6	RIESGOS OPERACIONALES	General	Externo	Ejecución	Volatilidad de precios	Cuando durante la ejecución del programa por circunstancias de orden público, mercado u otras causas se presenta desabastecimiento de alguno (s) de los items	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, y no obtención de los fines y propósitos de la contratación	3	3	6	ALTO	X	X	50%	50%	Realizar adecuada supervisión a los precios pactados en el contrato	Mantener una adecuada comunicación con el contratista con el fin de garantizar los precios pactados en el contrato
7		General	Externo	Ejecución	Entrega incompleta o inoportuna	Cuando el contratista no entrega de forma completa y oportuna los suministros	Incumplimiento de las condiciones contractuales	3	3	6	ALTO	X		100%	0%	Realizar verificación y seguimiento del cumplimiento a través del Supervisor. El contratista debera mantener stock disponible que permita atender el flujo de pedidos de Nutriceres S.A.S	1.Realizar al contratista, una supervisión cercana. 2. La posibilidad de aplicar multas como medida de encausar al contratista 3. Posibilidad de aplicar cláusula penal si el incumplimiento es grave y/o afectar garantía de calidad de los bienes y equipos suministrados y/o póliza de cumplimiento cuando aplique No recepción de los bienes por parte de NUTRICERES S.A.S
9		Específico	Interno	Ejecución	Indebida manipulación de la información	Cuando el contratista hace uso indebido de la información aportada por la entidad, bien sea obviando su literalidad, tergiversandola o dejandola desprotegida	Incumplimiento contractual	2	2	4	BAJO	X		100%	0%	Realizar verificación y seguimiento del cumplimiento de las especificaciones	Establecer en la minuta contractual cláusula de confidencialidad 1.Realizar una supervisión cercana 2. La posibilidad de aplicar multas como medida de encausar al contratista 3. Ejecutar las garantías legales cuando aplique
10		Específico	Interno	Ejecución	No contar con el personal técnico y profesional idóneo para la ejecución del proyecto	Riesgo presentado por no contar con el personal técnico y profesional idóneo para el adecuado desarrollo del objeto contractual	El no cumplimiento de las actividades operativas, logísticas, asistenciales o del objeto del proyecto	2	2	4	BAJO	X		100%	0%	Realizar verificación y seguimiento del cumplimiento de las especificaciones contractuales de forma periodica	1.Realizar al contratista, una supervisión cercana. 2. La posibilidad de aplicar multas como medida de encausar al contratista 3. Posibilidad de aplicar cláusula penal si el incumplimiento es grave y/o afectar garantía de calidad de los bienes y equipos suministrados y/o póliza de cumplimiento y/o hacer efectivo el negocio
11		General	Interno	Ejecución	Pago de Seguridad social	Incumplimiento en el Pago de Seguridad social	Afectación en el normal desarrollo del contrato Incumplimiento en las actividades pactadas	2	2	4	BAJO	X		100%	0%	Realizar al contratista una supervisión cercana periódica. La posibilidad de aplicar multas como medida de encausar al contratista	Revisión por parte del supervisor para el adecuado control y seguimiento a la ejecución del contrato. 2. La posibilidad de aplicar multas como medida de encausar al contratista 3. Ejecutar las garantías legales. 4. El supervisor para cada pago deberá verificar previamente el pago de la Seguridad Social por parte del contratista
13		General	Externo	Ejecución	Fenómeno climático que afecte la producción de la materia prima.	Desabastecimiento en el suministro de los productos contratados	el contratista debera proveer y abastecerse de materia prima para garantizar la disponibilidad de insumos necesarios para la ejecucion y cumplimiento del contrato	2	2	4	BAJO	X		100%	0%	Seguimiento de la ejecución por parte de la supervisión.	Revisión e implementacion de sustitutos en la materia aprima necesaria, con previa autorizacion del supervisor y que cumpla con condiciones similares a los productos contratados
14		GENERAL	Externo	Ejecución	Condiciones sanitarias deficientes. Productos en mal estado sanitario	Cuando la sede o instalaciones del contratista no cumplen con la normatividad sanitaria vigente y/o los elementos a suministrar se encuentran en mal estado sanitario.	Sede e instalaciones del contratista sin contar con las condiciones sanitarias exigidas por la Ley y/o los productos a entregar se encuentran en mal estado	5	5	10	EXTREMO	X		100%	0%	Seguimiento de la ejecución por parte de la supervisión. Exigir al contratista el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes	Mantener una adecuada comunicación con el contratista verificando la vigencia de los requisitos sanitarios

MATRIZ DE RIESGOS SUMINISTRO PRODUCTOS PERECEDEROS

N°	Tipo de Riesgo	Clase	Fuente	Etapa	Tipificación	Descripción	Consecuencia	Probabilidad de Ocurrencia	Impacto o severidad	Calificación total	ASIGNACIÓN DEL RIESGO			ESTIMACIÓN DEL RIESGO CUALITATIVA		Controles y Monitoreo	
											Prioridad	Proponente y/o Contratista	NUTRICERES S.A.S	% SOBRE EL VALOR DEL SIMESTRO (Contratista)	% SOBRE EL SIMESTRO (NUTRICERES)	Mitigación	
1	RIESGOS PRECONTRACTUALES	General	Interno	Planeación	Errores en la etapa precontractual consignados en documentos como los estudios de necesidad, conveniencia y oportunidad, estudios de mercado, y demás documentos que pueden afectar la obtención del objeto contractual	Cuando en la elaboración de alguno de los documentos precontractuales se consignan errores que pueden afectar la ejecución del contrato	No aprobación de la necesidad por parte del comité de contratación y no suscripción oportuna del contrato, afectando los plazos establecidos	2	2	4	Bajo		X	0%	100%	Realizar una revisión posterior a la elaboración del estudio de necesidad conveniencia y oportunidad, con el fin de subsanar los errores que se puedan evidenciar	Revisión del comité asesor del proceso de contratación, así mismo se verificará el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y financieros, previo a la suscripción del contrato.
2		General	Externo	Selección	Errores cometidos por el contratista en la presentación de documentos	Cuando en la revisión de la documentación del contratista no se presenta la documentación precontractual completa	No aprobación de la necesidad por parte del comité de contratación y no suscripción oportuna del contrato, afectando los plazos establecidos	2	2	4	Bajo		X	100%	0%	Realizar una revisión posterior a la recepción de los documentos del contratista, siendo oportuno solicitar las subsanaciones de los mismos	Revisión del comité asesor del proceso de contratación, así mismo se verificará el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y financieros, previo a la suscripción del contrato
		General	Interno	Selección	Falsedad en los documentos aportados por el contratista	Cuando en la revisión de la documentación, el contratista aporta documentos falsos de conformidad con la normativa penal vigente	Elevar a las entidades competentes el conocimiento del suceso (Contraloría, Procuraduría, Fiscalía) entre otros que será objeto de sanción y/o inhabilidad al contratista No suscripción del contrato	2	2	4	Bajo	X		100%	0%	Revisión por parte del Líder de Contratación de los documentos aportados por cada uno de los proponentes y/o contratistas, de cara a establecer la veracidad y legalidad de los mismos, con el fin de no celebrar contrato con quien aporte documentos falsos	El Líder de Contratación realizará consulta directa de los antecedentes fiscales, penales, administrativos del proponente y/o contratista seleccionado
		Específico	Interno	Contractual	Demora del contratista seleccionado en firmar el contrato	Cuando el contratista no suscribe y envía el contrato dentro de los 3 días siguientes a la fecha de la minuta del contrato	Extemporaneidades en el cargue de la información en las plataformas SECOP II y SIAOBSERVA Retrasos en la ejecución del contrato afectando los plazos establecidos	4	4	8	Alto	X	-	100%	0%	La Líder de Contratación verificará que quede como obligación del contratista el envío oportuno de la minuta del contrato para no afectar la publicación en las plataformas SECOP II y SIAOBSERVA	Ejecutar de las pólizas (cuando aplique) del contrato por incumplimiento de las obligaciones pactadas
3		General	Externo	Ejecución	Modificación de especificaciones técnicas no autorizadas	Cuando el contratista cambia o modifica los requerimientos técnicos sin la autorización escrita de NUTRICERES S.A.S	Incumplimiento contractual parcial o total	2	3	5	MEDIA	X		100%	0%	Realizar verificación y seguimiento del cumplimiento de las especificaciones a través del Supervisor	La posibilidad de hacer multas como medida de encausar al contratista Posibilidad de aplicar cláusula penal si el incumplimiento es grave y/o afectar garantía de calidad de los bienes y equipos suministrados y/o póliza de cumplimiento cuando aplique No recepción de los bienes por
4		General	Externo	Ejecución	Desabastecimiento de los elementos que componen el objeto contractual	Cuando durante la ejecución del contrato por circunstancias de orden público u otras causas se presenta desabastecimiento de alguno (s) de los ítems que componen el objeto contractual	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, y no obtención de los fines y propósitos de la contratación	3	3	6	ALTO	X	X	50%	50%	Realizar verificación y seguimiento del cumplimiento de los elementos que se describen en el contrato a través del Supervisor	Realizar seguimiento a los elementos de las especificaciones técnicas y concilar con el contratista la posibilidad de cambiar o no el elemento solicitado

Nutriceres Nutrición consciente	FORMATO MICROESTUDIO DEL SECTOR	Código: M-CL-EM-397 Versión: V2 Fecha: marzo 03 de 2023 Página: 1 de 1

FECHA DE ELABORACIÓN: SEPTIEMBRE DE 2026

PRODUCTO /SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS /CARACTERISTICAS	BIMBO	SANTO PAN	SOL DE ORIENTE	ALMACEN DE GRANDES SUPERFICIES	PROMEDIO
PAN BOLA	UNIDAD DE 50 GRAMOS	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma redonda, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, levadura, sal, agua, conservantes. Empaque individual de 50 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.		$ 850,00	$ 820,00		$ 835,00
PAN HAMBURGUESA	UNIDAD DE 50 GRAMOS	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada con leche, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su exterior y blanco crema a amarillo claro en su interior, forma de acuerdo con el producto, esponjoso, olor característico. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, leche en polvo, levadura, huevos, sal, agua, conservantes. Empaque individual de 50 y 70 gramos	$ 740,00	$ 850,00	$ 850,00		$ 813,33

Elaboró: Profesional de Compras Fecha: enero 19 de 2024	Revisó: secretaria general Fecha: enero 19 de 2024	Aprobó: Líder de Sistemas Integrados de Gestión Fecha: enero 19 de 2024

Bogotá D.C. Septiembre 15 de 2.026

SEÑORES
NUTRICERES
Atn.: Sr.(a)
KATERINE ARIAS YEPES
PROFESIONAL COMPRAS
Medellin
ncompras@nutriceres.gov.co

Estimados Señores:

Presentamos a continuación los precios solicitados por Ustedes compartidos el 16 de julio.

Agradecemos su confianza y quedamos atentos para atender cualquier inquietud. Los siguientes precios estarán vigentes 3 meses:
Anexamos lista de precios de los productos solicitados, reiterando a Ustedes nuestra disposición para desarrollar productos y presentaciones que sean de su interés en la categoría de panificados, donas, tortillas, ponqués y pastelitos, tostadas, galletas, etc.

Codigo	Marca	Descripción	Gramaje	ICUI	Iva	Precio sin Impuestos	IVA	ICUI	Precio con Impuestos
1962	Bimbo	Pan Hamburguesa 1p 860g BOLSA BIM	860	0%	0%	$ 11.100	$ -	$ -	$ 11.100
5161	Mama Ines	Golosia Arequipe 1p 270g ME MI	270	0%	0%	$ 6.583	$ -	$ -	$ 6.583
7494	Bimbo	Pan Perro 1p 405g BOLSA BIM	405	0%	0%	$ 4.500	$ -	$ -	$ 4.500
21946	Bimbo	Tostadas Integrales 1p 150g BOLSA BIM	150	0%	0%	$ 3.334	$ -	$ -	$ 3.334
22823	Bimbo	Pan Integral 1p 480g BOLSA BIM	480	0%	0%	$ 6.167	$ -	$ -	$ 6.167
48629	Bimbo	Pan Hamburguesa 4/2in 1p 700g BOLSA BIM	700	0%	0%	$ 8.235	$ -	$ -	$ 8.235
501199	Guadalupe	Mogolla Integral 1p 400g BOLSA GUA	400	0%	0%	$ 5.083	$ -	$ -	$ 5.083
504930	Pa MI Gente	Achiras Tres Quesos 1p 150g ME PAM	150	20%	5%	$ 9.218	$ 461	$ 1.844	$ 11.523
505644	Panettiere	Almojabana Campesina 1p 1200g BOLSA PTT	1200	20%	5%	$ 46.824	$ 2 341	$ 9.365	$ 58.530
506250	Bimbo	PanBlanco PRO 1p 470g BOLSA BIM	470	0%	0%	$ 4.986	$ -	$ -	$ 4.986
963694	Bimbo	Croissant Arequipe	60	0%	0%	$ 2.083	$ -	$ -	$ 2.083
964208	Bimbo	Croissant Chocolate	60	0%	0%	$ 2.083	$ -	$ -	$ 2.083
963695	Bimbo	Croissant Mora	60	0%	0%	$ 2.083	$ -	$ -	$ 2.083

Cordialmente,

Monica Bernal Garcia

Monica Bernal García
Key Account Manager
Bimbo de Colombia S.A.
monica.bernal@grupobimbo.com
Movil: +57 3123137021

Outlook

OK

COTIZACIÓN PANIFICADO

Desde Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Fecha Vie 31/07/2026 11:09
Para PANIFICADORA SANTO PAN <gustapansas@gmail.com>

1 archivo adjunto (125 KB)
SOLICITUD DE COTIZACIÓN CRT PANIFICADO.pdf;

Señores:

SANTO PAN

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, solicitamos su colaboración para cotizar los suministros de panificado requeridos por Nutriceres S.A.S. El listado de los elementos a cotizar se encuentra adjunto para su revisión.

Agradecemos tener en cuenta las siguientes condiciones para la presentación de la oferta:

La cotización deberá ser enviada a más tardar el día: 31/07/2026

La propuesta deberá contar con una vigencia mínima de sesenta (60) días calendario.

Los valores cotizados deberán incluir todos los impuestos, retenciones y demás costos aplicables, de manera que el precio refleje el valor final del artículo.

Fichas técnicas y certificado de Invima

Disponibilidad y/o stock de las referencias en mención.

Quedamos atentos a la recepción de su propuesta y a cualquier inquietud adicional que pueda surgir durante el proceso.

Cordialmente,

Observaciones:

- El producto se pasa a canastillas del cliente en el momento de la entrega
- Precios validos por 60 días
- Los pedidos deben ser solicitados con mínimo 3 días de antelación.
- Descuento por pronto pago (8 días) del 2%

Esperamos la propuesta se ajuste a sus necesidades, de parte nuestra ponemos toda nuestra experiencia recogida en los 48 años que llevamos en el mercado.

Quedamos atentos a cualquier información adicional que requieran.

Atentamente,

Carolina Alvarez

Carolina Alvarez Rojas
Gerente

gerencia@soldeoriente.co
(57) 313 852 5471
(604) 561 1707

Outlook

Re: Cotización programa CRT Nutriceres Julio 2026

Desde Carolina Álvarez Rojas <gerencia@soldeoriente.co>
Fecha Mar 08/09/2026 18:47
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>; Analista de planeación e inventarios Sol de Oriente <analistaplaneacion@soldeoriente.co>; Asesor especializado Sol de Oriente <comercial@soldeoriente.co>; Ana Cristina Mejía <calidad@soldeoriente.co>
CC Administrativo Nutriceres <administrativo@nutriceres.gov.co>

1 archivo adjunto (134 KB)
Cot Nutriceres CRT 20260908.pdf;

Buenas tardes Katherine,
Espero estés muy bien.

Adjunto te estamos enviando la cotización con fecha actualizada y con una validez de 60 días.

@Ana Cristina Mejía Ana, nos ayudas por favor con certificado Invima y FT de los productos cotizados.

Quedamos muy atentos.

Saludos,

Carolina Alvarez Rojas
Gerente

gerencia@soldeoriente.co
+(57) 313 652 5471

soldeoriente015 Panadería Sol de Oriente

De: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Fecha: lunes, 7 de septiembre de 2026, 11:27 p. m.
Para: Carolina Álvarez Rojas <gerencia@soldeoriente.co>; Analista de planeación e inventarios Sol de Oriente <analistaplaneacion@soldeoriente.co>; Asesor especializado Sol de Oriente <comercial@soldeoriente.co>
CC: Administrativo Nutriceres <administrativo@nutriceres.gov.co>
Asunto: RE: Cotización programa CRT Nutriceres Julio 2026

Cordial saludo.

Solicito amablemente cotización con fecha actualizada y los siguientes requerimientos, fichas técnicas, certificado Invima, si en su totalidad lleva impuestos o estampillas, el valor que hoy ofertan cuanto

PANIFICADORA SANTOPAN SAS
NIT. 901.082.385-1

Notas:

- Los valores netos con impuestos incluidos
- Entrega: A convenir
- Todos los productos en presentación individual sin contaminación visible, apto para consumo humano
- Forma de pago: crédito 30 días

Cordialmente

Juan Fernando Corrales Restrepo
Gerente General
Panificadora Santopan SAS
Cel 312 297 8940

Calle 53 # 46 -45 Rionegro Antioquia. Celular 312 2978940
Email gustapansas@gmail.com

PANIFICADORA SANTOPAN SAS
NIT. 901.082.385-1

ALMOJABANA	50 GRAMOS	UNIDAD INDIVIDUAL DE 50 GR CON FECHAS DE VENCIMIENTO, FABRICACION Y LOTE LEGIBLES EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN CONTAMINACION, GOLPES O ABOLLADURAS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO	$3.000,00
GOLOSA CON RELLENO DE AREQUIPE	50 GRAMOS	UNIDAD INDIVIDUAL DE 50 GR CON FECHAS DE VENCIMIENTO, FABRICACION Y LOTE LEGIBLES EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN CONTAMINACION, GOLPES O ABOLLADURAS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO	$1.650,00
PAN DANNES	50 GRAMOS	UNIDAD INDIVIDUAL DE 50 GR CON FECHAS DE VENCIMIENTO, FABRICACION Y LOTE LEGIBLES EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN CONTAMINACION, GOLPES O ABOLLADURAS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO	$1.600,00
DEDITOS / PALITOS TOSTADOS PAQUETE	500 GRAMOS PAQUETE	PAQUETE DE 500 GR APROX CON FECHAS DE VENCIMIENTO, FABRICACION Y LOTE LEGIBLES EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN CONTAMINACION, GOLPES O ABOLLADURAS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO	$6.600
PASTEL DULCE RELLENO DE AREQUIPE	50 GRAMOS	PASTEL DULCE DE 50 gr EMPACADO INDIVIDUALMENTE, RELLENO DE AREQUIPE, EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN ABOLLADURAS NI APERTURAS EN EL EMPAQUE CON ADECUADO ROTULADO DE FECHA DE FRABICACION, VENCIMIENTO Y LOTE, APTO PARA EL CONUSMO HUMANO	$2.100,00
PASTEL DULCE RELLENO DE GUAYABA	50 GRAMOS	PASTEL DULCE DE 50 gr EMPACADO INDIVIDUALMENTE, RELLENO DE GUAYABA, EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN ABOLLADURAS NI APERTURAS EN EL EMPAQUE CON ADECUADO ROTULADO DE FECHA DE FRABICACION, VENCIMIENTO Y LOTE, APTO PARA EL CONUSMO HUMANO	$2.100,00
PASTEL DULCE MIXTO RELLENO DE AREQUIPE Y GUAYABA	50 GRAMOS	PASTEL DULCE DE 50 gr EMPACADO INDIVIDUALMENTE, RELLENO DE AREQUIPE Y GUAYABA, EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN ABOLLADURAS NI APERTURAS EN EL EMPAQUE CON ADECUADO ROTULADO DE FECHA DE FRABICACION, VENCIMIENTO Y LOTE, APTO PARA EL CONUSMO HUMANO	$2.100,00
PANDEBONO	50 GRAMOS	UNIDAD INDIVIDUAL DE 50 GR CON FECHAS DE VENCIMIENTO, FABRICACION Y LOTE LEGIBLES EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN CONTAMINACION, GOLPES O ABOLLADURAS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO	$3.000,00
ROLLOS RELLENO DE GUAYABA	50 GRAMOS	UNIDAD INDIVIDUAL DE 50 GR CON FECHAS DE VENCIMIENTO, FABRICACION Y LOTE LEGIBLES EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN CONTAMINACION, GOLPES O ABOLLADURAS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO	$2.100
LENGUAS TOSTADAS PAQUETE X 10 UND	500 GRAMOS	PAQUETE DE 10 UNIDADES CADA UNA DE 50 gr APROX, CON FECHAS DE VENCIMIENTO, FABRICACION Y LOTE LEGIBLES EN BUENAS CONDICIONES GENERALES SIN CONTAMINACION, GOLPES O ABOLLADURAS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO	$6.600

Calle 53 # 46 -45 Rionegro Antioquia. Celular 312 2978940
Email gustapansas@gmail.com

PANIFICADORA SANTOPAN SAS
NIT. 901.082.385-1

PAN LECHE	27 GRAMOS	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada con leche, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su exterior y blanco crema a amarillo claro en su interior, forma de acuerdo al producto, esponjoso, olor característico. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, leche en polvo, levadura, huevos, sal, agua, conservantes unidad por 27 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano	$520,00
PAN MOGOLLA INTEGRAL	PAQUETE	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma redonda, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, levadura, sal, agua, conservantes. Unidad por 40 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$8.100,00
PAN TAJADO INTEGRAL	400 GRAMOS PAQUETE	Producto horneado de textura blanda y suave, con fibra, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), margarina vegetal (Palma), azúcar refinada, salvado de trigo, sal, levadura, mejoradores de masa (harina de arroz, harina de trigo, emulsionante lactato sódico, ácido ascórbico, enzimas), conservante (propionato de calcio), sabor artificial. Empaque por 400 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$4.950,00
PAN MAZORCA	300 GRAMOS PAQUETE	Producto horneado de textura blanda y suave, con fibra, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), margarina vegetal (Palma), azúcar refinada, salvado de trigo, sal, leche entera en polvo, levadura, conservante, acidulante, sabor artificial mantequilla, colorante natural. Empaque por 300 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$5.000
TOSTADAS INTEGRALES	PAQUETE	Producto horneado de textura crocante, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), grasa vegetal, azúcar refinada, salvado de trigo, grasa vegetal, sal, levadura. Empaque por 150 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$3.200,00
PAN ALIÑADO	500 GRAMOS PAQUETE	producto horneado elaborado con masa a base de harina de trigo, levadura, agua y sal, enriquecido con ingredientes característicos como panela, mantequilla o margarina, y especias o aromáticos permitidos según la formulación tradicional. Presenta miga suave y ligeramente húmeda, corteza fina de color dorado y aroma dulce-especiado distintivo. Unidad por 500gr. sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$6.600
BIZCOCHO SALADADO	PAQUETE	producto horneado elaborado a partir de mezclas de harinas (generalmente trigo o combinaciones), grasas comestibles, sal y agentes leudantes, con o sin adición de lácteos u otros ingredientes permitidos. Presenta textura crujiente o semidura, color uniforme dorado y humedad controlada para asegurar su estabilidad. Unidad por 240gr. sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$4.000

Calle 53 # 46 -45 Rionegro Antioquia. Celular 312 2978940
Email gustapansas@gmail.com

PANIFICADORA SANTOPAN SAS
NIT. 901.082.385-1

Rionegro, 15 de septiembre de 2026

Cordial saludo

Comparto con ustedes lista de precios de los productos solicitados:

PRODUCTO/ SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓNES TECNICAS /CARACTERISTICAS	VALOR UNITARIO (Impuestos Incluidos)
PAN BOLA	50 GRAMOS	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma redonda, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, levadura, sal, agua, conservantes. Empaqué individual de 50, gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$850,00
PAN HAMBURGUESA	50 GRAMOS	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada con leche, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su exterior y blanco crema a amarillo claro en su interior, forma de acuerdo al producto, esponjoso, olor característico. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, leche en polvo, levadura, huevos, sal, agua, conservantes. Empaque individual de 50 y 70 gramos	$850
	70 GRAMOS		$1.100,00
PAN PERRO	50 GRAMOS	producto alimenticio elaborado a partir de harina de trigo, grasa vegetal, huevo, agua y sal. Fermentada por levaduras, logrando una masa esponjosa, suave y blanda que es horneada después de un tiempo. INGREDIENTES: harina de trigo fortificada, agua, azúcar, huevo, grasa vegetal, conservantes, sal, margarina. Empaque individual de 50, gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$920,00
PAN TAJADO PAQUETE X 22 UND	400 GRAMOS	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma cuadrada, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, levadura, sal, agua, conservantes. Empaque individual de 400 gramos por 22 unidades, Sin, contaminación visible, apto para consumo humano	$4.930,00
CROISSANT CON QUESO	80 GRAMOS	Producto de masa hojaldrada (harina de trigo fortificada), bien horneado, de forma alargada; con queso blanco visible (NO EXTRUIDO) en su interior en una proporción de 2 a 1 entre masa y contenido, aproximadamente, masa esponjosa, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empacado a temperatura ambiente. INGREDIENTES: harina fortificada, agua, margarina, azúcar, leche en polvo, sal, conservantes, unidad por 80, gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$2.550,00
	60 GRAMOS		$2.200,00
PAN QUESO	32 GRAMOS	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma redonda, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina de trigo, queso fresco rallado, huevo y mantequilla o margarina, lo que le otorga una textura suave por dentro y ligeramente crocante por fuera. Unidad por 32 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	$750.00

Calle 53 # 46 -45 Rionegro Antioquia. Celular 312 2978940
Email gustapansas@gmail.com

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 15
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

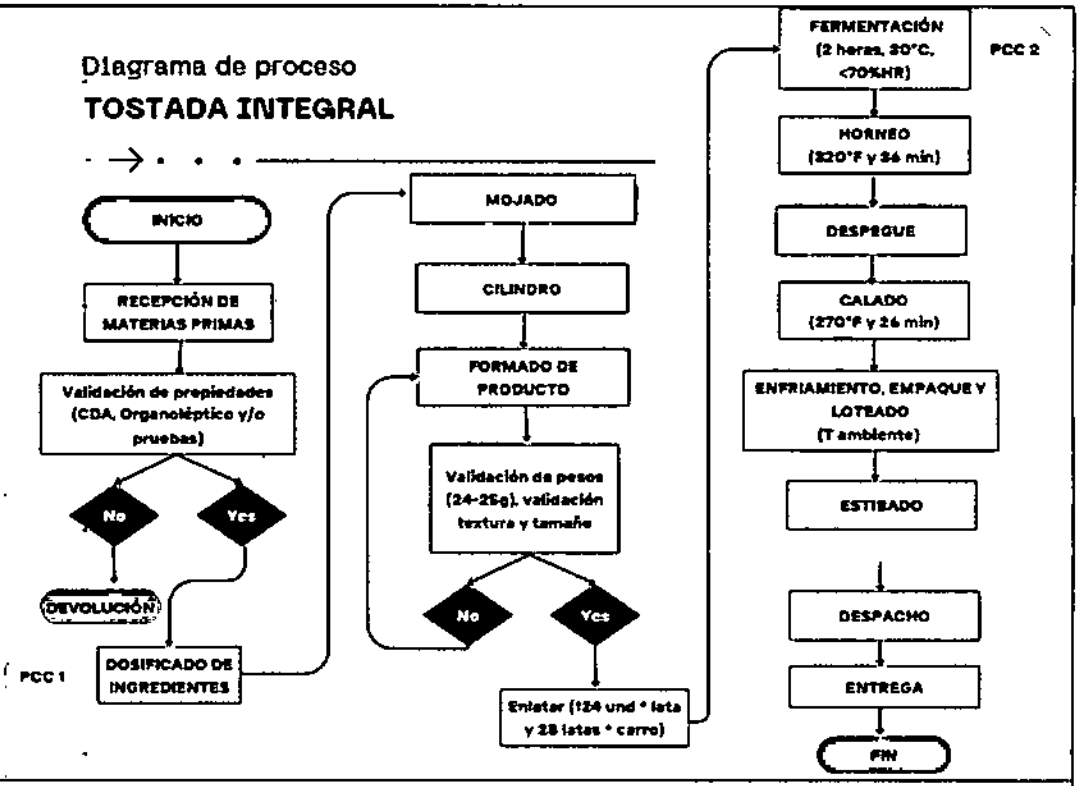
	Conservar en lugar fresco y seco, libre de olores fuertes. Mantener el paquete completamente cerrado cuando no se esté consumiendo.
REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011182-2021
CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar el producto en su empaque original para evitar posibles contaminaciones del medio en que se pueda encontrar.
VIDA ÚTIL ESPERADA	110 días a partir de la fecha de elaboración.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Alimento para consumo inmediato, no necesita preparación alguna.
CÓDIGO DE BARRAS	Por validar
ALÉRGENOS	Contiene gluten de trigo. Este producto es fabricado en una planta donde se procesa leche en polvo (lactosa), linaza, avena y ajonjolí.

CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

NOMBRE DEL DOCUMENTO	FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
F.T. 15 "FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO"	SEPTIEMBRE DE 2026	01	CREACIÓN DE FICHA TÉCNICA

Elaboró: Ana Mejía Rpo	Revisó: Carolina Álvarez
Fecha de elaboración: Septiembre de 2026	Fecha revisión: Septiembre de 2026
Cargo: Jefe de Calidad e Inocuidad	Cargo: Gerente General
Firma:	Firma:

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 15
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

	Diagrama de proceso **TOSTADA INTEGRAL** 
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	Largo: 9.5 cm +/- 0.5 Ancho: 1.5 cm +/- 0.1 Peso: 150 g
LUGAR DE ELABORACIÓN	Este producto es elaborado en la planta de producción de Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S en la dirección: Km 2 Vía Autopista Medellín – Bogotá, Central de Empresas Bod 38 y 39. Sector Belencito. Rionegro – Antioquia
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	**NTC 1363, PAN COMUN**, establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de panificación de buena calidad. **Resolución 1407 del 2022,** establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos para consumo humano. **NTC 6176**: Define requisitos de buenas prácticas de manufactura en la industria panadera. **NTC 6177**: Regula aspectos de inocuidad alimentaria en la producción de pan. El empaque cumple con las Resoluciones **5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2023, 254 de 2023**, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
TIPO DE CONSERVACIÓN	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	**F.T 15**
		Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	**Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad** / **Aprobó: Gerencia General**	**Versión: 01**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 2 unidades (32g)
Número de porciones por envase: Aprox. 4.5

	Por 100 g	Por porción
Energía (Kcal)	**374**	**120**
Grasa total	7,6 g	2,4 g
Grasa saturada	**3,3 g**	**1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	65 g	21 g
Fibra dietaria	3,1 g	1,0 g
Azúcares totales	7,4 g	2,4 g
Azúcares añadidos	**7,4 g**	**2,4 g**
Proteína	13 g	4.2 g
Sodio	**516 mg**	**165 mg**
Vitamina A	0,00 µg ER	0,00 µg ER
Vitamina D	0,5 µg	0,15 µg
Hierro	2,1 mg	0,67 mg
Calcio	103 mg	33 mg
Zinc	0,00 mg	0,00 mg

No es fuente significativa de grasas Trans, Vitamina A, Vitamina D y Zinc

EXCESO EN SODIO
MINSALUD

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR ESPERADO	RESULTADO
Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)	10000	10
Coliformes totales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Recuento de mohos y levaduras	<200	<100
Recuento de *Staphylococcus Aureus* (UFC/g)	<100	<100
Detección de *Salmonella* en 25 g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Recuento de Bacillus Cereus	<100	<100

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES

Peso unidad: 15g
Peso por paquete: 150g
Bolsa en polipropileno termosellada
Producto embalado dentro de canastillas plásticas, protegiendo el producto de daños mecánicos.
Cada empaque lleva fecha de vencimiento y lote plasmado con sistema Inkjet

DIAGRAMA DE FLUJO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 15
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	TOSTADA INTEGRAL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura crocante adicionado con fibra, elaborado a partir de la harina de trigo, que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto.	
INGREDIENTES	**Harina de trigo fortificada** (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), azúcar refinada, salvado de trigo, grasa vegetal (Palma), sal, levadura. Este producto es fabricado en una planta que se procesa lactosa (leche en polvo), ajonjolí, linaza y avena.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color:** La miga y la corteza deben ser caramelo ligeramente oscuro, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Característicos al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** Crocante y seca. No se debe sentir presencia de humedad, y se debe morder fácilmente. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 15
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

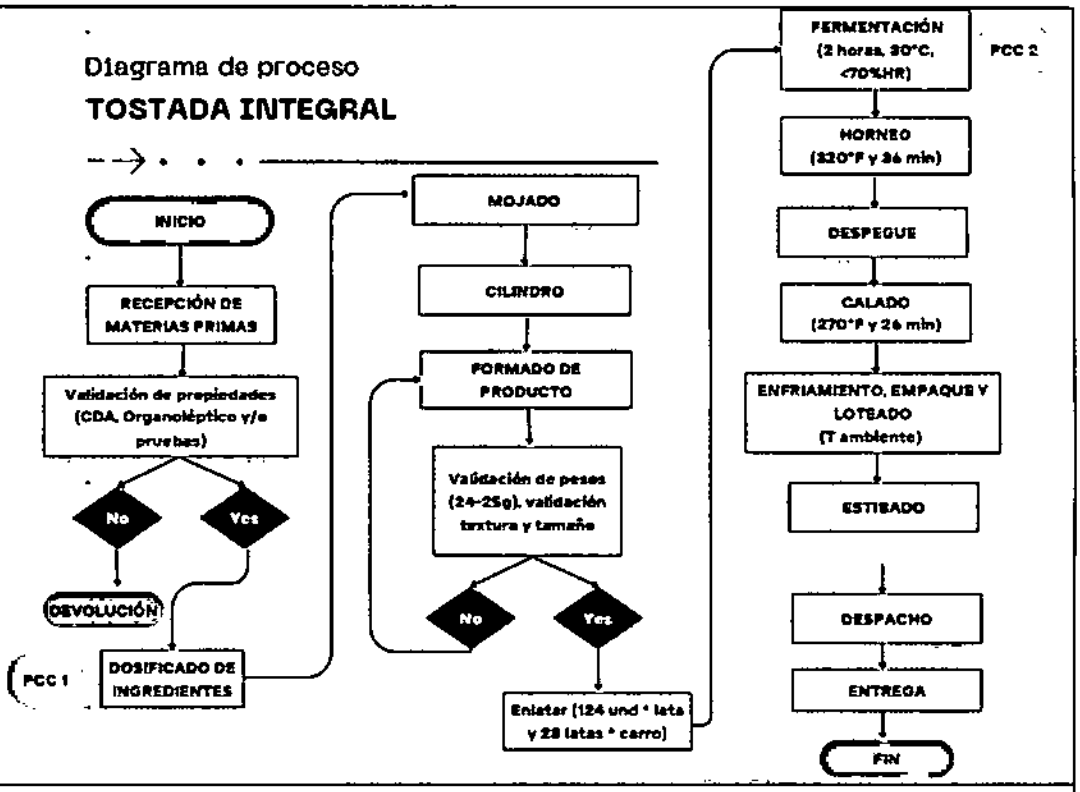
	Conservar en lugar fresco y seco, libre de olores fuertes. Mantener el paquete completamente cerrado cuando no se esté consumiendo.
REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011182-2021
CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar el producto en su empaque original pára evitar posibles contaminaciones del medio en que se pueda encontrar.
VIDA ÚTIL ESPERADA	110 días a partir de la fecha de elaboración.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Alimento para consumo inmediato, no necesita preparación alguna.
CÓDIGO DE BARRAS	Por validar
ALÉRGENOS	Contiene gluten de trigo. Este producto es fabricado en una planta donde se procesa leche en polvo (lactosa), linaza, avena y ajonjolí.

CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

NOMBRE DEL DOCUMENTO	FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
F.T. 15 "FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO"	SEPTIEMBRE DE 2026	01	CREACIÓN DE FICHA TÉCNICA

Elaboró: Ana Mejía Rpo	Revisó: Carolina Álvarez
Fecha de elaboración: Septiembre de 2026	Fecha revisión: Septiembre de 2026
Cargo: Jefe de Calidad e Inocuidad	Cargo: Gerente General
Firma:	Firma: Carolina Alvarez

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 15
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

	Diagrama de proceso **TOSTADA INTEGRAL** 
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	Largo: 9.5 cm +/- 0.5 Ancho: 1.5 cm +/- 0.1 Peso: 150 g
LUGAR DE ELABORACIÓN	Este producto es elaborado en la planta de producción de Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S en la dirección: Km 2 Vía Autopista Medellín – Bogotá, Central de Empresas Bod 38 y 39. Sector Belencito. Rionegro – Antioquia
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	**NTC 1363, PAN COMUN**, establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de panificación de buena calidad. **Resolución 1407 del 2022,** establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos para consumo humano. **NTC 6176**: Define requisitos de buenas prácticas de manufactura en la industria panadera. **NTC 6177**: Regula aspectos de inocuidad alimentaria en la producción de pan. El empaque cumple con las Resoluciones **5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2023, 254 de 2023**, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
TIPO DE CONSERVACIÓN	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 15
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción 2 unidades (32g)		
Número de porciones por envase Aprox 4.5		
	Por 100 g	Por porción
Energía (kcal)	374	120
Grasa total	7,6 g	2,4 g
Grasa saturada	3,3 g	1 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	65 g	21 g
Fibra dietaria	3,1 g	1,0 g
Azúcares totales	7,4 g	2,4 g
Azúcares añadidos	7,4 g	2,4 g
Proteína	13 g	4,2 g
Sodio	516 mg	165 mg
Vitamina A	0,00 µg ER	0,00 µg ER
Vitamina D	0,5 µg	0,16 µg
Hierro	2,1 mg	0,67 mg
Calcio	103 mg	33 mg
Zinc	0 00 mg	0,00 mg
No es fuente significativa de grasas Trans, Vitamina A, Vitamina D y Zinc		



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR ESPERADO	RESULTADO
Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)	10000	10
Coliformes totales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Recuento de mohos y levaduras	<200	<100
Recuento de *Staphylococcus Aureus* (UFC/g)	<100	<100
Detección de *Salmonella* en 25 g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Recuento de Bacillus Cereus	<100	<100

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES

Peso unidad: 15g
Peso por paquete: 150g
Bolsa en polipropileno termosellada
Producto embalado dentro de canastillas plásticas, protegiendo el producto de daños mecánicos.
Cada empaque lleva fecha de vencimiento y lote plasmado con sistema Inkjet

DIAGRAMA DE FLUJO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 15
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	TOSTADA INTEGRAL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura crocante adicionado con fibra, elaborado a partir de la harina de trigo, que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto.	
INGREDIENTES	**Harina de trigo fortificada** (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), azúcar refinada, salvado de trigo, grasa vegetal (Palma), sal, levadura. Este producto es fabricado en una planta que se procesa lactosa (leche en polvo), ajonjolí, linaza y avena.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color:** La miga y la corteza deben ser caramelo ligeramente oscuro, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Característicos al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** Crocante y seca. No se debe sentir presencia de humedad, y se debe morder fácilmente. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 14
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

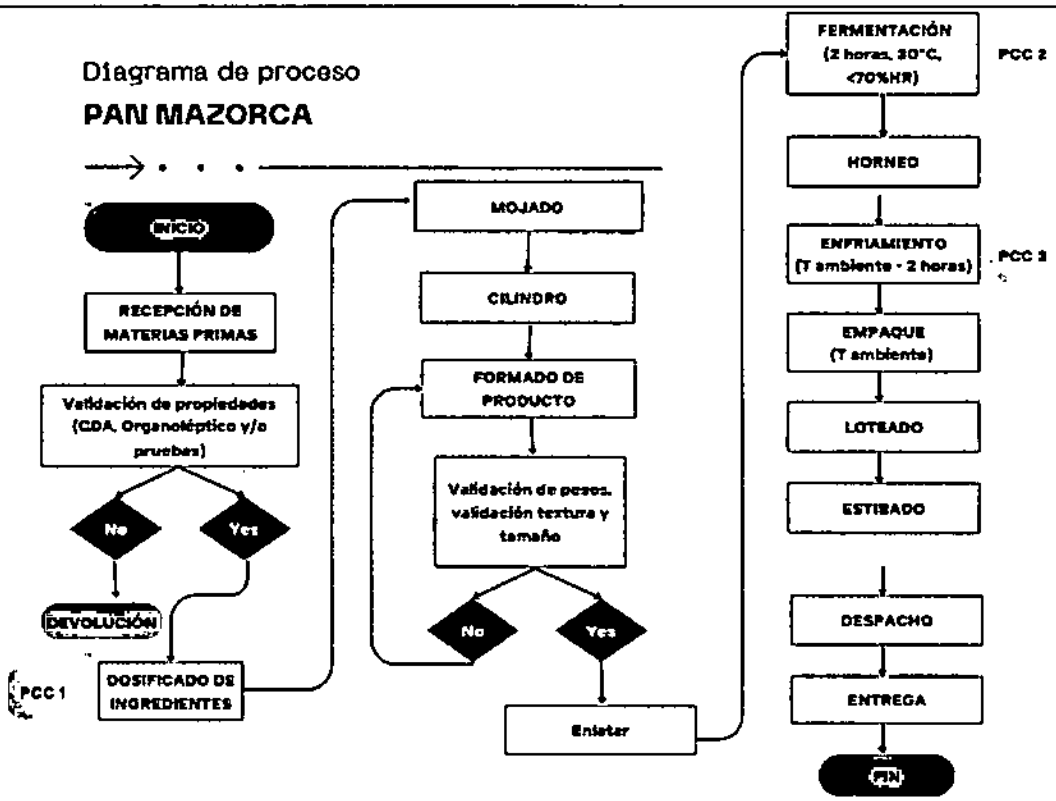
TIPO DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco, libre de olores fuertes. Mantener el paquete completamente cerrado cuando no se esté consumiendo.
REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011182-2021
CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar el producto en su empaque original para evitar posibles contaminaciones del medio en que se pueda encontrar.
VIDA ÚTIL ESPERADA	22 días a partir de la fecha de elaboración.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Alimento para consumo inmediato, no necesita preparación alguna.
CÓDIGO DE BARRAS	7706799000445
ALÉRGENOS	Contiene gluten de trigo. Este producto es fabricado en una planta donde se procesa leche en polvo (lactosa), linaza, avena y ajonjolí.

CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

NOMBRE DEL DOCUMENTO	FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
F.T. 14 "FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO"	SEPTIEMBRE DE 2026	01	CREACIÓN DE FICHA TÉCNICA

Elaboró: Ana Mejía Rpo	Revisó: Carolina Álvarez
Fecha de elaboración: Septiembre de 2026	Fecha revisión: Septiembre de 2026
Cargo: Jefe de Calidad e Inocuidad	Cargo: Gerente General
Firma:	Firma: Carolina Alvarez

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 14
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

	Diagrama de proceso **PAN MAZORCA** 
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	Largo: 15.5 cm +/- 0.5 Ancho: 3.3 cm +/- 0.5 Peso: 300 g
LUGAR DE ELABORACIÓN	Este producto es elaborado en la planta de producción de Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S en la dirección: Km 2 Vía Autopista Medellín – Bogotá, Central de Empresas Bod 38 y 39. Sector Belencito. Rionegro – Antioquia
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	**NTC 1363, PAN COMUN**, establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de panificación de buena calidad. **Resolución 1407 del 2022,** establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos para consumo humano. **NTC 6176**: Define requisitos de buenas prácticas de manufactura en la industria panadera. **NTC 6177**: Regula aspectos de inocuidad alimentaria en la producción de pan. El empaque cumple con las Resoluciones **5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2023, 254 de 2023**, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 14
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: (30 g – 2 Unidades)		
Número de porciones por envase: 10		
	Por 100 g	Por porción
Energía (kcal)	**340**	**102**
Grasa total	4,7 g	1,4 g
Grasa saturada	**2,4 g**	**0,7 g**
Grasa monoinsaturada	1,4 g	0,4 g
Grasa poliinsaturada	0,9 g	0,3 g
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	65 g	19 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	14 g	4,1 g
Azúcares añadidos	**1,5 g**	**0,5 g**
Proteína	9,6 g	2,9 g
Sodio	**470 mg**	**141 mg**
Hierro	4,2 mg	1,3 mg
Calcio	311 mg	93 mg
Zinc	0,55 mg	0,17 mg
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D		

EXCESO EN SODIO
MINSALUD

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR ESPERADO	RESULTADO
Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)	10000	10
Coliformes totales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Recuento de mohos y levaduras	<200	<100
Recuento de *Staphylococcus Aureus* (UFC/g)	<100	<100
Detección de *Salmonella* en 25 g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Recuento de Bacillus Cereus	<100	<100

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES

Peso unidad: 30g
Peso por paquete: 300g
Bolsa de polietileno atada
Producto embalado dentro de canastillas plásticas, protegiendo el producto de daños mecánicos.
Cada empaque lleva fecha de vencimiento y lote plasmado con sistema Inkjet

DIAGRAMA DE FLUJO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		**F.T 14**
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	**Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad**	**Aprobó: Gerencia General**	**Versión: 01**

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN MAZORCA**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave, elaborado a partir de la harina de trigo y con adición de harina de maíz dulce, que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto.	
INGREDIENTES	**Harina de trigo fortificada** (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Acido fólico), harina de maíz dulce, margarina vegetal (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicéridos de ácidos grasos), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizante idéntico al natural (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (betacaroteno)), azúcar refinada, leche entera en polvo, levadura, sal, conservante (propionato de calcio), mejorador de masa: ácido láctico, ácido esteárico, espesante: carboximetilcelulosa, ADA, ácido ascórbico), esencia artificial (mantequilla), color natural (Curcumina). Este producto es fabricado en una planta que procesa lactosa (leche en polvo), ajonjolí, linaza y avena.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color:** La miga es amarillo cremoso, la corteza debe ser amarilla cremosa con decoración de harina de maíz dulce. El color y la textura deben ser uniformes, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Característicos al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y un poco desmenuzable. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		**F.T 13**
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	**Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad**	**Aprobó: Gerencia General**	**Versión: 01**

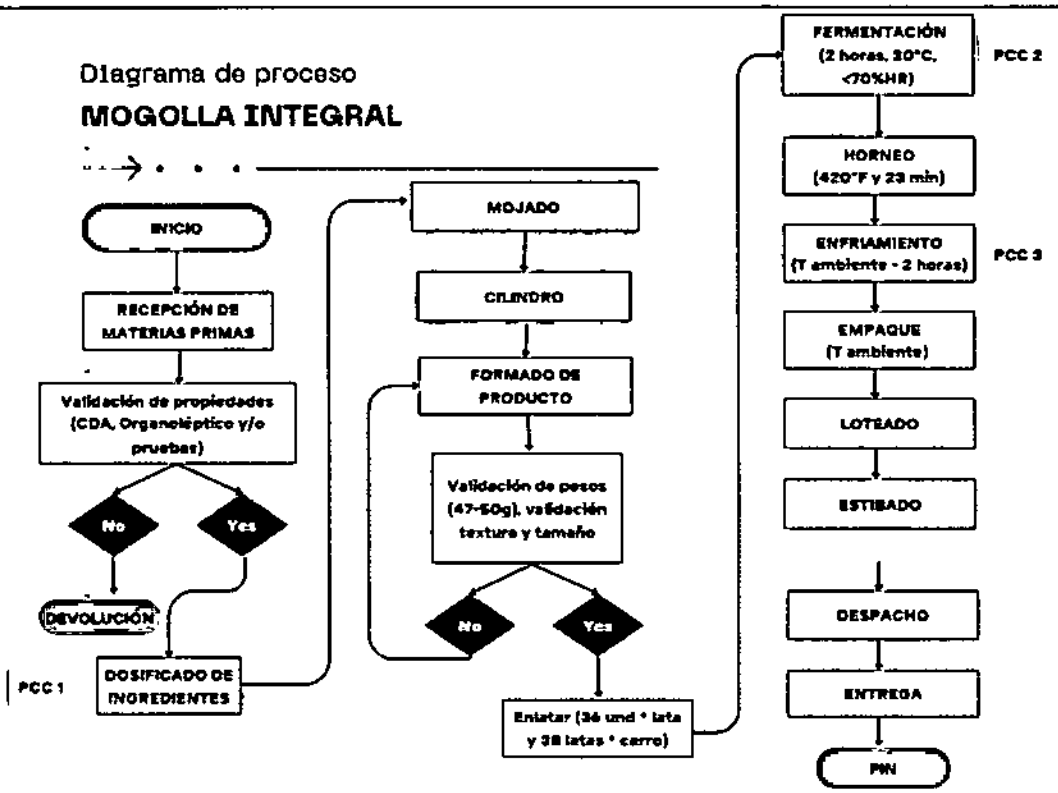
TIPO DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco, libre de olores fuertes. Mantener el paquete completamente cerrado cuando no se esté consumiendo.
REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011182-2021
CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar el producto en su empaque original para evitar posibles contaminaciones del medio en que se pueda encontrar.
VIDA ÚTIL ESPERADA	22 días a partir de la fecha de elaboración.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Alimento para consumo Inmediato, no necesita preparación alguna.
CÓDIGO DE BARRAS	No aplica
ALÉRGENOS	Contiene gluten de trigo. Este producto es fabricado en una planta donde se procesa leche en polvo (lactosa), linaza, avena y ajonjolí.

CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

NOMBRE DEL DOCUMENTO	FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
F.T. 13 "FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO"	SEPTIEMBRE DE 2026	01	CREACIÓN DE FICHA TÉCNICA

Elaboró: Ana Mejía Rpo	Revisó: Carolina Álvarez
Fecha de elaboración: Septiembre de 2026	Fecha revisión: Septiembre de 2026
Cargo: Jefe de Calidad e Inocuidad	Cargo: Gerente General
Firma:	Firma:

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 13
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

	Diagrama de proceso **MOGOLLA INTEGRAL** 
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	Diámetro: 9.5 cm +/- 0.5 Ancho: 9.5 cm +/- 0.5 Peso: 400 g
LUGAR DE ELABORACIÓN	Este producto es elaborado en la planta de producción de Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S en la dirección: Km 2 Vía Autopista Medellín – Bogotá, Central de Empresas Bod 38 y 39. Sector Belencito. Rionegro – Antioquia
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	**NTC 1363, PAN COMUN**, establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de panificación de buena calidad. **Resolución 1407 del 2022,** establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos para consumo humano. **NTC 6176**: Define requisitos de buenas prácticas de manufactura en la industria panadera. **NTC 6177**: Regula aspectos de inocuidad alimentaria en la producción de pan. El empaque cumple con las Resoluciones **5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2023, 254 de 2023**, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 13
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción:1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: 10		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	292	117
Grasa total	5.2 g	2.1 g
Grasa saturada	2.4 g	0.96 g
Carbohidratos totales	55 g	22 g
Fibra dietaria	6.4 g	2.5 g
Fibra soluble	0 g	0 g
Fibra insoluble	6.4 g	2.5 g
Azúcares totales	6.5 g	2.6 g
Azúcares añadidos	6.5 g	2.6 g
Proteína	9.5 g	3.8 g
Sodio	334 mg	134 mg
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

EXCESO EN SODIO
MINSALUD

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR ESPERADO	RESULTADO
Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)	10000	10
Coliformes totales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Recuento de mohos y levaduras	<200	<100
Recuento de *Staphylococcus Aureus* (UFC/g)	<100	<100
Detección de *Salmonella* en 25 g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Recuento de Bacillus Cereus	<100	<100

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES

Paquete de 10 Mogollas
Peso por unidad: 40 g
Peso neto por paquete 400 g
Bolsa de polipropileno impresa, termosellada.
Producto embalado dentro de cajas de cartón, protegiendo el producto de daños mecánicos.
Cada empaque lleva fecha de vencimiento y lote plasmado con sistema Inkjet

DIAGRAMA DE FLUJO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 13
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	MOGOLLA INTEGRAL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto homeado adicionado con fibra, de textura blanda y suave, elaborado a partir de la harina de trigo, que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto. Su forma en redonda.	
INGREDIENTES	**Harina de trigo enriquecida** (Niacina, hierro reducido, vitaminas B1 y B2, ácido fólico), margarina vegetal (palma), azúcar refinada, salvado de trigo, sal, levadura, mejoradores de masa, (gluten de trigo, emulsificantes, harina de soya, aceites vegetales, enzimas de trigo, ácido ascórbico), conservante (propionato de calcio), saborizante artificial (coco). Este producto es fabricado en una planta que procesa lactosa (leche en polvo), ajonjolí, linaza y avena.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color:** La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, no debe presentar ampollas, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Característicos al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y un poco desmenuzable. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 11
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

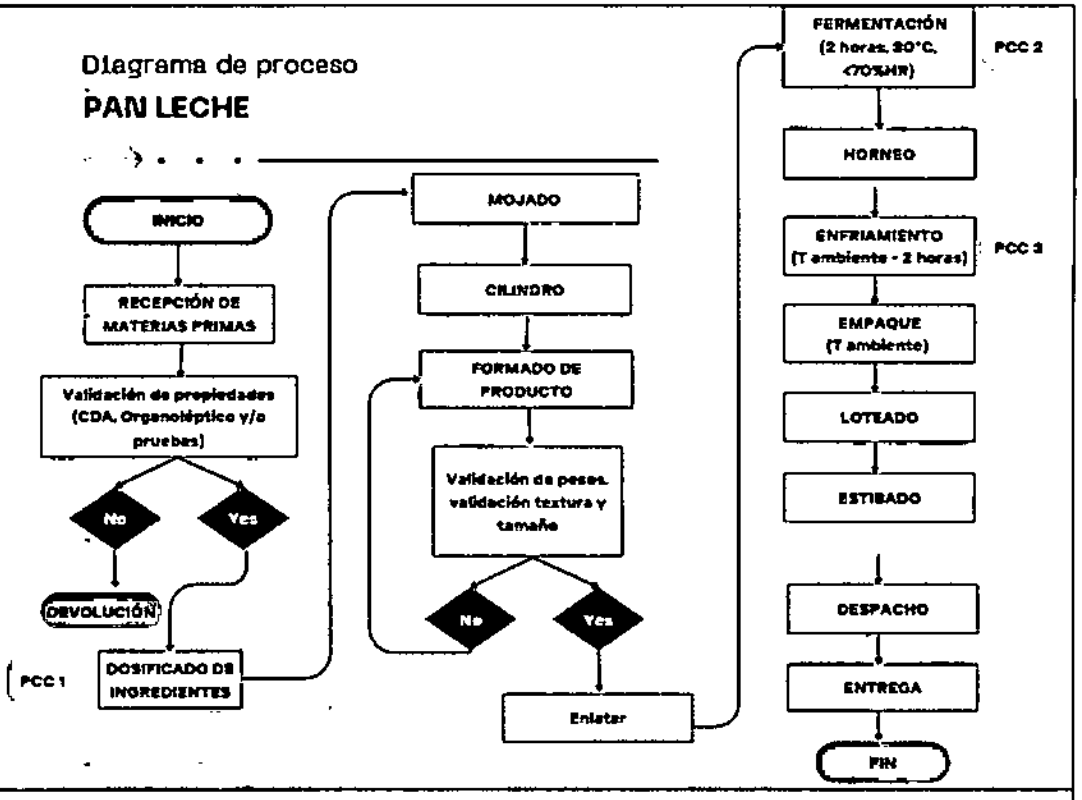
	Notificación Sanitaria NSA-0011182-2021
TIPO DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco, libre de olores fuertes. Mantener el paquete completamente cerrado cuando no se esté consumiendo.
REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011182-2021
CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar el producto en su empaque original para evitar posibles contaminaciones del medio en que se pueda encontrar.
VIDA ÚTIL ESPERADA	22 días a partir de la fecha de elaboración.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Alimento para consumo inmediato, no necesita preparación alguna.
CÓDIGO DE BARRAS	7706799000049
ALÉRGENOS	Contiene gluten de trigo. Este producto es fabricado en una planta donde se procesa leche en polvo (lactosa), linaza, avena y ajonjolí.

CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

NOMBRE DEL DOCUMENTO	FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
F.T. 11 "FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO"	SEPTIEMBRE DE 2026	01	CREACIÓN DE FICHA TÉCNICA

Elaboró: Ana Mejía Rpo	Revisó: Carolina Álvarez
Fecha de elaboración: Septiembre de 2026	Fecha revisión: Septiembre de 2026
Cargo: Jefe de Calidad e Inocuidad	Cargo: Gerente General
Firma: 	Firma: 

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 11
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

	Diagrama de proceso **PAN LECHE** 
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	Largo: 10 cm +/- 0.5 Ancho: 6.5 cm +/- 0.5 Peso: 220 g
LUGAR DE ELABORACIÓN	Este producto es elaborado en la planta de producción de Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S en la dirección: Km 2 Vía Autopista Medellín – Bogotá, Central de Empresas Bod 38 y 39. Sector Belencito. Rionegro – Antioquia
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	**NTC 1363, PAN COMUN**, establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de panificación de buena calidad. **Resolución 1407 del 2022,** establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos para consumo humano. **NTC 6176**: Define requisitos de buenas prácticas de manufactura en la industria panadera. **NTC 6177**: Regula aspectos de inoculdad alimentaria en la producción de pan. El empaque cumple con las Resoluciones **5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2023, 254 de 2023**, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	F.T 11
		Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad / Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: (27,5 g)

Número de porciones por envase: Aprox. 8

	Por 100 g	Por porción
Energía (kcal)	**105**	**29**
Grasa total	3,30 g	0,9 g
Grasa saturada	**2,2 g**	**0,6 g**
Grasa monoinsaturada	1,4 g	0,3 g
Grasa poliinsaturada	0,7 g	0 g
Grasa trans	**0,01 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	52 g	14 g
Fibra dietaria	1,4 g	0,3 g
Azúcares totales	5,3 g	1,4 g
Azúcares añadidos	**4,7 g**	**1,2 g**
Proteína	6,87 g	1,7 g
Sodio	**333 mg**	**91 mg**

No es fuente significativa de Vitamina A, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina D



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR ESPERADO	RESULTADO
Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)	10000	10
Coliformes totales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Recuento de mohos y levaduras	<200	<100
Recuento de *Staphylococcus Aureus* (UFC/g)	<100	<100
Detección de *Salmonella* en 25 g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Recuento de Bacillus Cereus	<100	<100

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES

Peso unidad: 28g
Peso por paquete: 220g
Bolsa de polipropileno termosellada
Producto embalado dentro de canastillas plásticas, protegiendo el producto de daños mecánicos.
Cada empaque lleva fecha de vencimiento y lote plasmado con sistema Inkjet

DIAGRAMA DE FLUJO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 11
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

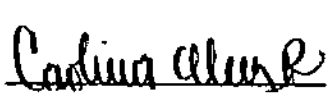
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAN LECHE**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto.	
INGREDIENTES	**Harina de trigo fortificada** (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Acido fólico), margarina vegetal (aceite de palma y sus fracciones, acelte de palmiste), agua, sal, emulsificante (monoglicéridos de ácidos grasos), conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizante idéntico al natural (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (betacaroteno), azúcar refinada, leche entera en polvo, sal, levadura, mejoradores de masa (emulgentes: ácido láctico, ácido esteárico, espesante: carboximetilcelulosa, ADA, ácido ascórbico) conservante (propionato de calcio), esencia artificial (mantequilla), acidulante (ácido láctico). Este producto es fabricado en una planta que procesa lactosa (leche en polvo), ajonjolí, linaza y avena.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color:** La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, no debe presentar ampollas, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Sabor lácteo, característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y un poco desmenuzable. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 12
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

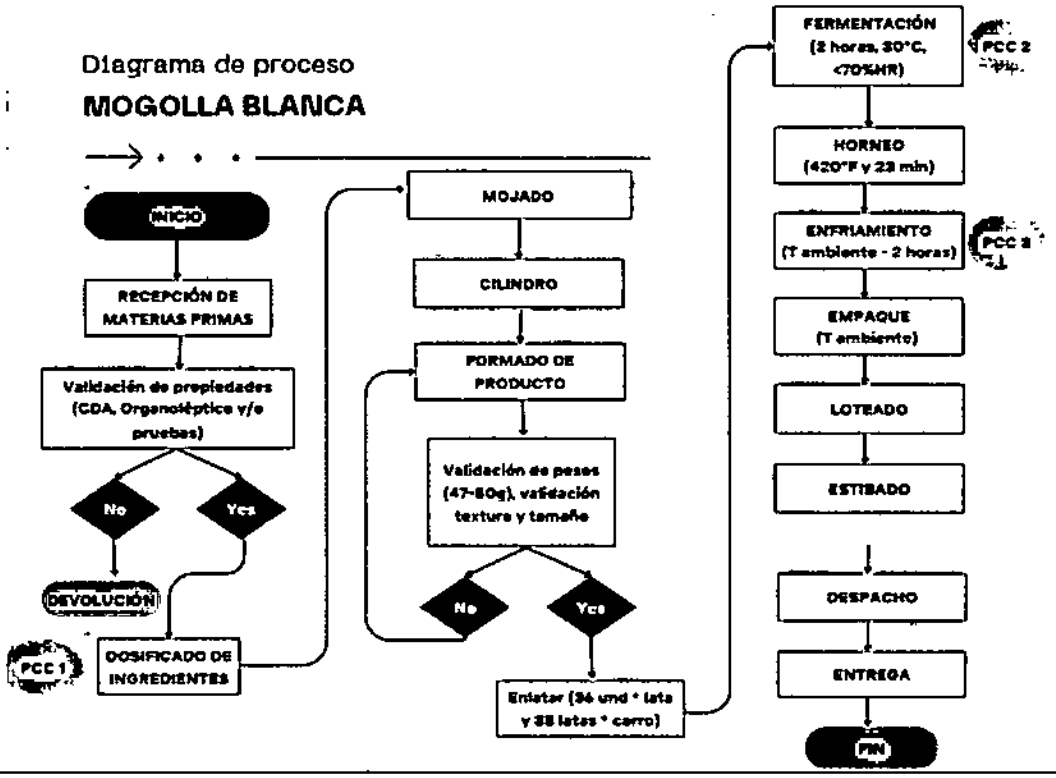
	Conservar en lugar fresco y seco, libre de olores fuertes. Mantener el paquete completamente cerrado cuando no se esté consumiendo.
REGISTRO O NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0011182-2021
CONDICIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Conservar el producto en su empaque original para evitar posibles contaminaciones del medio en que se pueda encontrar.
VIDA ÚTIL ESPERADA	22 días a partir de la fecha de elaboración.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Alimento para consumo inmediato, no necesita preparación alguna.
CÓDIGO DE BARRAS	No aplica
ALÉRGENOS	Contiene gluten de trigo. Este producto es fabricado en una planta donde se procesa leche en polvo (lactosa), linaza, avena y ajonjolí.

CONTROL DE CAMBIOS DEL DOCUMENTO

NOMBRE DEL DOCUMENTO	FECHA	VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
F.T. 12 "FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO"	SEPTIEMBRE DE 2026	01	CREACIÓN DE FICHA TÉCNICA

Elaboró: Ana Mejía Rpo	Revisó: Carolina Álvarez
Fecha de elaboración: Septiembre de 2026	Fecha revisión: Septiembre de 2026
Cargo: Jefe de Calidad e Inocuidad	Cargo: Gerente General
Firma: 	Firma: 

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 12
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

	Diagrama de proceso **MOGOLLA BLANCA** 
DIMENSIONES DEL PRODUCTO	Diámetro: 9.5 cm +/- 0.5 Ancho: 9.5 cm +/- 0.5 Peso: 400 g
LUGAR DE ELABORACIÓN	Este producto es elaborado en la planta de producción de Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S en la dirección: Km 2 Vía Autopista Medellín – Bogotá, Central de Empresas Bod 38 y 39. Sector Belencito. Rionegro – Antioquia
REQUISITOS MÍNIMOS DE NORMATIVIDAD	**NTC 1363, PAN COMUN**, establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de panificación de buena calidad. **Resolución 1407 del 2022**, establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos para consumo humano. **NTC 6176**: Define requisitos de buenas prácticas de manufactura en la industria panadera. **NTC 6177**: Regula aspectos de inocuidad alimentaria en la producción de pan. El empaque cumple con las Resoluciones **5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2023, 254 de 2023**, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
TIPO DE CONSERVACIÓN	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		**F.T 12**
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	**Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad**	**Aprobó: Gerencia General**	**Versión: 01**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción:1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: 10		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	294	**296**
Grasa total	3.9 g	16 g
Grasa saturada	2.6 g	1.0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	58 g	23 g
Fibra dietaria	2.6 g	1.0 g
Azúcares totales	5.8 g	2.3 g
Azúcares añadidos	5.8 g	2.3 g
Proteína	8.4 g	3.4 g
Sodio	470 mg	188 mg
Hierro	3.6 mg	1.4 mg
Calcio	73 mg	29 mg
Zinc	0.41 mg	0.16 mg
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D		

EXCESO EN SODIO
MINSALUD

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	VALOR ESPERADO	RESULTADO
Recuento de microorganismos mesófilos (UFC)	10000	10
Coliformes totales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g	<3 NMP/g
Recuento de mohos y levaduras	<200	<100
Recuento de *Staphylococcus Aureus* (UFC/g)	<100	<100
Detección de *Salmonella* en 25 g	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Recuento de Bacillus Cereus	<100	<100

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES

Paquete de 10 Mogollas
Peso por unidad: 40 g
Peso neto por paquete 400 g
Bolsa de polipropileno impresa, termosellada.
Producto embalado dentro de cajas de cartón, protegiendo el producto de daños mecánicos.
Cada empaque lleva fecha de vencimiento y lote plasmado con sistema Inkjet

DIAGRAMA DE FLUJO

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO		F.T 12
			Fecha: Septiembre 2026
Productos Alimenticios Sol de Oriente S.A.S	Elaboró: Jefe de Calidad e Inocuidad	Aprobó: Gerencia General	Versión: 01

NOMBRE DEL PRODUCTO	**MOGOLLA BLANCA**	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto horneado de textura blanda y suave, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y la calidad de este producto.	
INGREDIENTES	**Harina de trigo enriquecida** (Niacina, hierro reducido, vitaminas B1 y B2, ácido fólico), azúcar refinada, margarina vegetal (palma), sal, levadura, mejorador de masa (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lactilato de sodio, gluten de trigo, harina de trigo, enzimas), conservante (propionato de calcio), acidulante (ácido láctico), saborizante artificial (sabor a mantequilla). Este producto es fabricado en una planta que procesa lactosa (leche en polvo), ajonjolí, linaza y avena.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	**Color:** La miga es blanco cremoso, la corteza debe ser dorado a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, no debe presentar ampollas, ni tener material extraño alguno. **Olor y sabor:** Característicos al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables. **Textura:** La miga debe ser elástica, poco porosa y un poco desmenuzable. Las características deben mantenerse por todo el tiempo de vida útil.	

Para la respectiva contratación se cuenta con el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal: No. 551 de 2026

Se aprueba por el Comité de Contratación No. 29 de conformidad con lo establecido en el manual de contratación de la sociedad descentralizada por servicios indirectos denominada NUTRICERES S.A.S.

17. ANEXOS:

- Anexo N° 1: Matriz de Riesgo
- Formato para la proyección de costos: A-GJ-C-550 PROYECCIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA

RUBEN DARIO GONZALEZ ARENAS
SUBGERENTE TECNICO
NUTRICERES SAS

Componente técnico: Juan José Alzate Calderón / Nutricionista
Componente jurídico: Felipe Martínez Otalvaro / Lider de Contratación
Componente jurídico: Daniel Alejandro Pacheco/ Abogado de Contratación
Componente financiero: Bayron Valencia Quintero / Lider financiero

- Desatención de requerimientos escritos de la Interventoría o Supervisión en los plazos previstos.

Cada multa se calculará como un porcentaje del valor del contrato o del valor de la etapa afectada, conforme a la siguiente escala orientadora de niveles de responsabilidad:

- Leve: hasta el 0,5% por día de mora, o hasta el 2%por incumplimiento puntual, que afecte la reputación de la entidad.
- Moderada: hasta el 1% por día de mora, o hasta el 5% por incumplimiento puntual que tenga la potencialidad de conducir a la paralización de la operación e implique cambios, reacción inmediata, otros costos a Nutriceres S.A.S y afectación a la reputación de la entidad.
- Grave: hasta el 2% por día de mora, o hasta el 10% por reiteración ante incumplimiento puntual acreditado por la supervisión, incumplimiento que tenga la potencialidad de conducir a la paralización de la operación e implique cambios, reacción inmediata, otros costos a NUTRICERES S.A.S y afectación a la reputación de la entidad.

La multa será exigible mediante compensación en las cuentas por pagar, cobro al amparo de la garantía única de cumplimiento o por vía judicial, según corresponda.

Las garantías se mantendrán vigentes hasta la liquidación del contrato y podrán hacerse efectivas en los términos del contrato y la póliza.

El tope acumulado de multas no podrá exceder el 10% del valor total del contrato, salvo que el estudio de necesidad prevea un tope diferente y razonable por la naturaleza del objeto. Cuando el tope acumulado se alcance, la Entidad podrá evaluar la *terminación y liquidación anticipada por incumplimiento y/o acudir a la jurisdicción contencioso-administrativa.

La multa será determinada mediante el desarrollo del procedimiento frente a incumplimientos de la entidad y será exigible mediante compensación en las cuentas por pagar, cobro al amparo de la garantia única de cumplimiento o por via judicial, según corresponda.

Las garantías se mantendrán vigentes hasta la liquidación del contrato y podrán hacerse efectivas en los términos del contrato y la póliza.

17. **ACUERDO COMERCIAL:**

De conformidad con lo establecido en el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 numeral 8 del Decreto 1082 de 2015, se deja constancia que dicho proceso de contratación no está cobijado por un acuerdo comercial.

18. **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:**

El análisis de riesgo se realiza de conformidad con la matriz establecida en el manual de identificación y cobertura del riesgo en los procesos de contratación, diseñada por Colombia Compra Eficiente, y que se encuentra en el Anexo N° 1 de los presentes estudios previos.

14. MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

De conformidad con lo establecido en el artículo 27 del Manual de Contratación, NO APLICA la exigencia de garantías para el presente contrato, teniendo en cuenta que, atendiendo a la naturaleza, objeto, cuantía y condiciones de ejecución del mismo, no se advierte la necesidad de amparar riesgos que justifiquen la imposición de dicha carga al contratista.

Lo anterior, en observancia de los principios de economía, eficiencia, proporcionalidad y responsabilidad que rigen la contratación estatal, en virtud de los cuales las exigencias contractuales deben guardar correspondencia y razonabilidad frente a la cuantía, naturaleza y riesgos efectivamente asociados al negocio jurídico. En este caso, la baja cuantía del contrato y la limitada exposición al riesgo para la entidad hacen que la constitución de garantías resulte desproporcionada frente a la finalidad de protección que estas persiguen.

15. PUBLICACION:

Los documentos que se generen con ocasión de la celebración del contrato serán publicados en el SECOP II, en los términos previstos en el literal (G) del art. 11 de la Ley 1712 de 2014, y rendidos en la plataforma del SIA de acuerdo con la normatividad vigente.

16. CLAUSULA PENAL Y MULTAS:

El incumplimiento de las obligaciones contractuales por el contratista dará lugar a imponer multas de carácter contractual como mecanismo de apremio y resarcimiento de perjuicios morales y materiales causados por la mora o incumplimiento parcial.

Las multas serán impuestas si se da uno de los siguientes supuestos imputables al contratista:

- Mora en entrega de bienes/servicios: la entrega por fuera del plazo de la obligación.
- Cumplimiento de forma defectuosa e Inobservancia de estándares de calidad
- Incumplimiento de normas técnicas y especificaciones previstas en el contrato.
- Incumplimiento de planes de aseguramiento de calidad, seguridad industrial y/o SST, cuando afecte la ejecución

objeto contractual. Los pagos se realizarán por el sistema de precios unitarios no reajustables.

12. Todas las demás que se encuentren en el contrato y aquellas que se desprendan de la naturaleza de mismo y su correcto desarrollo.

12. SUPERVISION:

La supervisión del contrato será efectuada buscando garantizar el normal desarrollo del contrato. La supervisión tendrá la facultad de inspeccionar en cualquier tiempo el desarrollo del contrato, incluyendo las especificaciones técnicas, así como la calidad del servicio y productos ofrecidos e igualmente velará por el estricto cumplimiento de su objeto. El Supervisor ejercerá funciones de vigilancia técnica, administrativa, financiera y ambiental del contrato. Por conducto de la Supervisión se tramitarán todos los asuntos relativos al desarrollo del contrato, excepto cuando se estipule lo contrario en el pliego de condiciones y documentos previos. Son entre otras obligaciones del supervisor del contrato:

1. Verificar el cumplimiento por parte del contratista de sus obligaciones con los sistemas de salud y pensión, y los pagos de parafiscales en caso de ser procedente.
2. Impulsar el trámite del pago a favor del contratista en los términos establecidos para tales efectos.
3. Formular por escrito las recomendaciones u observaciones tendientes a la debida ejecución del contrato.
4. Informar oportunamente sobre cualquier irregularidad o incumplimiento que se presente en la ejecución del contrato.
5. Garantizar la publicación oportuna en el SECOP II y rendición de la plataforma del SIA OBSERVA (de acuerdo con la normatividad vigente), de todos los documentos inherentes al contrato.
6. Solicitar oportunamente las adiciones o modificaciones al contrato cuando sea procedente.
7. Realizar el acta de terminación y el acta de liquidación del contrato, con todas sus especificaciones y requerimientos.
8. La supervisión deberá realizar un seguimiento diferenciado por rubros presupuestales en caso de que correspondan a diferentes fuentes de financiación, para realizar un seguimiento al detalle de la ejecución presupuestal.
9. Vigilar por el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad, uso y manejo adecuado de residuos que le sean aplicables.
10. Las demás que por su naturaleza y esencia sean necesarias para el buen desarrollo del contrato.

13. TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE RIESGOS PREVISIBLES:

PARÁGRAFO 1° Son requisitos para la entrega y recepción a satisfacción de todos y cada uno de los bienes de características técnicas uniformes, los siguientes:

- Deben contar con autorización sanitaria de comercialización vigente (INVIMA)
- Deben contar con ficha técnica y certificado de calidad.
- Deben ser bienes de buena calidad en el mercado.
- Garantizar un stock permanente
- Los empaques de los productos ofrecidos deben ser originales de fábrica, con las etiquetas o rótulos íntegros, perfectamente legibles y con instrucciones de uso y manejo.

PARÁGRAFO 2°: GARANTÍA LEGAL DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: El artículo 7º y siguientes de la Ley 1480 de 2011, define la garantía legal como aquella obligación, en los términos de la ley, a cargo de todo productor y/o proveedor de responder por la calidad, idoneidad, seguridad y el buen estado y funcionamiento de los productos. En este sentido el contratista se compromete a garantizar la calidad, idoneidad, seguridad y el buen estado y funcionamiento de los productos suministrados en ejecución del presente contrato, de conformidad con las clasificaciones establecidas en la Ley 1480 de 2011 y el Decreto 1074 de 2015, previa solicitud del área supervisora del contrato, cuando se presenten defectos en las condiciones técnicas de dichos bienes, o se configuren las causales de la garantía.

11. OBLIGACIONES DE NUTRICERES S.A.S.:

1. Ejercer el control sobre el cumplimiento de las obligaciones del contrato, a través del supervisor del contrato.
2. Expedir el registro presupuestal.
3. Aprobar las garantías.
4. Verificar que los suministros cumplan con las condiciones técnicas y de calidad exigidas.
5. Facilitar todos los medios necesarios para el adecuado desarrollo del contrato.
6. Recibir a través de la supervisión del contrato los informes y demás documentos que se produzcan durante la ejecución del contrato.
7. Suscribir con el contratista el acta de inicio, acta de terminación y acta de liquidación.
8. Suministrar oportunamente la información necesaria y el apoyo logístico y operativo que requiera el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
9. Comunicar al contratista por escrito con la debida oportunidad las observaciones sobre la ejecución del contrato.
10. Dar respuesta oportuna a través del supervisor del contrato a las peticiones del contratista.
11. Cancelar al contratista oportunamente el valor del contrato en la forma, plazos y condiciones que se indican en el mismo, previa verificación del cumplimiento del

5. Realizar la entrega de los elementos del objeto contractual en el tiempo que se le indique de la orden de compra del Supervisor. Dicho requerimiento se hará por NUTRICERES S.A.S, y debe ser entregado y facturado de la misma forma en que se solicitó.
6. Se debe costear por precios unitarios y las cantidades serán pedidas por demanda, acorde a las necesidades de NUTRICERES S.A.S.
7. El contratista deberá suministrar solo lo que NUTRICERES S.A.S, le solicite mediante pedido previa coordinación para ello con el Supervisor del contrato y de acuerdo con las necesidades y requerimientos de esta.
8. NUTRICERES S.A.S., podrá modificar, de acuerdo con sus necesidades las fechas, lugares, horarios y frecuencia que haya establecido para las entregas y el CONTRATISTA se obliga al suministro de conformidad con dichas modificaciones,
9. Asumir el nivel de riesgo y la propiedad del producto hasta el momento en que se realice la entrega total de los productos a satisfacción de NUTRICERES S.A.S. en el lugar indicado.
10. Asumir los costos del transporte, cargue y descargue de los productos hasta la sede de NUTRICERES S.A.S. y/o donde el supervisor indique en el municipio de Rionegro, será asumido por el CONTRATISTA.
11. NUTRICERES S.A.S. podrá efectuar visitas de supervisión a estas instalaciones.
12. Suministrar las fichas técnicas las cuales deberán contener la siguiente información:
    - Nombre del producto
    - Descripción del producto
    - Número de Registro INVIMA
    - Ingredientes en orden decreciente
    - Características organolépticas del producto o especificaciones sensoriales
    - Especificaciones fisicoquímicas
    - Especificaciones microbiológicas de acuerdo a la normatividad vigente
    - Información nutricional
    - Uso previsto y/o forma de consumo
    - Especificaciones de empaque/embalaje y rotulación
    - Presentaciones comerciales del producto
    - Tipo de conservación y/o almacenamiento del producto
    - Vida útil del producto
    - Imagen real del producto
    - Especificaciones sobre la forma en que se Lotea el producto / Identificación del lote de producción
    - Identificación con nombre y cargo de quién elaboró y aprobó el informe de los productos suministrados.
13. Suministrar el concepto sanitario favorable o favorable con Requerimientos del establecimiento donde se almacenen y/o fabriquen los productos.

8. Informar oportunamente al supervisor durante la ejecución del contrato las variaciones que se presenten al régimen de imposición por IVA u otras cargas tributarias en atención a los bienes o servicios contratados o al régimen tributario del contratista.
9. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato salvo que esté expresamente autorizado para hacerlo.
10. El contratista deberá cumplir con todas la normas existentes y vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo, que le sean aplicables, y protocolos de bioseguridad impuestos por la normatividad legal.
11. El contratista se obliga a cumplir con las disposiciones existentes en materia disciplinaria, sobre Derechos, Deberes, Prohibiciones, Inhabilidades, Incompatibilidades y Conflicto de Intereses.
12. Las demás obligaciones especiales de acuerdo con el objeto contractual (tratamiento de datos, derechos de autor, marcas y patentes)

10.1.1 OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE GESTIÓN Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: (APLICA SOLO PARA PRESTACION DE SERVICIO PROFESIONAL Y/O APOYO A LA GESTION).

1. Procurar el cuidado integral de su salud
2. Contar con los elementos de protección necesarios para ejecutar las actividades contratadas.
3. Reportar de manera inmediata las condiciones de salud que presente a SST, a través del supervisor del contrato o quien haga sus veces.
4. Informar oportunamente a la Entidad, toda novedad derivada del contrato con aspectos relacionados a la Seguridad Salud en el trabajo.
5. Cumplir con las normas, reglamentos, procedimientos, especificaciones, estándares de seguridad emitido por la entidad a través de profesional competente con licencia en SST o por la ARL.

10.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA (INCLUYE LAS TÉCNICAS):

1. Cumplir con los estándares de calidad de conformidad con las normas técnicas y legislación del área de su competencia para la prestación del servicio y/o suministro y acuerde con el requerimiento técnico presentado.
2. Entregar los bienes y/o productos, y facturas para el cobro; de manera oportuna con todos los requisitos, soportes y efectuar los trámites correspondientes para legalizar el respectivo pago.
3. Mantener stock disponible que permita atender el flujo de pedidos de NUTRICERES S.A.S.
4. Entregar los elementos en las instalaciones de NUTRICERES S.A.S y/o donde se le comunique en el municipio de Rionegro, de acuerdo con lo solicitado a través del Supervisor del contrato.

que realmente necesite, sin estar obligada a adquirir desde el comienzo una cantidad fija de cada producto.

Este mecanismo también permite atender las variaciones en la demanda. En un centro de retención, el número de personas que requieren alimentación puede cambiar durante el plazo contractual, por lo que sería difícil determinar con absoluta precisión desde el inicio cuántas frutas de cada clase serán necesarias durante todo el período. Con una modalidad tipo bolsa, la entidad puede adaptar las cantidades de los pedidos a la necesidad real, manteniendo siempre los límites presupuestales y las condiciones pactadas. Esto permite evitar tanto la compra excesiva de alimentos como la falta de productos necesarios para atender adecuadamente el servicio de alimentación.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 31 de diciembre de 2026.

10. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

10.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir con el objeto del contrato, las especificaciones técnicas y la propuesta presentada, la cual para todos los efectos forma parte integral de este.
2. Constituir las respectivas garantías para amparar los riesgos del contrato.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos que puedan presentarse y en general se obliga a cumplir con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios.
4. Suscribir el acta de inicio, acta de terminación y acta de liquidación del contrato y las modificaciones a las que hubiera lugar.
5. Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.
6. El contratista asumirá el pago los impuestos, gravámenes, aportes parafiscales y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas.
7. El contratista deberá aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por el Representante Legal del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y aportes a la Cajas de Compensación Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje e ICBF, cuando a ello hubiere lugar, obligación que deberá verificar el Supervisor y consignarlo en el acta de recibo y/o liquidación.

PARÁGRAFO 3º: NUTRICERES S.A.S., ha establecido el día 20 de cada mes, como fecha de corte para efectos de la facturación de los servicios prestados por sus contratistas; para tal efecto se entiende el mes contractual de TREINTA (30) días calendario.

PARÁGRAFO 4º: Los pagos se harán mediante transferencia electrónica a la cuenta que el contratista informe, previa presentación de la certificación expedida por su revisor fiscal, contador o representante legal, en la que certifique que se encuentra al día en el pago de los aportes relativos al Sistema de Seguridad Social Integral en pensión, salud y riesgos profesionales, así como los propios del S.E.N.A., I.C.B.F. y cajas de compensación familiar, cuando a ello hubiere lugar.

PARÁGRAFO 5°: La respectiva factura o cuenta de cobro deberá presentarse en original, y deberá cumplir, como mínimo, los requisitos de las normas fiscales establecidas en el Artículo 617 del Estatuto Tributario. La fecha de la cuenta de cobro debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constara el número del contrato, el concepto del bien o servicio que se está cobrando, la dependencia responsable y el nombre del Supervisor designado o funcionario responsable.

PARAGRAFO 6°: Se aclara que el servicio a contratar se realiza por demanda, es un contrato tipo bolsa, por tanto, el valor real del contrato depende del avance en la prestación del servicio y los suministros que se realice durante la ejecución del contrato. El presente proceso contractual es tipo bolsa; es decir, se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial y será susceptible de ajustarse a las necesidades y requerimientos de NUTRICERES S.A.S. En todo caso, NUTRICERES S.A.S. no se verá obligado a ejecutar la totalidad del presupuesto asignado.

CONTRATO TIPO BOLSA

Un contrato tipo bolsa para el suministro de frutas significa que la entidad contratante dispone de un presupuesto o valor máximo previamente establecido para adquirir las frutas que sean necesarias durante la ejecución del contrato, pero no necesariamente define desde el inicio las cantidades exactas que se van a comprar de cada producto.

En este caso, la finalidad del contrato es garantizar que las personas que se encuentran en el Centro de Retención Transitorio de Rionegro puedan contar oportunamente con el suministro de frutas que haga parte de su alimentación. Las cantidades requeridas pueden variar durante la ejecución del contrato dependiendo del número de personas que se encuentren en el centro, las necesidades alimentarias, la programación de los suministros y otros factores propios de la operación. Por esta razón, resulta conveniente manejar el contrato bajo un esquema de bolsa, pues permite que la entidad solicite únicamente las cantidades de frutas

RUBRO	CONCEPTO	VALOR	PROYECTO
2.3.5.02.06.001.03.01	Costo directo CRT	$ 13.029.150,00	CRT

NUTRICERES S.A.S pagará al contratista, según la programación financiera a partir de la entrega y recibo a satisfacción por el supervisor del contrato de los bienes suministrados prestados así: previa presentación de: i) las respectivas facturas y/o cuentas de cobro, ii) constancia del pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales, iii) visto bueno del supervisor y de acuerdo con la planeación financiera de la empresa NUTRICERES

- **Análisis tributario específico (impuestos, tasas y estampillas)**

Actualmente operan las deducciones que sean definidas en el estatuto tributario de la Administración Municipal para el caso de Rionegro, establece entre otros impuestos las siguientes estampillas:

- Procultura 1%
- Politécnico Jaime Isaza Cadavid 0.4%
- UDEA 0.8%
- Adulto Mayor 3%
- Prohospital 1%

Adicionalmente según aplique se aplicarán las retenciones en la fuente a título de renta, ICA e IVA u otras de acuerdo con la normatividad vigente según el tipo de contribuyente y el tipo de contrato suscrito, para lo que se deberá tener en cuenta la información tributaria contenida en el RUT del contratista, resaltando que los anteriores gravámenes, tasas, retenciones, estampillas y/o impuestos son a título enunciativo y NUTRICERES S.A.S. no aceptará reclamación alguna por estos conceptos.

Para el suministro de frutas y verduras se establece como cuota de fomento hortofrutícola el 1% de conformidad con lo establecido en la Ley 118 de 1994, según aplique.

PARÁGRAFO 1º: El contratista deberá considerar que en el precio están comprendidos todos los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato, entre otros, gastos salariales y prestacionales, aportes a la seguridad social y parafiscales, costos de dotación, insumos, equipos, gastos administrativos, impuestos, imprevisto, utilidades, gastos de transporte, etc. NUTRICERES S.A.S., deducirá en cada pago parcial los descuentos correspondientes a los tributos y/o contribuciones que cause el contrato cuando aplicaren.

PARÁGRAFO 2º: Para la realización del pago el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, de conformidad con el parágrafo 1º del Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y Ley 100 de 1993.

-Fecha del contrato: 29/01/2026
-Numero del contrato: 089-2026
-Valor: $28.126.394,00

OBJETO: SUMINISTRO DERIVADOS DEL CEREAL TIPO PANES Y CALADOS PARA PAE RIONEGO

-Fecha del contrato: 19/11/2024
-Numero del contrato: 222-2024
-Valor:$50.000.000

OBJETO: SUMINISTRO DE DERIVADOS DEL CEREAL TIPO PANES CRT

-Fecha del contrato: 19/11/2024
-Numero del contrato: 225-2024
-Valor:$10.235.280

OBJETO: SUMINISTRO DE DERIVADOS DE CEREAL TIPO PANES DULCES RELLENOS Y CALADOS PARA PAE RIONEGRO

-Fecha del contrato: 29/01/2026
-Numero del contrato: 036-2026
-Valor:$141.637.832,00

OBJETO: SUMINISTRO DE PANIFICACO SALADO PARA PROGRAMAS DE ALIMENTACION NUTRICERES

-Fecha del contrato: 28/01/2026
-Numero del contrato: 067-2026
-Valor:$27.254.707,50

OBJETO: SUMINISTRO DE DERIVADOS DE CEREAL TIPO PANIFICADO PARA EL CENTRO DE RETENCION TRANSITORIO DE RIONEGRO

-Fecha del contrato: 29/01/2026
-Numero del contrato: 089-2026
-Valor:$28.126.394,00

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor estimado corresponde a la suma de TRECE MILLONES VEINTINUEVE MIL CIENTO CINCUENTE PESOS M/L ($13.029.150,00) TRIBUTOS INCLUIDOS.

- **Las fuentes de financiación del contrato son:**

PLAZO DEL CONTRATO	29 ENERO 2026 – 30 JUNIO 2026 otro sí con prórroga hasta el 31 AGOSTO 2026
CUANTIA DEL CONTRATO CON OTRO SI N.1	VEINTIOCHO MILLONES CIENTO VEINTISÉIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/L $28.126.394 TRIBUTOS INCLUIDOS.

En las cuales se evidencia un desempeño general adecuado por parte del proveedor lo cual a su vez muestra la idoneidad con lo que respecta a aspectos de calidad e inocuidad de los productos, capacidad productiva, de almacenamiento y transporte; para la prestación del servicio en cuestión.

6. PARTES:

NUTRICERES S.A. S. – PRODUCTOS ALIMENTICIOS SOL DE ORIENTE S.A.S

7. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATISTA:

PRODUCTOS ALIMENTICIOS SOL DE ORIENTE S.A.S., la sociedad dedica su actividad comercial a la producción de productos alimenticios en general, en especial los derivados de la harina de trigo, como productos de panadería y repostería; para su distribución en mercados locales, nacionales e internacionales. Su domicilio principal es en el municipio de Rionegro, Antioquia.

Sol de oriente es una empresa local, con trayectoria desde el año de 1972, genera productos panificados de buena calidad, cumpliendo con la normativa sanitaria y de alimentos, ha sido ejecutor de contratos para los diferentes programas y proyectos que ejecuta Nutriceres, y ha demostrado calidad y cumplimiento en términos de productos y cantidades, hace entrega de los productos en las condiciones de transporte adecuados y cumple con las fichas técnicas y certificados de calidad.

EXPERIENCIA

OBJETO: SUMINISTRO DE PANIFICADO SALADO PARA PROGRAMAS DE ALIMENTACION NUTRICERES

-Fecha del contrato: 23/01/2026
-Numero del contrato: 034-2026
-Valor:$27.254.707,50

OBJETO: SUMINISTRO DE DERIVADOS DE CEREAL TIPO PANIFICADO PARA EL CENTRO DE RETENCION TRANSITORIO DE RIONEGRO

PARÁGRAFO: Los precios unitarios del contrato, están determinados de acuerdo con el estudio del sector, el cual hace parte integral del presente contrato.

Para complementar el estudio del sector, se hace necesario mencionar que, de conformidad con los lineamientos del Programa de Alimentación al Centro de Retención Transitorio del Municipio de Rionegro, se establece que las raciones se dan conforme al ciclo de menú correspondiente a 21 días, más las raciones asignadas cada día tanto para el CRT como para los comandos de policía, Gaula y Aeropuerto, atendiendo aproximadamente 165 PPL, bajo las siguientes modalidades:

- Desayuno
- Almuerzo
- CENA

Nutriceres	PROYECCIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA			Código: A-GJ-C-550 Versión: V3 Página: 1 de 1	
Tipo de alimento	Unidad medida del producto	Días de Prestación del Servicio	Total requerido para el contrato	Costo Unidad	costo final
Pan tajado paquete x22 und 400 gr	Paquete	122	425	$ 4.940,00	$ 2.099.500,00
Pan hamburguesa und x 70 gr	Unidad	122	34	$ 1.120,00	$ 38.080,00
Pan hamburguesa und x 50 gr	Unidad	122	5.751	$ 850,00	$ 4.888.350,00
Pan bola unidad 50 gr	Unidad	122	4.350	$ 820,00	$ 3.567.000,00
Pan perro unidad 50 gr	Unidad	122	1200	$ 845,00	$ 1.014.000,00
Croissant queso unidad x 60 gr	Unidad	122	34	$ 1.520,00	$ 51.680,00
Pan queso 260 gr 8 unidades /32 gr c/u	Paquete	122	34	$ 6.320,00	$ 214.880,00
Pan leche 8 unidades / 27 gr c/u	Paquete	122	34	$ 530,00	$ 18.020,00
Pan mogolla blanco o integral paquete 10 und x 40 gr	Paquete	122	34	$ 8.100,00	$ 275.400,00
Pan tajado integral paquete 22 und x 390gr	Paquete	122	34	$ 4.950,00	$ 168.300,00
Pan mazorca paquete 10 und x 300 gr	Paquete	122	34	$ 5.100,00	$ 173.400,00
Tostada integral paquete x10 unds 150 gr	Paquete	122	34	$ 2.850,00	$ 96.900,00
Pan aliñado 500 gr	Paquete	122	34	$ 6.700,00	$ 227.800,00
Golosa de arequipe 60 gr	Unidad	122	34	$ 1.660,00	$ 56.440,00
Biscocho salado paquete x12 unds 240	Paquete	122	34	$ 4.100,00	$ 139.400,00
			TOTAL APROXIMADO CONTRATO		$ 13.029.150
	Líder de operaciones				
Elaboró Líder de Operaciones Fecha: Febrero 27 de 2026	Revisó: Subgerencia Técnica Fecha: Febrero 27 de 2026			Aprobó: Subgerencia Técnica Fecha: Febrero 27 de 2026	

*Anexo formato A-GJ-C-550 PROYECCIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA V3 – PANIFICADOS

Este contrato de suministro se antecede por el contrato N.089 del 2026, con características:

NUMERO DEL CONTRATO	089-2026
OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE DERIVADOS DE CEREAL TIPO PANIFICADO PARA EL CENTRO DE RETENCION TRANSITORIO DE RIONEGRO

Mínimos Mensuales Legales Vigentes y en consecuencia con esto el artículo 32 establece como causal de contratación directa en el litera E "Contrato de suministro de bienes perecederos y no perecederos, tangibles e intangibles, entre otros".

Es por ello que la modalidad será un contrato de suministro que permita apoyar las actividades inherentes a la subgerencia técnica de NUTRICERES S.A.S

5. JUSTIFICACIÓN DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

De conformidad con lo expresado en el numeral que antecede, la sociedad velando por el cumplimiento de los principios que rigen la contratación, lleva a cabo un procedimiento simplificado con el fin de seleccionar la propuesta que resulte más afín a los intereses de esta, y el contrato se desarrolle a cabalidad optimizando costos y evitando dilaciones o perjuicios a las partes; así como el cumplimiento de las obligaciones.

Para determinar el valor estimado, la entidad adelantó un micro estudio del sector solicitando cotizaciones a proveedores locales, con idoneidad y experiencia en el mercado relacionadas con el objeto a contratar, teniendo en cuenta las características y especificaciones técnicas así:

- SOL DE ORIENTE
- BIMBO
- SANTO PAN
- PANNAR

El proveedor Sol de Oriente ha sido seleccionado para el suministro de productos de panadería, cumpliendo con criterios técnicos que garantizan calidad, inocuidad y confiabilidad en el abastecimiento. La empresa cuenta con instalaciones de producción certificadas, que operan bajo buenas prácticas de manufactura (BPM) y cumplen con los requisitos sanitarios exigidos por las autoridades competentes, respaldados por registros INVIMA y fichas técnicas completas de sus productos.

Sol de Oriente ofrece panes y productos de panadería frescos, estandarizados y de alta calidad, asegurando uniformidad en tamaño, sabor y textura, aspectos esenciales para la correcta operación de nuestro servicio. Además, dispone de la capacidad de producción necesaria para atender nuestros volúmenes de consumo, garantizando entregas oportunas y continuas gracias a una logística de transporte adecuada, que mantiene la integridad y frescura de los productos durante la distribución.

La combinación de cumplimiento normativo, estandarización de procesos, capacidad de respuesta y confiabilidad logística posiciona a Sol de Oriente como un proveedor técnicamente idóneo para contribuir al buen funcionamiento y la calidad del servicio de alimentación.

los alimentos. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.

3. CODIFICACIÓN DEL PROYECTO INCLUIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES (PAA)

ITEM	CODIGO	PRODUCTO
	50181900	SUMINITROS DE DERIVADOS DEL CEREAL TIPO PANIFICADO PARA EL CENTRO DE RETENCIÓN TRANSITORIO DE RIONEGRO.

3.1. CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS – UNSPSC.

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO
50	18	19	01	PAN

4. FUNDAMENTO JURÍDICO Y JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN:

MODALIDAD		
	Convenios o Contratos Interadministrativos	
	Suministros	X
	Servicios Generales	
	No Pluralidad de oferentes en el mercado	
	Servicios profesionales de apoyo a la gestión – trabajos artísticos	
	Arrendamiento o adquisición de inmuebles	
Otros		

De conformidad con el Manual de Contratación de NUTRICERES S.A.S, Versión 2, aprobado desde el 01 de noviembre de 2024, el artículo 31 determina la cuantía de la contratación directa la cual va hasta los NOVECIENTOS (900) Salarios

BIZCOCHO SALADO	PAQUETE POR 240 GRAMOS	piezas pequeñas de pan dulce o semidulce elaboradas a partir de masa de harina de trigo, levadura, agua, azúcar y grasas comestibles, con o sin adición de aromáticos según receta. Presentan forma definida, corteza fina dorada y miga suave y ligera. Unidad por 13 gr. sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
GOLOSA DE AREQUIPE	UNIDAD DE 50 GRAMOS	Unidad individual de 50 gr con fechas de vencimiento, fabricación y lote legibles en buenas condiciones generales sin contaminación, golpes o abolladuras, aptas para el consumo humano

"El contratista garantizará el cumplimiento de la siguiente normatividad:

- Ley 9 de 1979 "por la cual se dictan medidas sanitarias"
- resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario, según el riesgo en salud pública.
- resolución 810 de 2021 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
- la resolución 2492 de 2022 por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano
- resolución 333 de 2011 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano."
- el producto debe estar empacado en un material que cumpla con los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- El proveedor deberá cumplir con RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004 MINISTERIO DE TRANSPORTE
- Resolución 719 de 2015, Resolución 4143 de 2013, Resolución 834 de 2015, y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
- Concepto higiénico sanitario vigente favorable, del carro expedido por la autoridad sanitaria competente no mayor a 1 año.
- El personal que transporte alimentos deberá tener certificado de manipulación de alimentos, cofia y tapabocas para cada entrega. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de

PAN MOGOLLA INTEGRAL	UNIDAD POR 40 GRAMOS	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma redonda, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, levadura, sal, agua, conservantes. Unidad por 40 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
PAN TAJADO INTEGRAL	PAQUETE POR 400 GRAMOS	Producto horneado de textura blanda y suave, con fibra, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), margarina vegetal (Palma), azúcar refinada, salvado de trigo, sal, levadura, mejoradores de masa (harina de arroz, harina de trigo, emulsionante lactilato sódico, ácido ascórbico, enzimas), conservante (propionato de calcio), sabor artificial. Empaque por 400 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
PAN MAZORCA	PAQUETE POR 300 GRAMOS	Producto horneado de textura blanda y suave, con fibra, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), margarina vegetal (Palma), azúcar refinada, salvado de trigo, sal, leche entera en polvo, levadura, conservante, acidulante, sabor artificial mantequilla, colorante natural. Empaque por 300 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
TOSTADA INTEGRAL	PAQUETE POR 150 GRAMOS	Producto horneado de textura crocante, elaborado a partir de la harina de trigo que sufre un proceso de fermentación en acción de la levadura con el azúcar y que junto a los demás ingredientes se logra una masa con las características propias y calidad de este producto. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Niacina, hierro reducido, Vitaminas B1, B2, Ácido fólico), grasa vegetal, azúcar refinada, salvado de trigo, sal, levadura. Empaque por 150 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
PAN ALIÑADO	PAQUETE POR 500 GRAMOS	producto horneado elaborado con masa a base de harina de trigo, levadura, agua y sal, enriquecido con ingredientes característicos como panela, mantequilla o margarina, y especias o aromáticos permitidos según la formulación tradicional. Presenta miga suave y ligeramente húmeda, corteza fina de color dorado y aroma dulce-especiado distintivo. Unidad por 500gr. sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.

	UNIDAD DE 70 GRAMOS	característico. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, leche en polvo, levadura, huevos, sal, agua, conservantes. Empaque individual de 50 y 70 gramos
PAN PERRO	UNIDAD DE 50 GRAMOS	producto alimenticio elaborado a partir de harina de trigo, grasa vegetal, huevo, agua y sal. Fermentada por levaduras, logrando una masa esponjosa, suave y blanda que es horneada después de un tiempo. INGREDIENTES: harina de trigo fortificada, agua, azúcar, huevo, grasa vegetal, conservantes, sal, margarina. Empaque individual de 50, gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
PAN TAJADO PAQUE X 22 UND	PAQUETE DE 400 GRMOS X22 UNIDADES	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma cuadrada, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, levadura, sal, agua, conservantes. Empaque individual de 400 gramos por 22 unidades, Sin, contaminación visible, apto para consumo humano
CROISSANT CON QUESO	UNIDAD DE 80 GRAMOS	Producto de masa hojaldrada (harina de trigo fortificada), bien horneado, de forma alargada; con queso blanco visible (NO EXTRUIDO) en su interior en una proporción de 2 a 1 entre masa y contenido, aproximadamente, masa esponjosa, color y olor característico, sin cavidades en la superficie, empacado a temperatura ambiente. INGREDIENTES: harina fortificada, agua, margarina, azúcar, leche en polvo, sal, conservantes. unidad por 60, gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
	UNIDAD DE 60 GRAMOS	
PAN QUESO	UNIDAD DE 32 GRAMOS	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma redonda, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES :con almidón o harina (de yuca o de maíz, según la región), queso fresco rallado, huevo y mantequilla o margarina, lo que le otorga una textura suave por dentro y ligeramente crocante por fuera. Unidad por 32 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
PAN LECHE	UNIDAD DE 27 GRAMOS	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada con leche, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su exterior y blanco crema a amarillo claro en su interior, forma de acuerdo al producto, esponjoso, olor característico. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, leche en polvo, levadura, huevos, sal, agua, conservantes unidad por 27 gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.

garantizar la continuidad del abastecimiento y evitar situaciones que puedan afectar la adecuada prestación del servicio de alimentación del Centro de Reclusión Transitorio de Rionegro.

El lugar destinado para la recepción y entrega de los productos será la sede de NUTRICERES S.A.S., ubicada en Kilómetro 36, Autopista Medellín–Bogotá, Finca 49, diagonal al retorno 13, Vereda La Laja, municipio de Rionegro, Antioquia, o aquel que sea formalmente indicado o autorizado por la entidad contratante en desarrollo de la ejecución contractual.

En consecuencia, el contratista deberá garantizar que los productos objeto del contrato sean entregados en debida forma, de manera completa, oportuna y conforme a las condiciones pactadas, atendiendo las instrucciones impartidas por la supervisión o quien haga sus veces y dando cumplimiento a las obligaciones contractuales, técnicas, sanitarias y legales que resulten aplicables.

El alcance comprende, además, todas aquellas actividades complementarias, conexas o necesarias para la adecuada ejecución del objeto contractual, aun cuando no se encuentren descritas de manera expresa, siempre que resulten indispensables para garantizar el transporte, suministro, entrega efectiva y disponibilidad oportuna de los productos requeridos para la preparación de los alimentos destinados a la atención del Programa del Centro de Reclusión Transitorio de Rionegro, sin que ello implique modificación del objeto contractual ni reconocimiento de obligaciones diferentes a las legal y contractualmente establecidas.

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

El desarrollo del objeto y alcance del contrato deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas, que a continuación se describen:

PRODUCTO /SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓNES TECNICAS /CARACTERISTICAS
PAN BOLA	UNIDAD DE 50 GRAMOS	Producto horneado de masa de harina de trigo fermentada fortificada, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su borde y blanco crema en su interior, en forma redonda, olor característico. Miga elástica, poco porosa y uniforme. INGREDIENTES: harina fortificada, azúcar, margarina, levadura, sal, agua, conservantes. Empaque individual de 50, gramos, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.
PAN HAMBURGUESA	UNIDAD DE 50 GRAMOS	Producto obtenido de una masa fermentada a base de harina fortificada, horneada con leche, de textura semiblanda y suave, de color uniforme dorado en su exterior y blanco crema a amarillo claro en su interior, forma de acuerdo con el producto, esponjoso, olor

NUTRICERES S.A.S., y que se encuentran contemplados en el Plan Anual de Adquisiciones para la presente vigencia y de conformidad con el artículo 21 de los Estatutos Sociales de la empresa.

2. OBJETO:

SUMINITROS DE DERIVADOS DEL CEREAL TIPO PANIFICADO PARA EL CENTRO DE RETENCIÓN TRANSITORIO DE RIONEGRO.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO:

El alcance del objeto contractual comprende la prestación integral del servicio de transporte, logística, suministro, distribución y entrega de productos derivados del cereal, tipo panificado, destinados a garantizar el adecuado abastecimiento y disponibilidad de los insumos requeridos para la preparación y suministro de alimentos a la población beneficiaria del Programa del Centro de Reclusión Transitorio de Rionegro, de conformidad con las necesidades establecidas por la entidad contratante y dentro del marco de las condiciones técnicas, administrativas y contractuales aplicables.

En desarrollo del objeto contractual, el contratista deberá garantizar, bajo su responsabilidad y con plena observancia de los principios de planeación, calidad, oportunidad, eficiencia, continuidad y cumplimiento, la adecuada coordinación de las actividades relacionadas con la programación, cargue, transporte, manipulación, distribución y entrega de los productos objeto del contrato, asegurando que estos sean suministrados en las cantidades requeridas, dentro de los plazos establecidos y en las condiciones de calidad, inocuidad, presentación, conservación y demás especificaciones técnicas exigidas.

Los productos deberán ser transportados y entregados de manera que se preserve en todo momento su integridad, calidad e idoneidad para el consumo humano, observando las disposiciones sanitarias y de seguridad alimentaria que resulten aplicables, así como las condiciones de almacenamiento, manipulación y transporte necesarias para evitar su deterioro, contaminación, alteración o afectación durante el desarrollo de la operación logística.

El contratista será responsable de disponer de los medios de transporte, personal, elementos, equipos y demás recursos logísticos necesarios para garantizar la correcta ejecución del servicio, asumiendo los riesgos y costos asociados a las actividades de transporte, cargue, descargue, movilización y entrega de los productos, hasta su efectiva recepción en el lugar establecido por la entidad contratante.

La entrega de los suministros deberá efectuarse dentro del plazo contractual y de acuerdo con las cantidades, frecuencias, horarios, especificaciones y demás condiciones que sean determinadas por la entidad contratante, procurando

Que en el desarrollo del objeto social y los lineamientos constitucionales NUTRICERES S.A.S., ha suscrito el siguiente contrato interadministrativo:

10.07.00-21.16- 007 -2025

Alcaldía de Rionegro

ANEXO CONTRATO INTERADMINISTRATIVO

10.07.00-21.16- 007 -2025

SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE RIONEGRO Y NUTRICERES S.A.S

OBJETO	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA LA PREPARACIÓN Y SERVIDA EN CALIENTE DE ALIMENTOS A LOS INTERNOS DEL CENTRO DE RETENCIÓN TRANSITORIO, Y DETENIDOS Y/O CONDENADOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, ANTIOQUIA, INCLUYE PROVISIÓN DE ALIMENTOS A GRUPOS POBLACIONALES
PLAZO	ONCE (11) MESES, contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin superar el 31 de diciembre de 2025.
VALOR TOTAL	DOS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS VEINTE PESOS ($2.383.584.320) tributos incluidos

Que dentro de la ejecución del contrato interadministrativo se suscribió un otrosí el 19 de diciembre de 2025 donde se adiciona la suma de MIL CIENTO OCHENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL VEINTIUN PESOS M/L ($1.186.752.021) y prorroga el contrato hasta el 30 de junio de 2026 lo que se traduce en la necesidad de realizar la adecuada ejecución del mismo y garantizar la correcta prestación de su objeto contractual y su buen funcionamiento, con el propósito de dar cumplimiento al contenido obligacional requiere adelantar la contratación de insumos de alimentos en el marco del otrosí del contrato interadministrativo suscrito.

Que Nutriceres S.A.S. celebró contrato interadministrativo N° 10.07.00-21.16-007–2025 cuyo objeto es: CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA LA PREPARACIÓN Y SERVIDA EN CALIENTE DE ALIMENTOS A LOS INTERNOS DE ALIMENTOS DEL CENTRO DE RETENSIÓN TRANSITORIO Y DETENIDOS Y/O CONDENADOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, ANTIOQUIA, INCLUYE PROVISIÓN DE ALIMENTOS A LOS GRUPOS POBLACIONALES.

Que con el propósito de dar cumplimiento al contenido obligacional del contrato Nutriceres S.A.S. requiere de: **"SUMINITROS DE DERIVADOS DEL CEREAL TIPO PANIFICADO PARA EL CENTRO DE RETENCIÓN TRANSITORIO DE RIONEGRO".**

El presente estudio de necesidad, conveniencia y oportunidad obedece a los requerimientos realizados por la Subgerencia técnica responsable del NECOP de

otras, en todos los lugares del país donde la Sociedad ejecute sus actividades, que promueva la participación de productores locales, el empleo, la sostenibilidad ambiental, el desarrollo económico y la cooperación regional.

Que sobre el régimen contractual de las entidades descentralizadas en su naturaleza de filiales que se encuentran en competencia, el artículo 13 de la Ley 1150 de 2007 establece que *"Las entidades estatales que por disposición legal cuenten con un régimen contractual excepcional al del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, aplicarán en desarrollo de su actividad contractual, acorde con su régimen legal especial, los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal."*

Que a su turno el artículo 14 de la Ley 1150, modificado por el artículo 93 de la Ley 1474 de 2011, señala sobre el régimen contractual de las empresas industriales y comerciales del estado, las sociedades de economía mixta, sus filiales y empresas con participación mayoritaria del estado que *"Las Empresas Industriales y Comerciales del Estado, las Sociedades de Economía Mixta en las que el Estado tenga participación superior al cincuenta por ciento (50%), sus filiales y las Sociedades entre Entidades Públicas con participación mayoritaria del Estado superior al cincuenta por ciento (50%), estarán sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, con excepción de aquellas que desarrollen actividades comerciales en competencia con el sector privado y/o público, nacional o internacional o en mercados regulados, caso en el cual se regirán por las disposiciones legales y reglamentarias aplicables a sus actividades económicas y comerciales, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 13 de la presente ley. Se exceptúan los contratos de ciencia y tecnología, que se regirán por la Ley 29 de 1990 y las disposiciones normativas existentes."*

Que en desarrollo de lo anterior, y dado que las actividades del objeto social de NUTRICERES S.A.S. típicamente se encuentran en competencia con el sector privado, de conformidad con sus Estatutos Sociales en concordancia con el artículo 21 del Código de Comercio, el régimen de sus actos y contratos se regirá *"por las disposiciones legales y reglamentarias aplicables a sus actividades económicas y comerciales, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 13 de la presente ley."*

Que el artículo 2° de la Constitución Política de 1991 establece que son "fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. (...)"

OBJETO:

SUMINITROS DE DERIVADOS DEL CEREAL TIPO PANIFICADO PARA EL CENTRO DE RETENCIÓN TRANSITORIO DE RIONEGRO

RESPONSABLE DEL ESTUDIO	ÁREA DEL ESTUDIO	FECHA EN LA QUE SE REALIZA EL ESTUDIO
RUBEN DARIO GONZALEZ ARENAS	Subgerencia Técnica	28 SEP 2026

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

1.1. LINEAS ESTRATÉGICAS NUTRICERES S.A.S.

Identificación del Proceso contractual en el Plan Estratégico de Nutriceres S.A.S:

LINEAS ESTRATEGICAS NUTRICERES S.A.S	
1. SEGURIDAD ALIMENTARIA	X
2. PROYECCION SOCIAL Y ECONOMICA	
3. INFORMACION, EDUCACION Y CAPACITACION PARA LA PROMOCION Y FOMENTO DE HABITOS SALUDABLES EN LA POBLACION	
4. FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL	

1.2. NECESIDAD POR SATISFACER:

Que NUTRICERES S.A.S. es una Sociedad pública por ciento pública, bajo la forma de una Sociedad por acciones simplificada, del nivel descentralizado indirecto, de conformidad con lo establecido en los artículos 38, y en especial del Parágrafo del artículo 49 de la Ley 489 de 1998 y demás normas concordantes, del orden municipal, regida por el derecho privado, vinculada a la Secretaría de Desarrollo Económico del Municipio de Rionegro, con personería jurídica, patrimonio propio, autonomía administrativa y financiera.

Que de conformidad con lo establecidò en el artículo 5° de la Ley 1258 de 2008, NUTRICERES S.A.S. podrá realizar cualquier actividad comercial o civil lícita en la República de Colombia, y en particular ejecutar programas y/o proyectos de suministro, transformación, compra, y/o preparación de alimentos, y todos aquellos programas y/o proyectos dentro de campos del conocimiento similares, y en especial enfocada a la prestación de servicios y/o suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales, sean estos de cualquier modalidad y básicamente en programas de alimentación escolar, carcelaria, hospitalaria y aeroportuaria, entre