Servilleta**, doble hoja, doblada en cuatro, tamaño servilleta 32,8 x 31,8 cm, paquete X 40 servilletas, color blanco, 100% fibras de origen natural, suavidad superior, para eventos especiales.	Paquete x 40 und.	X	
56	**Rollo papel higiénico** doble hoja por 52 metros, compuesto 100% por pulpa virgen, en donde la celulosa 100% biodegradable, Material higroscópico, manténgase almacenado y estibado bajo techo, en lugares protegidos contra la humedad externa, el sol y las altas temperaturas, Evite la presencia de olores penetrantes cerca del producto.	UNIDAD	X	
57	**Toalla de manos doblada en z:** triple hoja natural, Especificaciones: Tamaño: 25 x 24 cm cada toalla, Empaque: 24 fajos x caja, 150 toallas por fajo, Caja x 3,600 toallas, Tráfico: Bajo, Prioridad Higiene, Conforsec,	UNIDAD	X	

	Dimensión Caja: Largo: 518 x, Ancho: 503 x, Alto:270 mm			
58	**Ambientador líquido para piso**, Composición tenso-activos aniónico, fragancia, color, Olor Característico de la fragancia, % de ingrediente activo 0.5, densidad 20°C 1.00 – 1.01g/ml, apariencia líquido traslucido viscoso cuyo color depende de la fragancia, viscosidad : 150-200 cps, pH 6.7-7.0, presentación 3800 cc, rotulado con el nombre del producto, razón social y logotipo, contenido nominal, número de lote, composición básica, instrucciones de uso, código de barra del producto y número de registro sanitario.	3800 cc	X	
59	**Desengrasante Liquido Multiusos:** El desengrasante es una solución eficaz para mantener pisos y paredes libres de grasa y suciedad, optimizando la higiene y la seguridad en cualquier entorno de trabajo**.** Propiedades Fisicoquímicas: Aspecto: Líquido viscoso Color: Verde Olor: Libre de fragancia. pH a 20ºC: 12.0 ± 0.5. Densidad a 20ºC: 1.03 ± 0.01 g/mL. Solubilidad en agua: Totalmente soluble.	Galón	X	
60	**Detergente liquido neutro ph-7 para lavado de materiales del laboratorio:** limpiador concentrado, biodegradable y seguro, ideal para cristalería, metales (acero inoxidable, aluminio), plásticos y superficies sensibles, que elimina grasa y suciedad sin dañar los materiales, facilitando el enjuague y cumpliendo altos estándares de limpieza en entornos clínicos y de investigación. Es un detergente líquido desengrasante con **pH neutro,** diseñado para eliminar eficazmente residuos grasosos y oleosos en una variedad de superficies. Su fórmula biodegradable y libre de fosfatos garantiza un uso seguro y sostenible.	Galón	X	
61	**Limpiador desinfectante para pisos:** Limpiador desinfectante líquido para pisos, paredes, baños y mesones. Su fórmula con amonio cuaternario de quinta generación limpia, desinfecta y aromatiza profundamente, eliminando olores de tabaco, humedad y materia orgánica. Totalmente soluble en agua, deja un aroma agradable y duradero. Ideal para uso doméstico y profesional, garantiza una higiene total en todo tipo de superficies lavables. Fácil de aplicar y seguro para mantener ambientes frescos y libres de gérmenes. Propiedades fisicoquímicas: • Aspecto: Líquido traslúcido • Color: Según elección de fragancia • Olor: Perfumado según elección • pH: a 20ºC 7.0 ± 0.5 • Densidad: a 20ºC 1.00 ± 0.01 g/mL • Solubilidad en agua: Totalmente soluble	Galón	X	
62	**Ambientador eléctrico:** ambientador Eléctrico + Repuesto 3x25ml cada uno. aromatizante moderno e innovador. Diseñado para aromatizar cualquier espacio de la casa u oficina: habitaciones, baños, estudios, salas. Deja un agradable aroma de manera continua y se adapta a la intensidad de aroma que desee. Aparato eléctrico, no necesita baterías, funciona directamente en el tomacorriente. El conector se puede girar adaptándose al tomacorriente. Es pequeño elegante y discreto. Con repuesto, Aromatiza cada rincón de la oficina. Especificaciones principales	Unidad	X	

	•Tipo: Ambientadores en aceite •Ancho: 18.6 cm •Alto: 18.1 cm •Largo: 5.4 cm			
63	**Ambientador en aerosol:** Ambientador en aerosol con fragancias naturales que perduran en el ambiente. Libera la medida ideal de fragancia, para acabar con malos olores y mantener tus espacios frescos y perfumados. Especificaciones principales •Tipo: Ambientadores de aerosol regular •Referencia del Producto en el Certificado/Empaque: 400ml •Ancho: 12.1 cm •Alto: 24.2 cm		X	
64	**Blanqueador**, Para lavar y desinfectar superficies, Solución de Hipoclorito de Sodio, liquido amarillo translucido, olor característico dependiendo de la fragancia. Contenido de cloro disponible 5,25%, densidad 1,2 +/- 0,05 g/ cm3, PH solución al 1 % 11,0+/- 0,5, presentación 2000 ml, Rotulado con el nombre del producto, razón social y logotipo, contenido nominal, número de lote, composición básica, instrucciones de uso, código de barra del producto y número de registro sanitario.	2000 ml	X	
65	**Crema pastosa** de textura suave y homogénea, color blanco, pH 10.5, densidad (g/cm3) 1.03, humedad 75.0%, biodegradabilidad 93,7%, Componentes: mezcla de sales de ácido palmítico esteárico y oleico, dodecilbenceno sulfónico, propilenglicol, perfume, carbonato de sodio, sulfato de sodio y agua, presentación 550 grs, se utiliza para desmanchar rotulado con el nombre del producto, razón social y logotipo, contenido nominal, número de lote, composición básica, instrucciones de uso, y número de registro sanitario.	550 gr	X	
66	**Jabón Líquido Para Manos:** Jabón líquido desinfectante con base en triclosán que previene enfermedades infectocontagiosas. Eficiente ante un amplio espectro de hongos, levaduras, gérmenes, bacterias y virus. Por su composición con glicerina deja sus manos desinfectadas y muy suaves de las manos, color y fragancia adecuado para uso institucional. Presentación: 20 litros, con certificación Invima	20 Litros	X	
67	**jabón para lavado de utensilios de cocina:** se emplea básicamente en el lavado de cocina para la limpieza y desengrase de los elementos utilizados en la cocción, Componentes Tensoactivo aniónico glicerina, carbonatos, silicato, oxido de amina, colorante, fragancia (limón) y agua, pH 10.0 – 11.5. Apariencia pasta blanda, homogénea, presentación 1000 grs, Rotulado con el nombre del producto, razón social y logotipo, contenido nominal, número de lote, composición básica, instrucciones de uso, y número de registro sanitario.	1000 grs	X	
68	**Limpia vidrios** - Producto líquido traslúcido de color azul lo que permite que los vidrios o superficies a limpiar queden totalmente trasparentes. Componentes: alcohol etílico, desengrasantes, tensoactivo aniónico, colorante, fragancia y agua, pH 6.0 – 7.5, presentación 1000 ml	1000 ml	X	
69	**Pastilla desinfectante** para sanitario redondas color azul con puntos blancos, tienen una poderosa espuma limpiadora con agradable aroma, fácil de usar y de uso automático al contacto con el agua. Dura hasta 170	120 grs	X	

	descargas por pastilla			
70	**Destaqueador** dlc-5 x 960 cc Destapa cañerías y las mantiene limpias, tiene el poder de disolver cemento, metal, grasas, entre otros.	960 cc	X	
71	**Detergente en polvo Multiusos:** Clasificación Detergente, Características Polvo granular de fácil fluidez, color azul con motas azules Aroma floral, limón, Propiedades Biodegradable, libre de fosfatos. para el lavado de ropa, trastes, muebles de baño, pisos y ventanas, Composición Sulfato de Sodio, Alkil Aril, Sulfonato de Sodio, Silicato de Sodio, perfume, Pigmento, presentación 2000 grs	2000 gr	X	
72	**Vasos desechables:** 7 onzas, composición: polipropileno, masterbatch blanco, proceso de fabricación: termoformado, resistente a altas temperaturas; color: transparente.	paquete x 50	X	
73	**Bolsas para basura** 45 x 55 calibre 0.15" milésima de pulgada, sustrato: polietileno de alta resistencia, aditivo biodegradable DPI, bolsas en polietileno de alta densidad sin PVC, Paquete X 10 unidades, color BLANCO	Paquete X 10	X	
74	**Bolsas para basura** 90 x 110 Cm, calibre 0.15" milésima de pulgada, sustrato: polietileno de alta resistencia, aditivo biodegradable DPI, bolsas en polietileno de alta densidad sin PVC, Paquete X 10 unidades, colores surtidos	Paquete X 10	X	
75	**Balde**, Material polietileno de baja recuperado, colores variados, medidas 25 cm x 9 x 29, presentación de forma de cono con capacidad de 10 lt, presentación unidad, con agarradera.	Unidad	X	
76	**Plumillas limpiavidrios:** Alto: 130 cm, Ancho: 25 cm, Largo 128 cm Material Poliruetano, Polipropileno, Aluminio. Gira 90°, Ultra limpieza, Mango extensible para alcanzar cualquier altura, hoja de goma y esponja absorbente, Incluye Plumilla + Mango Extensible	Unidad	X	
77	**Recogedor** de piso para basuras en plástico, mango en madera de 60 cm de largo, terminación roscada en polipropileno.	Unidad	X	
78	**Escoba**, fibras suaves de colores surtidos y plumillada, plantilla 30 x 5 cm, cerdas 9 cm, peso aproximado 230 gr, plantilla, preformada en polipropileno con rosca para adaptar al mango, cerdas suaves en poliflex (polietileno y polipropileno) plumillado para mayor suavidad. con mango de madera con longitud 1.40 cm	Unidad	X	
79	**Trapeadora -** Producto limpiador utilizado para el mantenimiento de superficies y pisos suaves con gran capacidad adsorbente, materiales: hilo enrollado (pabilo) 100% algodón soportado con un alma (hilo) de 35 cm de largo, mango en madera procesada térmicamente, para control de humedad, acabado en la punta del mango con casquillo y tapón en polipropileno, fibra elástica para el amarre, presentación 600 grs por unidad.	Unidad	X	
80	**Cepillo - cerdas plásticas de colores** - Cepillo Pisos con cabezal amortiguado para proteger los muebles y las paredes de los golpes. Cerdas dura y resistente, que permite restregar, que asegura una máxima remoción de grasa y suciedad. madera. Escurridor plástico para liberar el exceso de líquidos Alto 130 cm, Ancho 25 cm, Color: varios	Unidad	X	
81	**Guantes industriales** negros, largo 12", borde de rodillo, Calibre 35, en empaque individual, rotulado con nombre del producto, razón social, composición básica y número de registro sanitario	Unidad	X	

82	**Rastrillo** para jardinería de 22 dientes, mango en madera, Cabeza del rastrillo: PP *. Longitud de madera de la manija 48", por unidad	Unidad	X	
83	**Cepillo tipo plancha de mano**. El cepillo para lavar por excelencia. Hecho enteramente de resina de polipropileno resistente a aceites, ácidos, solventes y detergentes de uso común. Colores Varios	Unidad	X	
84	**Esponja Plana de espuma** de celda cerrada de color gris plata, recubierta a una sola cara, con grano de óxido de aluminio o carburo de silicio. Medidas: 115 x 140 x 5 mm (±2 mm) Tamaño de grano: Grano Ultra fino 280, Grano Superfino 180, Grano Fino 100, presentación paquete x 6 unidades	paquete x 6 unidades	X	
85	**Limpia juntas x 20 litros:** Se emplea mediante el uso de botella spray para recuperar juntas con alto deterioro en pisos de baños, cocinas, aplicado igualmente con botella spray. Aspecto Líquido transparente amarillo. Densidad (g/cm3) 1.046 – 1.066 a 20 ˚C. Composición Contiene: Ácido fosfórico. Contiene, entre otros ingredientes: < 5% Tensioactivos no iónicos. Perfume, Coumarin.	20 litros	X	

NOTA: Para la radicación de la constancia de recibo de satisfacción, el supervisor deberá acompañarla, con el informe de supervisión correspondiente al periodo o la entrega certificada, junto con la publicación de la factura por parte del contratista en el SECOP II-Plan de pagos.

Intendente **NESTOR JAVIER MURCIA RAMIREZ**
Responsable Servicios Generales DEANT
Supervisor contrato