OBJETO:

SUMINISTRO DE LACTEOS LIQUIDOS Y EN POLVO PARA PAE RIONEGRO

RESPONSABLE DEL ESTUDIO	ÁREA DEL ESTUDIO	FECHA EN LA QUE SE REALIZA EL ESTUDIO
Ruben Dario González Arenas	Subgerencia Técnica	29/10/2026

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 establecido 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 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. (...)"

Que Nutriceres S.A.S. celebró contrato interadministrativo N° 041 de 2025 cuyo objeto es: "Contrato interadministrativo para ejecutar el programa de alimentación escolar (PAE) En beneficio de los niños, niñas adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Municipio de Rionegro, garantizando la prestación del servicio conforme a los lineamientos técnicos, administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa"

10 13 00-21.19- 041 - 2025

Alcaldía de Rionegro

ANEXO CONTRATO INTERADMINISTRATIVO

10 13 00-21.19- 041 - 2025

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

OBJETO	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN BENEFICIO DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, GARANTIZANDO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y LAS CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA.
PLAZO	El plazo del presente contrato es de QUINCE (15) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 31 de octubre de 2026.
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS ($42.991.910.142) VIGENCIA 2025. La suma de DOCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CINCO PESOS ($ 12.749.388.605), respaldado en el Certificado de disponibilidad presupuestal No. 991 del 11 de julio de 2025 expedido por la Secretaría de Hacienda. VIGENCIA 2026. La suma de TREINTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTIUN MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS ($30.742.521.537), respaldado en el acuerdo de vigencias futuras No. 011 de 2025.

En consonancia con lo anterior y con remisión del comunicado expedido por La Subsecretaria de Educación inicial y cobertura educativa que informa sobre el avance del trámite de vigencias futuras y prórroga del contrato interadministrativo N° 041 de 2025 con ampliación hasta el 28 de febrero de 2027.

En relación con la modificación referida y con el fin de materializar el objeto, NUTRICERES S.A.S actuando en calidad de ejecutor del programa y a fin de implementar los objetivos trazados en el Plan de Desarrollo, lograr el cumplimiento obligacional del contrato interadministrativo y su propia misión, debe adelantar acciones para la consecución de suministros con el propósito de transformar los alimentos. En consecuencia, se requiere contratar un proveedor cuya actividad se refiera a la comercialización de lácteos y derivados lácteos, específicamente un proveedor que tenga capacidad de suministrar lácteos líquidos y en polvo para los beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE del municipio de Rionegro, y garantizar así una alimentación equilibrada.

La contratación para el suministro de productos lácteos se requiere con el fin de garantizar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), asegurando la disponibilidad oportuna y continua de alimentos esenciales para el cumplimiento de las minutas patrón y los ciclos de menú establecidos para la atención de los estudiantes beneficiarios.

Los productos lácteos constituyen una fuente importante de nutrientes como proteínas de alto valor biológico, calcio, vitaminas y minerales, contribuyendo al cumplimiento de los requerimientos nutricionales definidos para la población escolar. Su inclusión en los menús favorece el crecimiento y desarrollo de los niños, niñas y adolescentes, además de complementar el aporte nutricional de las raciones suministradas.

La contratación permitirá garantizar el abastecimiento permanente de estos productos durante la ejecución contractual, evitando interrupciones que puedan afectar la prestación del servicio y el cumplimiento de la planeación alimentaria establecida. Igualmente, se busca asegurar que los productos suministrados cumplan con las condiciones de calidad, inocuidad, conservación, empaque, rotulado y vida útil exigidas por la normatividad sanitaria vigente y las especificaciones técnicas definidas para la operación.

En consecuencia, el suministro de productos lácteos resulta indispensable para garantizar la continuidad del servicio de alimentación escolar, el cumplimiento de los menús programados y la atención oportuna de los estudiantes beneficiarios, contribuyendo al mejoramiento de su estado nutricional, bienestar y permanencia en el sistema educativo

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

SUMINISTRO DE LACTEOS LIQUIDOS Y EN POLVO PARA PAE RIONEGRO

2.1 ALCANCE DEL OBJETO:

"El alcance del objeto contractual abarca SUMINISTRO DE LACTEOS LIQUIDOS Y EN POLVO PARA PAE RIONEGRO dentro del plazo, en las calidades, y condiciones exigidas en la sede de NUTRICERES S.A.S. a saber, Kilómetro 36, autopista Medellín Bogotá, Finca 49, diagonal al retorno 13, en la Vereda La Laja del municipio de Rionegro."

Adicionalmente se deberá concertar:

- Hora de entrega con recepción,
- presentar orden de compra,
- Condiciones de aporte de certificado de calidad de los productos
- Coordinación con el supervisor del contrato la entrega de los productos

El alcance comprende, además, todas aquellas actividades complementarias, conexas o necesarias para la adecuada ejecución del objeto contractual, 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

2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

PRODUCTO / SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA PRESENTACION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
LECHE ENTERA UHT	EMPAQUE POR 900 MILILITROS	Bebida láctea obtenida mediante proceso térmico de ultra pasteurización UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche entera y leche en polvo, homogénea, de consistencia de fluidez media y suave, color blanco ,sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	EMPAQUE POR 200 MILILITROS	Bebida láctea obtenida mediante proceso térmico de ultra pasteurización UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche, leche en polvo, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes. Sabor artificial a chocolate, color café, homogénea, de consistencia de fluidez media y suave, sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
LECHE SABORIZADA FRESA	EMPAQUE POR 200 MILILITROS	Bebida láctea obtenida mediante proceso térmico de ultra pasteurización UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche, leche en polvo, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes. Sabor artificial a fresa, color rosado, homogénea, de consistencia de fluidez media y suave, sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
LECHE SABORIZADA VAINILLA	EMPAQUE POR 200 MILILITROS	Bebida láctea obtenida mediante proceso térmico de ultra pasteurización UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche, leche en polvo, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes. Sabor artificial a vainilla, color blanco crema, homogénea, de consistencia de fluidez media y suave, sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano

PRODUCTO / SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA PRESENTACION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
LECHE CON FERMENTO LÁCTICO, DULCE Y SABORIZADA BEBIDA DE YOGURT	EMPAQUE POR 200 MILILITROS Y/O GRAMOS	Producto obtenido a partir de la leche pasteurizada y homogenizada, que se fermenta por la acción de cultivos lácticos específicos para obtener las características óptimas de textura y acidez. Sabor ligeramente ácido, dulce y característica de la fruta adicionada, color de acuerdo con el sabor, mezcla homogénea, de consistencia fluida suave, sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Endulzado con azúcar y con adición de salsa homogenizada de frutas. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
LECHE CON FERMENTO LACTICO Y DULCE TIPO KUMIS ENTERO	EMPAQUE POR 200 MILILITROS Y/O GRAMOS	Producto obtenido a partir de la leche entera higienizada, coagulada por la acción de Estreptococos lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
AVENA LÍQUIDA UHT	EMPAQUE POR 200 MILILITROS Y/O GRAMOS	Bebida láctea obtenida mediante proceso térmico UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche entera, agua y avena, con edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes. Sabor artificial a canela, color blanco crema, homogénea, de consistencia de fluidez media y suave, sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
LECHE ENTERA UHT	EMPAQUE POR 200 MILILITROS	Bebida láctea obtenida mediante proceso térmico de ultra pasteurización UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche entera y leche en polvo, homogénea, de consistencia de fluidez media y suave, color blanco ,sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
LECHE SEMI DESLACTOSADA UHT	EMPAQUE POR 900 MILILITROS	es una leche de vaca que ha sido sometida a un proceso especial para eliminar o descomponer la lactosa, el azúcar natural de la leche, y además ha sido tratada con ultra alta temperatura (UHT) para garantizar su seguridad microbiológica y prolongar su vida útil sin necesidad de refrigeración antes de abrirla. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano

PRODUCTO / SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA PRESENTACION	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
LECHE CON FERMENTO LÁCTICO, DULCE Y SABORIZADA BEBIDA DE YOGURT	POR 1 LITRO Y/O GRAMOS 1000	Producto obtenido a partir de la leche pasteurizada y homogenizada, que se fermenta por la acción de cultivos lácticos específicos para obtener las características óptimas de textura y acidez. Sabor ligeramente ácido, dulce y característica de la fruta adicionada, color de acuerdo con el sabor, mezcla homogénea, de consistencia fluida suave, sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Endulzado con azúcar y con adición de salsa homogenizada de frutas. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano
LECHE EN POLVO	900 GRAMOS	Producto obtenido a partir de la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Empaque indivIdual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para 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 005109 DE 2005 "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."
- 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
- El proveedor deberá junto con cada entrega aportar la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda
- El productor o vendedor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o

contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente.

- Cumplir con la Resolución 719 del 2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- El producto debe estar empacado en un material que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre 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.
- Normatividad aplicable sobre producción, procesamiento, composición, transporte y comercialización de lácteos y derivados lácteos
- Deberá entregar estandarizado, la leche por 900 ml en canastas de 30 unidades y la de los lácteos por 200 ml en canastas de 100 unidades.
- Deberá entregar máximo tres números de lotes por entrega, cada uno con su certificado de calidad

Criterios de Aceptación que aplican a todos productos

- Empaque íntegro, limpio, sellado de fábrica y sin evidencia de manipulación.
- Rotulado completo de acuerdo con la normatividad vigente, incluyendo nombre del producto, lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, contenido neto y registro sanitario.
- Fecha de vencimiento vigente y con vida útil suficiente para su distribución y consumo.
- Conservación a la temperatura indicada por el fabricante durante el transporte y la entrega.
- Características organolépticas normales: color, olor, sabor y textura propios del producto.
- Ausencia de derrames, fugas, abombamientos o deformaciones en los envases.
- Producto libre de contaminación física, química o biológica.
- Cumplimiento de las especificaciones técnicas, presentación y gramaje establecidos en la orden de compra
- Transporte realizado en vehículos que garanticen la cadena de frío y condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Documentación de soporte disponible cuando sea requerida (factura, remisión, fichas técnicas, registros sanitarios).

Criterios de Rechazo que aplican a todos productos

- Se rechazará total o parcialmente el lote cuando presente una o más de las siguientes condiciones:
- Fecha de vencimiento expirada o vida útil insuficiente para su distribución.
- Empaques abiertos, perforados, rotos, sucios o con evidencia de adulteración.
- Ausencia de registro sanitario o rotulado incompleto.
- Productos con señales de descomposición, fermentación no característica o alteraciones microbiológicas.
- Olor agrio, rancio o diferente al característico del producto.

- Presencia de moho, hongos, grumos anormales, sedimentos extraños o separación excesiva de fases.
- Envases inflados, abombados o con fugas.
- Evidencia de ruptura de la cadena de frío o recepción a temperaturas no permitidas por el fabricante.
- Presencia de cuerpos extraños como insectos, cabellos, plástico, tierra o cualquier material contaminante.
- Producto que no corresponda a las especificaciones técnicas, marca, presentación o gramaje contratado.
- Entrega sin la documentación exigida o con inconsistencias entre el producto recibido y los documentos de soporte.
- Vehículos de transporte en deficientes condiciones higiénicas o que comprometan la inocuidad del alimento.

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

ITEM	CODIGO	PRODUCTO
45*	50131700	Productos de leche y mantequilla

*El ítem está relacionado con el archivo denominado Plan Anual de Adquisiciones – actualizado sept 2026 publicado el 01 de octubre 2026

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

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO
50	13	17	00	Productos de leche y mantequilla
50	13	17	04	Leche en polvo

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

MODALIDAD		
	Convenios o Contratos Interadministrativos	X
	Suministros	
	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 Mínimos Mensuales

015-2025	Suministro De Lácteos Por 200 Y 900 Ml Para Pae Rionegro
030-2025	Suministro De Huevos Tipo AA Para Programas De Alimentación Rionegro
031-2025	Suministro De Verduras, Tubérculos, Sazonadores Y Frutas Para Programas De Alimentación De Nutriceres
036-2025	Suministro De Derivados Lácteos Para Pae Rionegro
047-2025	Suministro De Lácteos Y Derivados Para Programas De Alimentación De Nutriceres
050-2025	Suministro Lácteos Y Derivados Lácteos Para El CRT 2025
111-2025	Suministro De Productos Lácteos Para El IMER
133-2025	Suministro De Lácteos Por 200 Y 900 Ml Para PAE Rionegro
134-2025	Suministro De Derivados Lácteos Para PAE Rionegro
144-2025	Suministro De Verduras, Tubérculos Y Sazonadores Para Pae Rionegro

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor estimado corresponde a la suma de CIENTO SESENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS PESOS $ 165.286.700 TRIBUTOS INCLUIDOS

Las fuentes de financiación del contrato son:

RUBRO	CONCEPTO	VALOR	PROYECTO
2.3.5.02.06.001.02	Alimentación Escolar PAE Rionegro C.I 041-2025	$ 165.286.700	Costo Directo PAE

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 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%
- Prohospitales públicos 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.

PARÁGRAFO 3º: NUTRICERES S.A.S., ha establecido el día 15 de cada mes, como fecha de corte para efectos de la facturación de los servicios y/o suministros 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 suministro 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.

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.
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)

10.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

Para suministro de productos perecederos:

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. Suscribir la póliza que garantice el cumplimiento del objeto contractual, previo al inicio del plazo de ejecución contractual.
5. Entregar la póliza dentro de los 3 dias siguientes del recibo del contrato.
6. 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.
7. 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.
8. Entregar estandarizado, la leche por 900 ml en canastas de 30 unidades y la de los lácteos por 200 ml en canastas de 100 unidades.
9. Entregar por cada entrega máximo tres números de lotes por entrega, cada uno con su certificado de calidad
10. Se debe costear por precios unitarios y las cantidades serán pedidas por demanda, acorde a las necesidades de NUTRICERES S.A.S.
11. 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.
12. 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,
13. 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.

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 garantía única de cumplimiento o por vía judicial, según corresponda.
El incumplimiento de las obligaciones contractuales por el contratista dará lugar a hacer efectiva la cláusula penal que se estipula en el presente documento y es equivalente al DIEZ (10%) por ciento del valor total del contrato, la cual se hará efectiva por la determinación de responsabilidad grave, por el hecho de su pago no se entiende extinguida la obligación principal y es independiente de otras medidas de carácter indemnizatorio y del impuso de las acciones judiciales a que haya lugar.

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:

Para la respectiva contratación se cuenta con el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal: No. 641 de 2026.

Se aprueba por el Comité de Contratación, de conformidad con lo establecido en el manual de contratación de la sociedad descentralizada por servicios indirectos denominada NUTRICERES S.A.S.

19. ANEXOS:

- Anexo N° 1: Matriz de Riesgo
- Anexo N°02 Formato para la proyección de costos: A-GJ-C-550 PROYECCIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA

RUBEN DARÍO GONZALEZ ARENAS
SUBGERENTE TECNICO
NUTRICERES S.A.S

Componente técnico: Diana Patricia Muriel- Líder de operaciones
Componente jurídico: Felipe Martínez Otalvaro/ Líder de contratación
Proyectó componente jurídico: María Camila Ospina/contratista
Componente financiero: Byron Valencia Quintero/ Líder financiero

Nutriceres	ANEXO NECOP A-GJ-C22			Código: A-GJ-C-550 Versión: V1 Página: 1 de 1	
Tipo de alimento	Unidad medida del producto	Días hábiles contrato	Total requerido para el contrato	Costo Unidad	costo final
Avena bolsa 200 ml	Unidad	30 días servicios	20.800	1.404	29 203.200
Leche entera 200 ml	Unidad	30 días servicios	24 000	1.110	26.640 000
Leche entera 900 ml	Unidad	30 días servicios	19 950	1 587	21.972.500
Leche en polvo 900 gr	Unidad	30 días servicios	75	24 000	600 000
Kumis 200 ml	Unidad	30 días servicios	15.600	1.269	19 796 400
Leche saborizada sabores fresa , vainilla y chocolate 200 ml	Unidad	30 días servicios	20.800	1.322	27.497.600
leche con fermento lactico dulce y saborizada bebida de yogurt saborizada 1000 ml	Unidad	30 días servicios	2.500	5.950	14 875 000
leche con fermento lactico dulce y saborizado bebida de yogurt saborizada por 200ml	Unidad	30 días servicios	20 800	1.190	24 752.000
				TOTAL APROXIMADO CONTRATO	$ 165.286 700

Elaboró:
Líder de operaciones

Guía para el uso de la proyección de costos 2026 NECOP

La siguiente guía se realiza con el fin de comprender mejor como se calculan y establecen las diferentes proyecciones comprendidas en el NECOP para

Paso a paso Inicial,

En los servicios de alimentación se trabaja con base a un ciclo de menú cuya finalidad principal es asegurar la variedad, balance nutricional, control de costos y eficiencia en servicio, existen diferentes metodologías para la creación de los ciclos de menú, en este caso la empresa NUTRICERES S.A.S utiliza un ciclo de menú mensual para cada una de las modalidades atendidas las cuales son comida caliente Transportada, Preparado en sitio (ambas con 2 tipos de complementos los cuales son Complemento alimentario jornada mañana/tarde y Almuerzo) y Ración industrializada, este tipo de ciclos de menús se componen por el total de días hábiles donde se presta servicio en el mes (para el caso del PAE 20 días ya que no se toman en cuenta los fines de semana ni festivos), y esta se realiza para cada tipo de complemento CAIM/JT, Almuerzo y RI lo que da un total de 60 menús diferentes.

Los ciclos de menú establecen además la cantidad de alimentos en gr, kg, ml, lt o unidades que deben de ser entregadas para cada uno de los grupos etarios atendidos en el PAE, en este caso puntual estos gramos varían dependiendo si el estudiantes es de 0 (preescolar), 1 a 3 grado, 4 a 5 grado, 6 a 9 grado o de 10 a 11 grado (media), estos gramos se establecen dependiendo de los requerimientos calóricos de cada uno de los grupos previamente mencionados teniendo como base la Resolución 0335 del 2021 y las RIEN (recomendación de ingesta de energía y nutrientes) para la población Colombiana y posteriormente el Nutricionista Dietista cruara el ciclo de menú teniendo en cuenta las costumbres y hábitos regionales para adaptarlo a la población atendida y así lograr la mayor aceptación posible; estos aportes se confirman desde el área de nutrición por medio de las Tablas de composición de alimentos del ICBF Colombia y las RINAs (Recopilación de Información de Nutrientes en los Alimentos) de la UdeA las cuales permiten el cálculo calórico de macro y micronutrientes. A continuación, se detalla el proceso.

Primera parte:

1. El Nutricionista encargado deberá de revisar y elegir una minuta patrón la cual es una herramienta que permite establecer la cantidad exacta de porciones (en gramos o mililitros) de cada grupo de alimento que se le deben de dar a una persona en este caso estudiante con el fin de que un menú cumpla con todos los requerimientos tanto calóricos como de macros y micronutrientes para el grupo etario atendido según la resolución 0335 del 2021.

2. Teniendo la minuta patrón establecida, el Nutricionista deberá de realizar el ciclo de menú el cual debe ser diferentes todos los días y además respetar los tamaños de porción para cada edad con el fin de brindar variedad y mejor aporte nutricional a los estudiantes atendidos.

3. Al tener establecidas la cantidad de porciones y tamaños de cada una de las mismas se debe proceder a realizar la recopilación de los cupos por modalidad y para cada uno de los grupos etarios antes mencionados en las 39 instituciones educativas (I.E) que comprende Rionegro, para esta parte del proceso cada una de las instituciones de Rionegro tienen al menos 1 o 2 "Docentes PAE" los cuales son los encargados de pasar a Secretaría de Educación la solicitud de los cupos por grado escolar y ésta a su vez remite el consolidado a la empresa NUTRICERES S.A.S; y además informa las novedades dentro del periodo correspondiente, como: Cancelaciones por salidas pedagógicas, incapacidades de los docentes, vacaciones, catástrofes naturales o públicas, paros estudiantiles o de docentes etc.. con el fin de realizar los reajustes pertinentes de manera oportuna optimizando el uso de la materia prima y recursos públicos.

4. Posteriormente el supervisor encargado de recibir los cupos, hace un consolidado por modalidad y grado de las 39 instituciones y de este modo desde el área técnica se realiza la segunda parte del proceso.

Calculo de la materia prima total por modalidad y cupos:

Luego de haber recopilado el total de cupos requeridos por las 39 I.E se procede a realizar el calculo total de materia prima para los mismos, estos cálculos se realizan por medio de un programa especializado el cual contiene: los 60 ciclos de menús (20 por cada tipo de complemento), una recopilación de cupos por modalidad y la recopilación total de materia prima semanal y mensual (por tipo de complemento y el compilado de los 3), al tener el total de las cantidades requeridas se le pase el encargado de cada uno de los contratos sus requerimientos con le fin de que el mismo realice los pedidos respectivos al proveedor y coordine su recepción a fin de garantizar el adecuado funcionamiento del servicio. Con base a estas cantidades se realiza la proyección de costos para el año 2026.

Proyección pedidos materia prima para el año 2026.

Teniendo en cuenta todo los previamente mencionado se puede proceder a realizar la proyección de pedidos de materia prima para el 2026 el cual toma como base: La cantidad total de materia prima para los estudiantes proyectados en el 2026 establecido en el programa de pedidos más específicamente en el compilado de materia prima 3 modalidades.

Manejo de los datos mencionados:

1. Se multiplica la cantidad de estudiantes proyectados por la cantidad de materia prima necesaria para cada menú.
2. Por último se totalizan los valores de cada uno de los productos que van dentro de los contratos.

Anotaciones importantes:

Es muy importante recalcar que el valor de ejecución total de los contratos puede variar mucho entre años tanto al alza como a la baja por motivos tales como: Cambio en las minutas patrón (que un alimento se pase a repetir mas o menos dentro de la minuta va a condicionar directamente que el costo del mismo sea mayor o menor), aumento del IPC para el año de vigencia en este caso para el 2026, aumento en las matriculas de estudiantes en el programa SIMAT ya que a mayor cantidad de cupos mayor cantidad de materia prima se deberá requerir y los costos serán mayores.

9	LECHE ENTERA UHT	Bebida láctea obtenida mediante proceso térmico de ultra pasteurización UAT (UHT) ultra alta temperatura, aplicado a una mezcla de leche entera y leche en polvo, homogénea, de consistencia de fluidez media y suave, color blanco ,sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano	EMPAQUE POR 200 MILILITROS	$ 1.110	$ 1.081	$ 906	$1.032
10	LECHE DESLACTOSADA UHT	es una leche de vaca que ha sido sometida a un proceso especial para eliminar o descomponer la lactosa, el azúcar natural de la leche, y además ha sido tratada con ultra alta temperatura (UHT) para garantizar su seguridad microbiológica y prolongar su vida útil sin necesidad de refrigeración antes de abrirla. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano	EMPAQUE POR 900 MILILITROS	$ 3.950	$ 3.604	$ 4.009	$3.854
11	LECHE EN POLVO	Producto obtenido a partir de la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano	900 GRAMOS	$ 24.000	$ 30.005	$ 27.802	$27.269
12	LECHE CON FERMENTO LÁCTICO, DULCE Y SABORIZADA BEBIDA DE YOGURT	Producto obtenido a partir de la leche pasteurizada y homogenizada, que se fermenta por la acción de cultivos lácticos especificos para obtener las características óptimas de textura y acidez. Sabor ligeramente ácido, dulce y característica de la fruta adicionada, color de acuerdo al sabor, mezcla homogénea, de consistencia fluida suave, sin impurezas, sustancias extrañas o ingredientes no permitidos para el producto. Endulzado con azúcar y con adición de salsa homogenizada de frutas. Empaque individual, sin contaminación visible, sin perforaciones, ni suciedad, apto para consumo humano.	POR 1 LITRO Y O GRAMOS 1000	$ 5.950	$ 5 625	$ 11.279	$7.618
			TOTAL	$46.521	$46.380	$56.275	

Se realiza micro estudio del sector con tres proveedores del servicio teniendo en cuenta temas logísticos, precios y cumplimiento con el requerimiento solicitado, los valores incluyen IVA, impuestos aplicables

ANÁLISIS:

COLANTA

- Es la segunda oferta económica más alta del estudio del sector
- Cuenta con los requerimientos técnicos en los productos ofertados
- La cotización tiene vigencia de 15 dias después de su fecha
- Los precios se le incluyen el IVA y tributos aplicables
- El item 1,5,6,10,11 se encuentra por fuera del promedio
- No describe el plazo de pagos
- Oferta el 100% de los productos requeridos

EL GALAN

- Es oferta económica más alta del estudio del sector
- De 12 productos solicitados oferta 8
- La cotización tiene vigencia de 30 días
- Los precios se le incluyen el IVA y tributos aplicables
- El item 5,7,9,11 se encuentra por fuera del promedio
- el plazo de pagos de contado

ALAGRO

- Es la oferta económica más baja del estudio del sector
- De 12 productos solicitados oferta 12
- La cotización tiene vigencia de 30 días
- Los precios se le incluyen el IVA y tributos aplicables
- El ítem 1,9,10 se encuentra por fuera del promedio
- Oferta el 100% de los productos requeridos

CONCLUSIÓN:
Se presenta la propuesta al Comité de Contratación para su revisión, análisis y consideración, con el propósito de que se evalúe su pertinencia, viabilidad y conveniencia, de conformidad con las necesidades identificadas y los criterios establecidos para el proceso de contratación La presentación ante el Comité permitirá contar con la respectiva valoración y, de ser procedente, continuar con las etapas correspondientes del proceso.

Firma
Profesional de Compras

Proyectó Katherine Arias Yepes/Profesional de Compras
Reviso: Bayron Valencia/ Líder Financiero
Reviso y Aprobó: Diana Muriel / Líder de operaciones
Reviso y Aprobo: Ruben Darío González Arenas / subgerente técnico

CONCLUSIÒN:
Se presenta la propuesta al Comité de Contratación para su revisión, análisis y consideración, con el propósito de que se evalúe su pertinencia, viabilidad y conveniencia, de conformidad con las necesidades identificadas y los criterios establecidos para el proceso de contratación. La presentación ante el Comité permitirá contar con la respectiva valoración y, de ser procedente, continuar con las etapas correspondientes del proceso.

Firma
Profesional de Compras

Proyectó Katherine Arias Yepes/Profesional de Compras
Reviso: Bayron Valencia/ Líder Financiero
Reviso y Aprobó Diana Muriel / Lider de operaciones
Reviso y Aprobó. Ruben Dario González Arenas / subgerente técnico

Outlook

RE: Solicitud cotización leche liquida y polvo PAEA

Desde Pedidos ALAGRO <pedidos@alagro.co>
Fecha Vie 23/10/2026 11:49
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>; Gerencia Coop. Alagro <gerencia@alagro.co>

1 archivo adjunto (275 KB)
Nutriceres LACTEOS 231026.pdf;

Saludos, adjunto cotización solicitada
Quedo atenta a cualquier novedad.
gracias

Alagro

Yalen Maria Valencia Acosta
Líder Comercial
Cooperativa Multiactiva Alianza para el Agro
NIT. 901.078.799-1
Dirección: Calle 62 # 44- 78 Centro de Convenciones
Teléfono: 5633298
www.alagro.co

De: Pedidos ALAGRO <pedidos@alagro.co>
Enviado: viernes, 23 de octubre de 2026 11:47
Para: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Asunto: RE: Solicitud cotización leche liquida y polvo PAEA

Saludos, adjunto cotización solicitada
Quedo atenta a cualquier novedad.
gracias

Alagro

Yalen Maria Valencia Acosta
Líder Comercial
Cooperativa Multiactiva Alianza para el Agro

NIT. 901.078.799-1
Dirección: Calle 62 # 44- 78 Centro de Convenciones
Teléfono: 5633298
www.alagro.co

De: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Enviado: viernes, 23 de octubre de 2026 10:21
Para: Pedidos ALAGRO <pedidos@alagro.co>
Asunto: RV: Solicitud cotización leche liquida y polvo PAEA



De: Compras Nutriceres
Enviado: miércoles, 14 de octubre de 2026 10:38
Para: Comercial ALAGRO <comercial@alagro.co>
Cc: Administrativo Nutriceres <administrativo@nutriceres.gov.co>
Asunto: Solicitud cotización leche liquida y polvo PAEA

Señores

ALAGRO

Cordial saludo.

Por medio de la presente, solicitamos amablemente su colaboración con la presentación de una cotización para el suministro **LECHE LIQUIDA Y POLVO por Nutriceres S.A.S.** Para tal efecto, se adjunta el listado de los elementos objeto de cotización, con el fin de que sea revisado y tenido en cuenta en la elaboración de la propuesta económica.

Agradecemos considerar las siguientes condiciones para la presentación de la oferta:

1. CONDICIONES ECONÓMICAS

- Los precios cotizados deberán incluir el IVA, cuando aplique, así como los demás impuestos, retenciones, estampillas y costos asociados que correspondan, de acuerdo con la normatividad aplicable.

- Para efectos de la cotización, se deberán contemplar las siguientes estampillas municipales, cuando sean aplicables: Procultura (1 %), Adulto Mayor (3 %), Politécnico (0,4 %) y Universidad de Antioquia (0,8 %). Se deberá tener en cuenta el tratamiento tributario correspondiente y las exenciones aplicables a los contratos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cuando corresponda.
- La cotización deberá contar con una vigencia mínima de sesenta (60) días calendario.
- Se deberá indicar la forma de pago propuesta.

2. INFORMACIÓN TÉCNICA Y COMERCIAL

La propuesta deberá incluir la siguiente información:

- Descripción y especificaciones técnicas de los elementos cotizados.
- Unidades de medida y presentación de acuerdo con lo solicitado en el listado adjunto.
- Fichas técnicas y certificados de calidad, cuando sean requeridos.
- Disponibilidad y existencias de las referencias cotizadas.
- Garantías ofrecidas, cuando apliquen, junto con sus respectivas condiciones.
- Condiciones y tiempos de entrega.
- Valor agregado de los productos, si aplica.

3. PRESENTACIÓN Y ENVÍO DE LA COTIZACIÓN

La propuesta deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar elaborada en papel membreteado o en el formato comercial de la empresa oferente o persona natural.
- Estar dirigida a **Nutriceres S.A.S.**
- Contar con la firma de la persona responsable de su elaboración o del representante legal.
- Incluir el nombre y número de teléfono de la persona de contacto.
- Ser enviada al correo electrónico ncompras@nutriceres.gov.co.

- **Fecha límite de recepción:** La cotización deberá ser enviada a más tardar el día 15-10-2026. Agradecemos tener en cuenta el plazo establecido para la presentación de la propuesta.

4. ACLARACIONES IMPORTANTES

La cotización solicitada tiene como finalidad servir de insumo para la elaboración de un estudio de mercado y la evaluación de posibles oferentes. Por lo tanto, su presentación no genera obligación contractual ni compromiso de selección por parte de Nutriceres S.A.S.

Agradecemos su atención, colaboración y disposición para participar en este proceso. Quedamos atentos a la recepción de su propuesta y a cualquier inquietud adicional que pueda surgir.

Respetuosamente,

ÁREA DE COMPRAS
Nutriceres S.A.S.

Nutriceres
Nutrición consciente



KATHERINE ARIAS YEPES
Profesional de compras
ncompras@nutriceres.gov.co
322 5127935

www.nutriceres.gov.co

Kilometro 36 +100 Finca 49 Retorno 13
Autopista Medellín Bogotá - Vereda la Laja

COTIZACION No. .NUT0012026B

COOPERATIVA ALAGRO
CL 62 N° 44-78 - Centro Convenciones
TEL: 563 32 98
Email: pedidos@alagro.co

CLIENTE: **NUTRICERES**
FECHA: 23/10/2026

PRODUCTO	PRECIO ANTES DE IVA	IVA	VALOR IVA	PRECIO DE VENTA FINAL
*AVENA UHT AURALAC X 200 GR	$ 1.180	19%	$ 224	$ 1.404
BEBIDA YOGUR FRESA 200G	$ 1.000	19%	$ 190	$ 1.190
BEBIDA YOGUR MELO 200G	$ 1.000	19%	$ 190	$ 1.190
BEBIDA YOGUR MORA 200G	$ 1.000	19%	$ 190	$ 1.190
KUMIS AURALAC 200G	$ 1.066	19%	$ 203	$ 1.269
*LECHE SABORIZADA UHT CHOCOLATE X 200 ML	$ 1.111	19%	$ 211	$ 1.322
*LECHE SABORIZADA UHT FRESA X 200 ML	$ 1.111	19%	$ 211	$ 1.322
*LECHE SABORIZADA UHT VAINILLA X 200 ML	$ 1.111	19%	$ 211	$ 1.322
LECHE UHT ENTERA 200ML	$ 1.110	0%	$ -	$ 1.110
LECHE UHT ENTERA 900ML	$ 3.682	0%	$ -	$ 3.682
LECHE UHT SEMIDESLAC 900ML	$ 3.950	0%	$ -	$ 3.950
BEBIDA YOGUR MORA 1000G	$ 5.000	19%	$ 950	$ 5.950
*BEBIDA VEGETAL DE ALMENDRAS VAINILLA X 200 ML	$ 1.500	19%	$ 285	$ 1.785
COLADA DE CEREALES	$ 1.572	19%	$ 299	$ 1.871
LECHE EN POLVO 900GR	$ 24.000	0%	$ -	$ 24.000
LECHE EN POLVO 25K	$ 668.000	0%	$ -	$ 668.000

OBSERVACIÒN IMPORTANTE: Los precios variaran de acuerdo a la suba legal que realice el Ministerio de Agricultura; es decir se trasladarà el mismo % de suba

Cordial saludo,

Yalen Valencia Acosta
Líder Comercial

Outlook

Re: Solicitud cotización leche liquida y polvo PAE

Desde Luz Stella Suarez <institucionales@elgalan.com>
Fecha Jue 15/10/2026 13:22
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC Mercadeo Lácteos el Galán S.A <comercial@elgalan.com>

7 archivos adjuntos (5 MB)

LISTA DE PRECIOS INSTITUCIONALES NUTRICERES 15 DE OCTUBRE - 2026.pdf; F.T-12 LECHE UHT entera rev 10 200426 - copia.pdf; F.T-15 bebida láctea con avena versión 05 200125.pdf; F.T-10 BEBIDA LACTEA rev 09 200125 (2).pdf; F.T-13 LECHE UHT deslac rev 05 200125.pdf; Acta. Dic 2025 (6) - copia (1) (1) (2).pdf; SOLICITUD COTIZACION LECHE LIQUIDA Y EN POLVO PAE NUTRICERES.pdf;

Buenos dias.
Katherine Arias

Reciba un cordial saludo de Lácteos El Galán S.A.

Nos complace poder estar dentro de sus opciones para el suministro de Lácteos.
Adjunto la cotizacion y Fichas Tecnicas

El mié, 14 oct 2026 a las 10:30, Compras Nutriceres (<ncompras@nutriceres.gov.co>) escribió:

> Señores
>
> EL GALAN
>
> Cordial saludo.
>
> Por medio de la presente, solicitamos amablemente su colaboración con la presentación de una cotización para el suministro **LECHE LIQUIDA Y POLVO por Nutriceres S.A.S.** Para tal efecto, se adjunta el listado de los elementos objeto de cotización, con el fin de que sea revisado y tenido en cuenta en la elaboración de la propuesta económica.
>
> Agradecemos considerar las siguientes condiciones para la presentación de la oferta:
>
> **1. CONDICIONES ECONÓMICAS**
>
> - Los precios cotizados deberán incluir el IVA, cuando aplique, así como los demás impuestos, retenciones, estampillas y costos asociados que correspondan, de acuerdo con la normatividad aplicable.
> - Para efectos de la cotización, se deberán contemplar las siguientes estampillas municipales, cuando sean aplicables: Procultura (1 %), Adulto Mayor (3 %), Politécnico (0,4 %) y Universidad de Antioquia (0,8 %). Se deberá tener en cuenta el tratamiento tributario correspondiente y las

exenciones aplicables a los contratos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cuando corresponda.
- La cotización deberá contar con una vigencia mínima de sesenta (60) días calendario.
- Se deberá indicar la forma de pago propuesta.

2. INFORMACIÓN TÉCNICA Y COMERCIAL

La propuesta deberá incluir la siguiente información:

- Descripción y especificaciones técnicas de los elementos cotizados.
- Unidades de medida y presentación de acuerdo con lo solicitado en el listado adjunto.
- Fichas técnicas y certificados de calidad, cuando sean requeridos.
- Disponibilidad y existencias de las referencias cotizadas.
- Garantías ofrecidas, cuando apliquen, junto con sus respectivas condiciones.
- Condiciones y tiempos de entrega.
- Valor agregado de los productos, si aplica.

3. PRESENTACIÓN Y ENVÍO DE LA COTIZACIÓN

La propuesta deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar elaborada en papel membreteado o en el formato comercial de la empresa oferente o persona natural.
- Estar dirigida a **Nutriceres S.A.S.**
- Contar con la firma de la persona responsable de su elaboración o del representante legal.
- Incluir el nombre y número de teléfono de la persona de contacto.
- Ser enviada al correo electrónico **ncompras@nutriceres.gov.co**.
- **Fecha límite de recepción:** La cotización deberá ser enviada a más tardar el día 15-10-2026. Agradecemos tener en cuenta el plazo establecido para la presentación de la propuesta.

4. ACLARACIONES IMPORTANTES

La cotización solicitada tiene como finalidad servir de insumo para la elaboración de un estudio de mercado y la evaluación de posibles oferentes. Por lo tanto, su presentación no genera obligación contractual ni compromiso de selección por parte de Nutriceres S.A.S.

Agradecemos su atención, colaboración y disposición para participar en este proceso. Quedamos atentos a la recepción de su propuesta y a cualquier inquietud adicional que pueda surgir.

Respetuosamente,

ÁREA DE COMPRAS
Nutriceres S.A.S.

Medellín,15 de octubre de 2026

Señores:
Nutriceres S.A.S.
Rionegro.

Nit: 900.062.741-1

Cordial saludo.

Asunto: lista de precios.

Estamos presentando nuestra línea de productos, tendientes a entablar relación entre nuestras empresas como proveedores de Derivados Lácteos.

Somos una mediana empresa de primera generación con 45 años de experiencia, originaria del Municipio de Entrerríos - Antioquia, donde Funciona nuestra planta de producción. Actualmente, generamos la distribución a los diferentes canales desde nuestro CEDI en la ciudad de Medellín, en el barrio Caribe.

Durante este tiempo, hemos desarrollado varias líneas de productos con una promesa de naturalidad en su formulación, evitando la utilización de elementos artificiales que estabilicen o prolonguen la vida útil de los alimentos que elaboramos, ni la incorporación de lactosuero en ninguna de las presentaciones de leche líquida (fresca y Larga Vida UHT).

La naturalidad de nuestros productos, le dan un sabor y textura únicos, que son apreciados por una clientela cada vez más amplia que encuentra en El Galán, los aportes nutricionales, seguridad e inocuidad, así como el delicioso sabor de los productos lácteos, en especial los típicos de la región antioqueña (Quesito – Cuajada).

Nuestra logística es directa, contamos con una flota de entrega con refrigeración, dispuesta para prestar un excelente servicio que facilite el abastecimiento oportuno.

Les agradecemos su confianza con Lácteos el Galán.

Cordialmente

PEDRO L. ECHAVARRIA
Director Comercial

Planta De Producción: Entrerrios - Antioquia, Km 2 Vereda El Zancudo Tel 3122379895
Cedi Medellín Dirección: Cra 65 N.º 74 – 75 Multicentro Caribe - Bodega 109
Teléfono: (4) 322 14 00 / e-mail comercial: mercadeo@elgalan.com
Medellín - Antioquia - Colombia

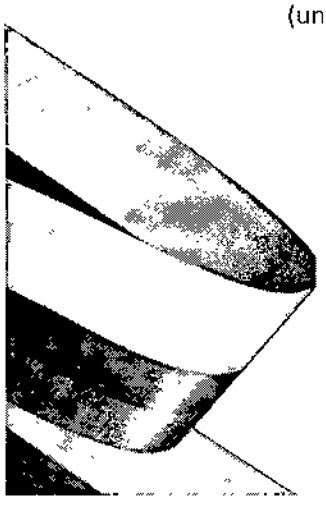
Nit: 900.062.741-1

LISTA DE PRECIOS

COD	PRODUCTO	PRECIO ACTAUL	IVA %	PRECIO TOTAL
0502	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE 1000 CC	$ 3.425	0%	$ 3.425
0503	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE 900 CC	$ 3.190	0%	$ 3.190
0541	LECHE DESLACTOSADA UHT X 900 CC	$ 3.604	0%	$ 3.604
0523	LECHE ENTERA UHT X 900 CC	$ 3.360	0%	$ 3.360
0520	LECHE ENTERA UHT X 200 CC	$ 1.081	0%	$ 1.081
0630	AVENA UHT X 200 ML	$ 1.273	19%	$ 1.515
0524	LECHE ENTERA UHT MEGALITRO X 1100 CC	$ 3.959	0%	$ 3.959
0705	LECHE EN POLVO ENTERA X 200 GRS	$ 7.290	0%	$ 7.290
0707	LECHE EN POLVO ENTERA X 380 GRS	$ 12.985	0%	$ 12.985
0709	LECHE EN POLVO ENTERA X 900 GRS	$ 30.005	0%	$ 30.005
0413	YOGURT BOLSA 200 CC	$ 1.143	19%	$ 1.360
0421	YOGURT BOLSA 1000 CC - MORA	$ 4.727	19%	$ 5.625
0422	YOGURT BOLSA 1000 CC - FRESA	$ 4.727	19%	$ 5.625
0423	YOGURT BOLSA 1000 CC - MELOCOTON	$ 4.727	19%	$ 5.625
0406	YOGOLAN NATURAL 150 CC X 6 UDS	$ 4.761	19%	$ 5.665
0424	YOGOLAN NATURAL BOLSA 1000 CC	$ 4.727	19%	$ 5.625

ESPECIFICAMOS :

1. Estamos sujetos a cambios de precios **No podemos garantizar el tiempo solicitado**
2. Forma de Pago: **contado**
3. Podemos entregar en Rionegro
4. Los pedidos deben de programarse con antelación debido a los volúmenes que ustedes manejan (una programación semanal es lo recomendado)



Planta De Producción: Entrerríos - Antioquia, Km 2 Vereda El Zancudo Tel 3122379895
Cedi Medellín Dirección: Cra 65 N.º 74 – 75 Multicentro Caribe - Bodega 109
Teléfono: (4) 322 14 00 / e-mail comercial: mercadeo@elgalan.com
Medellín - Antioquia - Colombia

Outlook

Solicitud cotización leche liquida y polvo PAE

Desde Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Fecha Mié 14/10/2026 10:21
Para José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
CC Administrativo Nutriceres <administrativo@nutriceres.gov.co>

1 archivo adjunto (480 KB)
SOLCIITUD COTIZACION LECHE LIQUIDA Y EN POLVO PAE.pdf;

Señores

COLANTA

Cordial saludo.

Por medio de la presente, solicitamos amablemente su colaboración con la presentación de una cotización para el suministro **LECHE LIQUIDA Y POLVO por Nutriceres S.A.S.** Para tal efecto, se adjunta el listado de los elementos objeto de cotización, con el fin de que sea revisado y tenido en cuenta en la elaboración de la propuesta económica.

Agradecemos considerar las siguientes condiciones para la presentación de la oferta:

1. CONDICIONES ECONÓMICAS

- Los precios cotizados deberán incluir el IVA, cuando aplique, así como los demás impuestos, retenciones, estampillas y costos asociados que correspondan, de acuerdo con la normatividad aplicable.
- Para efectos de la cotización, se deberán contemplar las siguientes estampillas municipales, cuando sean aplicables: Procultura (1 %), Adulto Mayor (3 %), Politécnico (0,4 %) y Universidad de Antioquia (0,8 %). Se deberá tener en cuenta el tratamiento tributario correspondiente y las exenciones aplicables a los contratos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), cuando corresponda.
- La cotización deberá contar con una vigencia mínima de sesenta (60) días calendario.
- Se deberá indicar la forma de pago propuesta.

2. INFORMACIÓN TÉCNICA Y COMERCIAL

La propuesta deberá incluir la siguiente información: -

- Descripción y especificaciones técnicas de los elementos cotizados.
- Unidades de medida y presentación de acuerdo con lo solicitado en el listado adjunto.
- Fichas técnicas y certificados de calidad, cuando sean requeridos.
- Disponibilidad y existencias de las referencias cotizadas.
- Garantías ofrecidas, cuando apliquen, junto con sus respectivas condiciones.

- Condiciones y tiempos de entrega.
- Valor agregado de los productos, si aplica.

3. PRESENTACIÓN Y ENVÍO DE LA COTIZACIÓN

La propuesta deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar elaborada en papel membreteado o en el formato comercial de la empresa oferente o persona natural.
- Estar dirigida a **Nutriceres S.A.S.**
- Contar con la firma de la persona responsable de su elaboración o del representante legal.
- Incluir el nombre y número de teléfono de la persona de contacto.
- Ser enviada al correo electrónico **ncompras@nutriceres.gov.co**.

- **Fecha límite de recepción:** La cotización deberá ser enviada a más tardar el día 15-10-2026. Agradecemos tener en cuenta el plazo establecido para la presentación de la propuesta.

4. ACLARACIONES IMPORTANTES

La cotización solicitada tiene como finalidad servir de insumo para la elaboración de un estudio de mercado y la evaluación de posibles oferentes. Por lo tanto, su presentación no genera obligación contractual ni compromiso de selección por parte de Nutriceres S.A.S.

Agradecemos su atención, colaboración y disposición para participar en este proceso. Quedamos atentos a la recepción de su propuesta y a cualquier inquietud adicional que pueda surgir.

Respetuosamente,

ÁREA DE COMPRAS
Nutriceres S.A.S.

Nutriceres
Nutrición consciente

KATHERINE ARIAS YEPES
Profesional de compras
ncompras@nutriceres.gov.co
322 5127935

www.nutriceres.gov.co
Kilometro 36 +100 Finca 49 Retorno 13
Autopista Medellin Bogotá - Vereda la Laja

Outlook

RE: Solicitud cotización leche liquida y polvo PAE

Desde José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Fecha Mié 14/10/2026 16:00
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC Administrativo Nutriceres <administrativo@nutriceres.gov.co>; Diego A. Lopera M. (Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional) <DiegoLM@colanta.com.co>

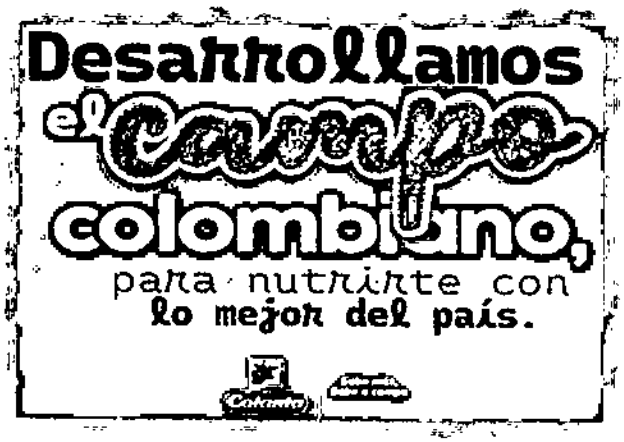
1 archivo adjunto (1 MB)
Cotización para la contratación de leche líquida, polvo y fermentados PAE.pdf;

Muy buenas tardes

Katherine te comparto la cotización, en otro correo te comparto FT y RS.

Atento cualquier duda adicional.

Mil Gracias.



JOSE I. CALDERÓN C.
Coordinador Nacional Canal Institucional
COLANTA | Calle 74 # 64a - 51 | Tel.: 445 55 55|
Cel.: 305 816 3889
Medellín - Colombia
¡Trabaja con pasión por el éxito!

De: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Enviado el: miércoles, 14 de octubre de 2026 10:22 a. m.
Para: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
CC: Administrativo Nutriceres <administrativo@nutriceres.gov.co>
Asunto: Solicitud cotización leche liquida y polvo PAE

Medellin 14 de octubre 2026

Colanta®
Sabe más, Sabe a campo

Dra. Caterina Orozco González
Gerente Nutriceres
Rionegro

Asunto: Cotización para la contratación de leche líquida, polvo y fermentados PAE

Respetada Dra. Caterina

Es todo un gusto presentar la siguiente cotización de productos con el objetivo de prestar el suministro para el PAE del municipio de Rionegro. La Cooperativa Colanta con sus 64 años de experiencia se consolida como la primera Cooperativa agroindustrial del país y se destaca por ofrecer calidad y nutrición en todo su portafolio cuidando cada detalle y trazabilidad de sus insumos desde las fincas a la mesa de todos los colombianos.

Referencia	Descripcion	EAN	IVA	IBUA	LISTA DE PRECIOS SIN IMPUESTOS
0367	Leche UHT entera bolsa 900 ml	7702329003674	0%	$ -	$ 4.009
1008	Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida, entera, con sabor a chocolate bolsa 200ml	7702129010085	19%	$ -	$ 1.119
1009	Leche ultra alta temperatura UAT (UHT), larga vida, entera, con sabor a fresa bolsa 200ml	7702129010092	19%	$ -	$ 1.119
1010	Leche ultra alta temperatura UAT (UHT), larga vida, entera, con sabor a vainilla bolsa 200ml	7702129010108	19%	$ -	$ 1.119
4450	Yogur entero saborizado con fresa, con cultivos probióticos bolsa 200g	7702129044559	19%	$ -	$ 1.194
4451	Yogur entero saborizado con melocotón, con cultivos probioticos bolsa 200g	7702129044516	19%	$ -	$ 1.194
4452	Yogur entero saborizado con mora, con cultivos probióticos bolsa 200g	7702129044523	19%	$ -	$ 1.189
4636	Kumis elaborado con leche entera pasteurizada, homogenizada, con azúcar añadido, fermentado por la acción de cultivos lácticos específicos bolsa 200g	7702129016707	19%	$ -	$ 1.177
1135	Bebida lactea entera con avena UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida sabor natural bolsa 200ml	7702329011508	19%	$ 80,00	$ 1.153
0369	Leche UHT entera bolsa 200 ml.	7702129003698	0%	$ -	$ 906
0370	Leche UHT deslactosada Colanta bolsa 900ml	7702329003701	0%	$ -	$ 4.009
0532	Leche en polvo entera Colanta 900g	7702129065426	0%	$ -	$ 27.802
0459	Yogur entero sabor fresa bolsa 900g	7702129004596	19%	$ -	$ 5.742
0460	Yogur entero sabor mora bolsa 900g	7702129004602	19%	$ -	$ 5.737
0461	Yogur entero sabor melocotón bolsa 900g	7702129004619	19%	$ -	$ 5.742
4501	Yogur entero con trozos de fruta sabor arequipe pasas garrafa 1000g	7702129045028	19%	$ -	$ 9.478
4502	Yogur entero con trozos de fruta sabor fresa garrafa 1000g	7702129045035	19%	$ -	$ 9.478
4504	Yogur entero con trozos de fruta sabor melocoton garrafa 1000g	7702129045059	19%	$ -	$ 9.478
4505	Yogur entero con trozos de fruta sabor mora garrafa 1000g	7702129045056	19%	$ -	$ 9.482
4382	Yogur entero con trozos de fruta sabor guanabana garrafa 1000g	7702129043120	19%	$ 641,64	$ 9.440

* La presente cotización tiene una vigencia de 15 días desde su fecha de presentación.

A continuación, hacemos una breve descripción del valor agregado de nuestros productos.

Leche UHT Entera y deslactosada:

Se destaca por su aporte nutricional, aportando 6,5 g de proteína y 239 mg de calcio por porción de 200 ml, considerándose un producto buena fuente de calcio y proteína. No contiene azúcares añadidas, saborizantes, colorantes ni conservantes. Para la leche deslactosada al ser un producto deslactosado, es apto para personas con intolerancia a la lactosa.

Sabe más,
Sabe a campo

Avena

Se destaca por su aporte nutricional, aportando 5,3 g de proteína por porción de 200 ml. Su ingrediente principal es la leche entera. No contiene colorantes ni edulcorantes artificiales.

Leche UHT Saborizada Vainilla y Fresa

Se destaca por su aporte nutricional, aportando 6,7 g de proteína y 230 mg de calcio por porción de 200 ml. Contiene colorantes naturales. No contiene conservantes ni edulcorantes artificiales.

Leche UHT Saborizada Chocolate

Se destaca por su aporte nutricional, aportando 7,2 g de proteína y 241 mg de calcio por porción de 200 ml. Contiene cocoa en polvo natural. No contiene colorantes, saborizantes ni conservantes.

Yogures Enteros:

Los yogures enteros Colanta se destacan por su aporte nutricional, proporcionando 6 g de proteína y 206 mg de calcio por cada porción de 200 g. Contienen 3 % de fruta (fresa, mora o melocotón), utilizan colorantes naturales y cuentan con cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus y Bifidobacterium sp.) en una concentración mínima de 1×10^6 UFC/g. Las presentaciones en garrafa tienen trozos de fruta lo que lo hace una experiencia más deliciosa.

Kumis:

El kumis Colanta ofrece un importante aporte nutricional, con 6 g de proteína y 213 mg de calcio por cada porción de 200 g. No contiene sabores adicionados, lo que permite conservar el sabor propio, natural y característico del kumis. Además, cuenta con cultivos específicos de Lactococcus lactis subsp. cremoris y Lactococcus lactis, responsables de sus propiedades sensoriales y características tradicionales.

Junto con esta cotización compartimos las fichas técnicas para su respectiva evaluación y estamos muy atentos a cualquier otro requerimiento adicional que necesiten.

En Colanta desarrollamos el campo colombiano para nutrirte con lo mejor del país.

Cordialmente,

Diego A. Lopera M.
Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional

NIT. 890.904.478-6
Sede Principal: Calle 74 No. 64A-51, Medellín, Colombia.
Tel: 604 445 55 55 • www.colanta.com

No.	Tipo de Riesgo	Clase	Fuente	Etapa	Tipificación	Descripción	Consecuencia	Probabilidad de Ocurrencia	Impacto Económico	Impacto Jurídico	Probabilidad	Asignación de Riesgo	Tercerización	% Probabilidad de Ocurrencia	% Impacto	Mitigación	Controles y Hallazgos
1	RIESGOS PRECONTRACTUALES	General	Interno	Planeación	Errores en la etapa precontractual consignados en documentos como los formatos de necesidad, conveniencia y oportunidad, y demás documentos que puedan afectar la obtención del objeto contractual.	Cuando en la elaboración de un documento en la etapa precontractual se consignan errores que pueden afectar la obtención del objeto contractual, sin que éstos sean consecuencia de conductas dolosas de alguna de las partes	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, y no obtención de los fines y propósitos de la contratación.	1	2	3	BAJA		X	0%	100%	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual	Revisión del comité asesor de contratación de los documentos del proceso de contratación, así como el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y financieros Estructurar los procesos con un adecuado análisis del mercado
2	RIESGOS PRECONTRACTUALES	General	Externo	Planeación	Errores cometidos por el contratista en la presentación de documentos	Cuando el contratista aporta documentos en la etapa precontractual o contractual donde se consignan errores que afectan obtención del objeto contractual, sin que éstos sean consecuencia de conductas dolosas de alguna de las partes	Deficiencias en la calidad del objeto contractual, incumplimiento contractual y no obtención de los fines y propósitos de la contratación.	1	2	3	BAJA	X		100%	0%	Planeación, revisión, ajuste y seguimiento en la fase precontractual	Revisión del comité asesor de contratación de los documentos del proceso de contratación, así como el cumplimiento de los requisitos legales, técnicos y financieros En la etapa precontractual se debe mantener una comunicación constante y se asignan como enlaces por parte de NUTRICERES S A S a la (el) Subgerente responsable del NECOP. En la propuesta u oferta se debe identificar gramajes, cantidades, valores unitarios, IVA (INCLUIDO, EXENTO, EXCLUIDO) y tributos municipales.
3	RIESGOS OPERACIONALES	General	Externo	Ejecución	Modificación de especificaciones técnicas no autorizadas.	Cuando el contratista cambia o modifica los requerimientos técnicos sin la autorización escrita de la Entidad	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.	1.Realizar el 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 pagaré No recepción de los bienes por parte del Talento Humano responsable en NUTRICERES S A S
4	RIESGOS OPERACIONALES	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 a través del Supervisor.	Los factores económicos, políticos, sociales y tecnológicos que inciden en las áreas mercantiles, administrativas de la operativa de las empresas, puede afectar las compras externas y de adquisición de insumos,en consecuencia desencadenar escasez de alimentos e insumos a proveer por el contratista, y/o aumentar o disminuir drásticamente los precios de algunos alimentos, el Supervisor del contrato previo concepto favorable del Ordenador del Gasto, podrá cambiar los ítems escasos por otros de similares características y valor. Toda modificación de ítems requerirá un estudio del mercado o costos que soporte su valor. Las partes dispondrán de herramientas tales como la prorroga, adición, modificación, supensión y/o terminación anticipada, previo arreglo directo, para solventar las circunstancias que se presenten

5	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 que componen el paquete. Fluctuacion de los precios de los insumos	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 a través del Supervisor.	Los factores economicos, politicos, sociales y tecnologicos que inciden en las áreas mercantiles, administrativas de la operativa de las empresas, puede afectar las compras externas y de adquisión de insumos,en consecuencia desencadenar escasez de alimentos e insumos a proveer por el contratista, y/o aumentar o disminuir drásticamente los precios de algunos alimentos, el Supervisor del contrato previo concepto favorable del Ordenador del Gasto, podrá cambiar los items escasos por otros de similares caracteristicas y valor. Toda modificación de items requerirá un estudio del mercado o costos que soporte su valor. Las partes dispondran de herramientas tales como la prorroga, adición, modificación, supensión y/o terminación anticipada, previo arreglo directo, para solventar las circunstancias que se presenten.
7	RIESGOS OPERACIONALES	General	Externo	Ejecución	Entrega incompleta o inoportuna	El operador 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 y/o hacer efectivo el pagare. 4. No recepción de los bienes por parte del Talento Humano responsable en NUTRICERES S.A.S.
9	RIESGOS OPERACIONALES	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 garantias legales.
10	RIESGOS OPERACIONALES	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 tecnico y profesional idoneo 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 pagare.
11	RIESGOS OPERACIONALES	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 constante en los comités técnicos dados 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 garantias legales. 4. El supervisor para cada pago deberá verificar previamente el pago de la Seguridad Social por parte del contratista y cumplimiento de obligaciones en seguridad y salud en el trabajo.
13	RIESGOS OPERACIONALES	General	Externo	Ejecución	fenomeno climatico 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. Exigir al contratista el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes.	Revisión e implementacion de sustitutos en la materia prima necesaria, con previa autorizacion del supervisor y que cumpla con la ficha tecnica requerida por el contratista

14	[redacted]	RIESGOS OPERACIONALES	[redacted]	GENERAL	[redacted]	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	En la etapa precontractual se deberán identificar las condiciones sanitarias requeridas Al momento de recepcion se verificará el estado de los elementos a suministrar, no se recepcionará elementos en mal estado y el contratista debera cambiar inmediatamente aquellos que presenten algun grado de deterioro, incluido su empaque La entidad en esta hipotesis podrá afectar la garantia e imponer las multas que apliquen.