OBJETO:

SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA EL CENTRO DE RETENCIÓN TRANSITORIO DE RIONEGRO.

RESPONSABLE DEL ESTUDIO	ÁREA DEL ESTUDIO	FECHA EN LA QUE SE REALIZA EL ESTUDIO
RUBÉN DARÍO GONZÁLEZ ARENAS	Subgerencia Técnica.	27-10-2026

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° 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 RETENCIÓN TRANSITORIO Y DETENIDOS Y/O CONDENADOS DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, ANTIOQUIA, INCLUYE PROVISIÓN DE ALIMENTOS A LOS GRUPOS POBLACIONALES.

10.07.00-21.16- 007 -2025

Alcaldía de Rionegro
Departamento de Antioquia

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 se prórroga el contrato hasta el 30 de junio de 2026; posterior dentro del plazo del contrato se suscribió un otro sí N°2 con prórroga hasta el día 31 de diciembre del año 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, en consecuencia, 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.

En consecuencia. Nutriceres requiere adelantar proceso contractual para el suministro de Embutidos para el centro de retención transitorio de Rionegro para la vigencia de 2026.

El presente estudio de necesidad, conveniencia y oportunidad obedece a los requerimientos realizados por la Subgerencia técnica 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 EMBUTIDOS 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 suministro, distribución, logistica y transporte para la entrega de embutidos, 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 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

PRODUCTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓNES TECNICAS /CARACTERISTICAS
JAMON DE CERDO	GRAMOS	Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie. Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes. 450 GRAMOS EMPAQUE AL VACIO
SALCHICHA	GRAMOS	Elaborada con pollo, cerdo y res. forma alargada y cilíndrica, de aspecto liso en el exterior de consistencia firme y suave, compacta al tacto y elevada humedad. Empacadas al vacío. Embutidas en tripas de celulosa y/o colágeno comestible. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes. 450 GRAMOS EMPAQUE AL VACIO
SALCHICHON CERVECERO	GRAMOS	Color y aspecto al corte: Rosado con moteado blanco procedente de la grasa infiltrada. Sabor y aroma: Sabor delicado con un ligero sabor a pimienta y suave aroma característico de los embutidos curados, con ausencia de olores rancios o anómalos. Textura: Consistencia firme y compacta sin babosidades en la superficie El empaque debe contener rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes. 1000 GRAMOS.
CARNE DE HAMBURGUESA	GRAMOS	Es un producto cárnico fresco y embutido, que se elabora a base de carne de res refrigerada, Está compuesto por una mezcla de carne de res, carne de cerdo, grasa, y aditivos. EMPAQUE AL VACIO 400 GRS.
CHORIZO	GRAMOS	Mezcla de carnes picadas o troceadas y/o grasa, procedentes todos de res y/o cerdo, adicionados de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, qué ha sufrido un proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado. 500 G PAQUETE POR UNIDADES
BUTIFARRA	GRAMOS	Empaque de 450 g sin contaminación evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano
MORCILLA	GRAMOS	Empaque de 450 g sin contaminación evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano

MORTADELA COMÚN	GRAMOS	Empaque de 450 g sin contaminación evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano
SALCHICHON TRADICIONAL	GRAMOS	Empaque de 900 g sin contaminación evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano

El proveedor deberá dar cumplimiento a la siguiente normatividad y especificaciones:

- Ley 9 de 1979 "por la cual se dictan medidas sanitarias" y prescribe las precauciones de la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas.
- Resolución 2674 De 2013 del Ministerio de Salud y protección social "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"
- Resolución N°4287 de 2007 del Ministerio de salud y protección Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, dèsprese, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
- Resolución N° 005109 de 2005 del Ministerio de la protección social por la 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 N°0719 de 2015 del Ministerio de salud y protección social 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 del Ministerio de Salud y protección social, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y plásticos elastómeros), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- El proveedor deberá cumplir con Resolución N°. 002505 de 2004 ministerio de transporte Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles
- Resolución 719 de 2015, Resolución 4143 de 2013, Resolución 834 de 2015, y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
- El contratista debe presentar 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 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
- El producto deberá ser entregado estandarizado en canastillas con un límite máximo de peso en 20 kg
- Se debe entregar máximo dos lotes en cada entrega.
- 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.

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

ITEM	CODIGO	PRODUCTO
115*	50112000	"SUMINISTRO DE EMBUTIDOS PARA EL CENTRO DE RETENCIÓN TRANSITORIO DE RIONEGRO".

*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	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas
50	11	20	08	Cerdo procesado

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 Mínimos Mensuales Legales Vigentes y en consecuencia con esto el artículo 32 faculta a la sociedad en el literal H para contratar directamente:

> *ARTÍCULO 32°.- CAUSALES DE CONTRATACIÓN DIRECTA. La Sociedad podrá contratar directamente sin necesidad de contar con varias ofertas en los siguientes casos para que este proceso que tiene por objeto de suministro se adelante mediante contratación directa. (…)*
> *h) Contratos de suministro de bienes perecederos y no perecederos, tangibles e intangibles, entre otros*

Con fundamento en lo anterior, el proceso de contratación se adelanta mediante la modalidad de contratación directa. Causal de un contrato de suministro que permita apoyar las actividades inherentes a la subgerencia técnica de NUTRICERES S.A.S relacionadas con la gestión operativa de NUTRICERES S.A.S y el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato interadministrativo suscrito con el Municipio de Rionegro

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 y financieras se le solicito cotización a:

- COOPERATIVA COLANTA
- ATLANTIC

Como tercer valor se tomó los precios consultados en ALMACENES DE GRANDES SUPERFICIES.

La entidad evaluó criterios técnicos, logísticos y financieros, determinando en el comité de contratación que COLANTA, cumple con criterios de calidad, frescura para el suministro de embutidos para el servicio de alimentación de Nutriceres, adicional cumple con los requisitos técnicos y logísticos exigidos por la operación.

Para garantizar la calidad de los embutidos, para el servicio de alimentación de Nutriceres, se selecciona como proveedor a COLANTA, quien cumple con los requisitos técnicos y logísticos exigidos por la operación.

El proveedor COLANTA ofrece materia prima de primera calidad, caracterizada por el cumplimiento técnico de los productos con los que son elaboradas, todos sus productos ofrecen excelentes parámetros de color, sabor, olor y textura; esenciales para garantizar un producto final de la mejor calidad, además de implementar empaques inocuos y de buena calidad que garantizan la preservación de los productos evitando contaminaciones por agentes externos.

COLANTA también se destaca por su capacidad de abastecimiento constante, asegurando entregas puntuales y en condiciones adecuadas de transporte, preservando la integridad y frescura de los productos hasta su llegada a las instalaciones de Nutriceres. La correcta manipulación y el cumplimiento de normas sanitarias son factores clave que respaldan la confiabilidad de este proveedor.

De esta manera, la selección de COLANTA garantiza que Nutriceres cuente con embutidos frescos seguros y de calidad; esenciales para brindar un servicio de alimentación saludable, variado y de alto estándar.

PARÁGRAFO: Los precios unitarios considerados para la proyección financiera incluyen IVA, tributos municipales y otros , 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
- Bebida extra

Se elabora una proyección aproximada del suministro, esta proyección se realiza considerando las cantidades estimadas según las raciones solicitados y los ciclos de menú establecidos.

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
Jamon de cerdo empaque al vacio	gramos	67	575,0	$ 12.720,00	$ 7.314.000,00
Salchicha tradicional	gramos	67	5,8	$ 8.421,00	$ 48.841,80
Salchichon cervecero empaque al vacio	gramos	67	382,0	$ 17.285,00	$ 3.145.870,00
Carne de hamburguesa empaque al vacio	gramos	67	959,0	$ 12.046,00	$ 11.552.114,00
Butifarra	gramos	67	5,8	$ 8.297,00	$ 48.122,60
Morcilla	gramos	67	5,8	$ 7.102,00	$ 41.191,60
Mortadela común	gramos	67	5,8	$ 7.831,00	$ 45.419,80
Salchichon tradicional	gramos	67	5,8	$ 9.882,00	$ 57.315,60
Chorizo de res	Unidades	67	481,0	$ 14.539,00	$ 6.266.309,00
				TOTAL APROXIMADO CONTRATO	$ 28.519.184,40
	Líder de operaciones				
Estefany 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 – EMBUTIDOS

En ese sentido, el valor del contrato se estimó considerando la necesidad de las cantidades y los precios de la propuesta técnico – económica mejor evaluada en el comité de contratación, resaltando que los valores de los precios unitarios incluyen tributos municipales y demás impuestos.

El presente contrato opera bajo la modalidad de bolsa de productos, de acuerdo a los requerimientos de la entidad y el supervisor del contrato durante el plazo de ejecución del contrato, resaltado que los requerimientos no deben exceder el valor o presupuesto oficial asignado por la entidad contratante y que el valor real del contrato depende del avance en la prestación de los suministros que se realice durante la ejecución del contrato.

Se precisa que la entidad antes ha contratado esta necesidad en otras vigencias A continuación, se relacionan algunos contratos que ha celebrado la entidad con relación a la necesidad de embutidos que permiten ampliar la justificación del valor

Contrato 064 de 2026 : con objeto Suministro de embutidos para el Centro de Retención Transitorio Rionegro, con fecha de inicio del 28 de enero de 2026 hasta el 31 de agosto de 2026 con un porcentaje de ejecución financiera del 91,09%

6. PARTES:

NUTRICERES S.A. S. – COOPERATIVA COLANTA.

7. CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATISTA:

La selección de la Cooperativa COLANTA (NIT 890.904.478-6) como proveedor de embutidos se justifica por su capacidad técnica, calidad certificada y respaldo logístico en la región. Su planta procesadora opera bajo el sistema HACCP (Decreto 1500 del INVIMA) e ISO 9001:2015, lo que asegura la inocuidad y la trazabilidad de sus productos cárnicos. Además, su portafolio en formatos institucionales porcionados al vacío facilita la estandarización de las minutas patrón y optimiza los rendimientos del servicio. Finalmente,

su flota furgonada con frío garantizado asegura entregas oportunas y libres de contaminación, consolidándose como un aliado estratégico e idóneo.

Como proveedor, COLANTA se distingue por su solidez institucional, experiencia en producción y logística y compromiso con la sostenibilidad y responsabilidad social, lo que la convierte en un aliado confiable para quienes buscan productos de calidad y prácticas comerciales éticas en el sector agroindustrial de Colombia.

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es grande.

COLANTA acreditó experiencia relacionada con el objeto y la clasificación del producto mediante la información contenida en el RUP que acredita que Colanta ha ejecutado los siguientes contratos:

Entidad contratante: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL PACIFICO
N° de contrato 012-046-2014
Fecha de inicio: 11/07/2014
Valor: $50.000.000

Entidad contratante: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL PACIFICO
N° de contrato 012-001-2014
Fecha de inicio: 06/03/2014
Valor: $30.000.000
Con el registro único de proponentes aportado se evidencia que COLANTA ha ejecutado contratos identificados con el clasificador de bienes, obras y servicios que se relacionan con esta necesidad.

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO

El valor estimado corresponde a la suma de VEINTIOCHO MILLONES QUINIENTOS DIECINUEVE MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS M/L ($28.519.184,40) TRIBUTOS INCLUIDOS.

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

RUBRO	CONCEPTO	VALOR	PROYECTO
2.3.5.02.06.001.03.01	Costo directo CRT	$ 28.519.184,40	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%
- 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.

PARÁGRAFO 1º: El contratista deberá considerar que en el precio unitario 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, contribuciones y /o deducciones definidas en el estatuto tributario 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 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. 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.
3. Suscribir el acta de inicio, acta de terminación y acta de liquidación del contrato y las modificaciones a las que hubiera lugar.
4. Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.
5. El contratista asumirá el pago los impuestos, gravámenes, aportes parafiscales y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas.
6. 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.
7. 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.
8. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato salvo que esté expresamente autorizado para hacerlo.
9. 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. Esto debe certificarse mediante documento expedido por el contratista.
10. El contratista se obliga a cumplir con las disposiciones existentes en materia disciplinaria, sobre Derechos, Deberes, Prohibiciones, Inhabilidades, Incompatibilidades y Conflicto de Intereses.
11. 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 el suministro y de acuerdo 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.
5. Realizar la entrega de los productos del objeto contractual en el tiempo que se le indique de la orden de compra que requiere el 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. Suministrar el producto el cumpliendo con los requisitos sanitarios vigentes para el producto y con peso máximo de 20 kilos por canasta.
7. Se debe costear por precios unitarios y las cantidades serán pedidas por demanda, acorde a las necesidades de NUTRICERES S.A.S.
8. 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.
9. 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
10. 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.
11. 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.
12. NUTRICERES S.A.S. podrá efectuar visitas de supervisión a las instalaciones del contratista, el contratista debe facilitar la visita.
13. Suministrar el concepto sanitario favorable o favorable con Requerimientos del establecimiento donde se almacenen y/o fabriquen los productos.
14. Cumplir a cabalidad con los horarios para la recepción de mercancía previamente programada con el supervisor y el área de logística.
15. Suministrar las fichas técnicas de todos los productos, 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.

16. El vehículo transportador deberá cumplir con certificado sanitario, y tener perfectas condiciones de asepsia, el conductor y auxiliar deberán tener el vestuario adecuado y curso de manipulación de alimentos.

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 7° 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 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:

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, por el monto del contrato y los riesgos inherentes en este, no se requiere solicitar las siguientes garantías a favor de entidades estatales.

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
- 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 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.

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. 622 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
- Formato para la proyección de costos: A-GJ-C-550 PROYECCIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA – EMBUTIDOS

RUBÉN DARÍO GONZÁLEZ ARENAS.
SUBGERENTE TECNICA.
NUTRICERES SAS.

Componente técnico: Juan José Alzate Calderón / Nutricionista
Componente jurídico: Felipe Martínez Otalvaro / Lider de Contratación
Proyectó Componente jurídico: María Camila Ospina/ Apoyo jurídico
Componente financiero: Byron Valencia Quintero / Lider financiero

Nutriceres	PROYECCIÓN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA			Código: A-GJ-C-550 Versión: V3 Página: 1 de 1	
Tipo de alimento	**Unidad medida del pruducto**	**Dias de Prestación del Servicio**	**Total requerido para el contrato**	**Costo Unidad**	**costo final**
Jamon de cerdo empaque al vacio	gramos	67	575,0	$ 12.720,00	$ 7.314.000,00
Salchicha tradicional	gramos	67	5,8	$ 8.421,00	$ 48.841,80
Salchichon cervecero empaque al vacio	gramos	67	182,0	$ 17.285,00	$ 3.145.870,00
Carne de hamburguesa empaque al vacio	gramos	67	959,0	$ 12.046,00	$ 11.552.114,00
Butifarra	gramos	67	5,8	$ 8.297,00	$ 48.122,60
Morcilla	gramos	67	5,8	$ 7.102,00	$ 41.191,60
Mortadela común	gramos	67	5,8	$ 7.831,00	$ 45.419,80
Salchichon tradicional	gramos	67	5,8	$ 9.882,00	$ 57.315,60
Chorizo de res	Unidades	67	431,0	$ 14.539,00	$ 6.266.309,00
				TOTAL APROXIMADO CONTRATO	**$ 28.519.184,40**
		Lider de operaciones			
Elaboró:Lider de Operaciones *Fecha: Febrero 27 de 2026*	*Revisó: Subgerencia Técnica* *Fecha: Febrero 27 de 2026*			*Aprobó: Subgerencia Técnica* *Fecha: Febrero 27 de 2026*	

MICROESTUDIO DEL SECTOR EMBUTIDOS CRT, OCTUBRE 2026

PRODUCTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓNES TECNICAS /CARACTERISTICAS	COLANTA PRECIOS CON IVA	ATLANTIC PRECIOS CON IVA	ALMACENES DE GRANDE SUPERFICIES	PROMEDIO
JAMON DE CERDO	GRAMOS	Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie. Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes. 450 GRAMOS EMPAQUE AL VACIO	$ 12.720	$ 17.731	$ 17.500	$ 15.984
SALCHICHA	GRAMOS	Elaborada con pollo, cerdo y res. forma alargada y cilindrica, de aspecto liso en el exterior de consistencia firme y suave, compacta al tacto y elevada humedad. Empacadas al vacío. Embutidas en tripas de celulosa y/o colágeno comestible. El empaque debe ser en pelicula de alta barrera termo formable, rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes. 450 GRAMOS EMPAQUE AL VACIO	$ 8.421	$ 0	$ 15.950	$ 12.186

SALCHICHON CERVECERO	GRAMOS	Color y aspecto al corte: Rosado con moteado blanco procedente de la grasa infiltrada. Sabor y aroma: Sabor delicado con un ligero sabor a pimienta y suave aroma caracteristico de los embutidos curados, con ausencia de olores rancios o anómalos. Textura: Consistencia firme y compacta sin babosidades en la superficie El empaque debe contener rotulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes. 1000 GRAMOS.	$ 17.285	$ 23.965	$ 13.950	$ 18.400
CARNE DE HAMBURGUESA	GRAMOS	Es un producto cárnico fresco y embutido, que se elabora a base de carne de res refrigerada, Está compuesto por una mezcla de carne de res, carne de cerdo, grasa, y aditivos. EMPAQUE AL VACIO 400 GRS.	$ 12.046	$ 20.617	$ 27.700	$ 20.121
CHORIZO	UNIDAD	Mezcla de carnes picadas o troceadas y/o grasa, procedentes todos de res y/o cerdo, adicionados de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, qué ha sufrido un proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado. 500 G PAQUETE POR UNIDADES	$ 14.539	$ 0	$ 17000	$ 15.769
BUTIFARRA	GRAMOS	Empaque de 450 gr sin contaminacion evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano	$ 8.297	$ 0	$ 16.400	$ 12.349

MORCILLA	GRAMOS	Empaque de 450 gr sin contaminacion evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano	$ 7.102	$ 0	$ 10.250	$ 8.676
MORTADELA COMÚN	GRAMOS	Empaque de 450 gr sin contaminacion evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano	$ 7.831	$ 11.361	$ 11.500	$ 10.231
SALCHICHON TRADICIONAL	GRAMOS	Empaque de 900 gr sin contaminacion evidente y en buenas condiciones generales que lo hagan apto para el consumo humano	$ 9.882	$ 0	$ 7.350	$ 8.616

- Los valores incluyen IVA y otros tributos

ANÁLISIS:

COLANTA

- Es la primera propuesta más económica
- Cuenta con los requerimientos solicitados por el área técnica
- Los valores ofertados se encuentran dentro del promedio.
- Adjunta fichas técnicas requeridas.
- La cotización tiene vigencia de 15 días
- Precios con Iva
- Oferta el 100% de los productos

ATLANTIC

- Es la segunda propuesta más económica
- Oferta el 55% de los productos
- La cotización tiene vigencia de 15 días
- El acuerdo de pago es de 30 a 45 días
- Los productos ofertados cuentan con los requerimientos técnicos.

ESTUDIO CON ALMACENES DE GRANDES PROPORCIONES

Se realiza estudio con almacén de grandes proporciones ya que solo se contaba con dos proponentes y mínimo deben de ser tres

CONCLUSIÓN:

Del análisis realizado se concluye que hay un proponente que presenta la propuesta más favorable, al ser la de menor valor, cumplir con los requerimientos técnicos y ofertar el 100 % de los productos solicitados, con precios dentro del promedio del mercado.
Adicionalmente, se realizó estudio con almacenes de grandes proporciones, teniendo en cuenta que inicialmente solo se contaba con dos proponente y se requería un mínimo de tres para complementar el análisis del sector.

Firma
Profesional de Compras
Proyectó. Katherine Arias Yepes/Profesional de Compras
Reviso: Bayron Valencia/ Líder Financiero
Reviso y Aprobó Juan Jose Álzate Calderon/ nutricionista
Reviso y Aprobó Ruben González/ subgerente técnico

Sabe más,
Sabe a campo

Medellín 29 de septiembre 2026

Dra. Caterina Orozco González
Gerente Nutriceres
Rionegro

Asunto: Cotización para la contratación del suministro de Derivados cárnicos

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	Descripción	Unidades	EAN	IVA	ICUI	LISTA PRECIO SIN IMPUESTOS	Precio Unidad	Gramo unidad
7511	JAMON SELECCIONADO COLANTA X450G	22	7702129075114	19%	20%	$9.151	$416	20,4 g
7405	SALCHICHON CERVECERO COLANTA X1KG	20	7702129074056	5%	0%	$16.462	$823	50 g
7307	SALCHICHA COLANTA X450G	10	7702129073073	19%	20%	$6.058	$606	45 g
7337	SALCHICHA WEST COLANTA X430G	12	7702129073370	19%	20%	$7.988	$666	35,83 g
7607	HAMBURGUESA PREASADA SELECCIONADA COLANTA X560G	4	7702129076074	19%	20%	$13.946	$3.487	125 g
7608	HAMBURGUESA PRE ASADA COLANTA X400G	4	7702129076081	19%	20%	$8.668	$2.167	100 g
481	CHORIZO DE ANTAÑO x 500 G	4	7702129004817	19%	20%	$10.460	$2.615	125 g
7350	CHORIZO CON TERNERA COLANTA X 450G	8	7702129073509	19%	20%	$9.477	$1.185	56,25 g
7354	CHORIZO CAMPESINO COLANTA X450G	9	7702129073547	19%	20%	$8.925	$992	50 g
7225	CHORIZO SANTARROSANO COLANTA X500G	8	7702129072250	19%	20%	$10.162	$1.270	62,5 g
7478	BUTIFARRA COLANTA X 450 G	18	7702129074780	5%	0%	$7.902	$439	25 g
7360	MORCILLA COLANTA X 450 G	8	7702129073608	19%	20%	$5.109	$639	56,25 g
1182	MORTADELA SELECCIONAD COLANTA 450G 30TAJ	30	7702129011822	5%	0%	$7.459	$249	15 g
7431	SALCHICHON FINO COLANTA X900G	18	7702129074315	5%	0%	$9.411	$523	50 g

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

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

Jamón Seleccionado:
Jamón elaborado con pierna de cerdo con la calidad y sabor únicos de Colanta tiene colorantes naturales y su presentación es de 22 tajadas. Contamos con certificación HACCP.

Salchichón Cervecero
Salchichón Cervecero Colanta, elaborado con carne de res y cerdo. Calidad premium. Producto cocido, listo para consumo.

Salchicha Seleccionada y West
Salchicha elaborada con pollo, cerdo y res. Calidad seleccionada en cada bocado, este producto viene cocido y listo para su consumo. Salchicha West Colanta, elaborada con carne de res y cerdo. Calidad premium en cada porción, ideal para el desayuno.

Hamburguesa Preasada
Hamburguesa preasada elaborada con carne de res. Alta en proteína y libre de grasas trans. Empacada al vacío.

Sabe más,
Sabe a campo

Hamburguesa Preasada Premium
Hamburguesa preasada elaborada con carne de res. Calidad premium.

Chorizo Antaño
Chorizo de gran tamaño y delicioso sabor tradicional elaborado con carne de cerdo y madeja natura. Ideal para asar en parrilla o al barril, excelente fuente de proteína.

Chorizo con ternera
El Chorizo con Ternera Colanta está elaborado con carne de res, cerdo y ternera. Ideal para acompañar tus comidas favoritas o incluir en picadas y parrilladas. Calidad premium. Producto precocido.

Chorizo campesino
El Chorizo Campesino Colanta está elaborado con carne de res y cerdo. Calidad seleccionada. Ideal para acompañar tus parrilladas, almuerzos y cenas. Producto precocido y empacado al vacío

Chorizo santarrosano
El Chorizo Santarrosano Colanta está elaborado con carne de cerdo y las especias tradicionales del Eje Cafetero colombiano. Calidad premium. Producto precocido.

Butifarra Colanta
Butifarra cocida Colanta, calidad seleccionada en cada porción. Elaborada con carne de res se convierte en una opción ideal para incluir en tus comidas o como pasabocas. Empacada al vacío.

Morcilla Colanta
Morcilla cocida, elaborada con arroz y tocino de cerdo. Ideal para acompañar tus comidas y como parte de parrilladas o picadas para compartir.

Mortadela Seleccionada Colanta Tajada
Mortadela elaborada con carne de res, cerdo y pollo de la mejor calidad. Este producto ya viene cocido y listo para su consumo. Contiene 30 tajadas.

Salchichón Fino Colanta
Salchichón Fino Colanta, elaborado con carne de res y pollo. Calidad seleccionada. Producto cocido, listo para consumo.

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

Medellín 29 de septiembre 2026

Sabe más,
Sabe a campo

Dra. Caterina Orozco González
Gerente Nutriceres
Rionegro

Asunto: Cotización para la contratación del suministro de Derivados cárnicos

Respetada Dra. Caterina

Es todo un gusto cotizarle nuestros productos cárnicos para el suministro de los contratos de Nutriceres. 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	Descripción	Unidades	EAN	IVA	ICUI	LISTA PRECIO SIN IMPUESTOS	Precio Unidad	Gramo unidad
7511	JAMON SELECCIONADO COLANTA X450G	22	7702129075114	19%	20%	$ 9.151	$ 416	20,4 g
7405	SALCHICHON CERVECERO COLANTA X1KG	20	7702129074056	5%	0%	$ 16.462	$ 823	50 g
7307	SALCHICHA COLANTA X450G	10	7702129073073	19%	20%	$ 6.058	$ 606	45 g
7337	SALCHICHA WEST COLANTA X430G	12	7702129073370	19%	20%	$ 7.988	$ 666	35,83 g
7607	HAMBURGUESA PREASADA SELECCIONADA COLANTA X500G	4	7702129076074	19%	20%	$ 13.946	$ 3.487	125 g
7608	HAMBURGUESA PRE ASADA COLANTA X400G	4	7702129076081	19%	20%	$ 8.666	$ 2.167	100 g
481	CHORIZO DE ANTAÑO x 500 G	4	7702129004817	19%	20%	$ 10.460	$ 2.615	125 g
7350	CHORIZO CON TERNERA COLANTA X 450G	8	7702129073509	19%	20%	$ 9.477	$ 1.185	56,25 g
7354	CHORIZO CAMPESINO COLANTA X450G	9	7702129073547	19%	20%	$ 8.925	$ 992	50 g
7225	CHORIZO SANTARROSANO COLANTA X500G	8	7702129072250	19%	20%	$ 10.162	$ 1.270	62,5 g

12'720
13 235
8421
12046
14539

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

Jamón Seleccionado:
Jamón elaborado con pierna de cerdo con la calidad y sabor únicos de Colanta tiene colorantes naturales y su presentación es de 22 tajadas. Contamos con certificación HACCP.

Salchichón Cervecero
Salchichón Cervecero Colanta, elaborado con carne de res y cerdo. Calidad premium. Producto cocido, listo para consumo.

Salchicha Seleccionada y West
Salchicha elaborada con pollo, cerdo y res. Calidad seleccionada en cada bocado, este producto viene cocido y listo para su consumo. Salchicha West Colanta, elaborada con carne de res y cerdo. Calidad premium en cada porción, ideal para el desayuno.

Hamburguesa Preasada
Hamburguesa preasada elaborada con carne de res. Alta en proteína y libre de grasas trans. Empacada al vacío.

1997
7.092

1151
1212

Sabe más,
Sabe a campo

Hamburguesa Preasada Premium
Hamburguesa preasada elaborada con carne de res. Calidad premium.

Chorizo Antaño
Chorizo de gran tamaño y delicioso sabor tradicional elaborado con carne de cerdo y madeja natura. Ideal para asar en parrilla o al barril, excelente fuente de proteína.

Chorizo con ternera
El Chorizo con Ternera Colanta está elaborado con carne de res, cerdo y ternera. Ideal para acompañar tus comidas favoritas o incluir en picadas y parrilladas. Calidad premium. Producto precocido.

Chorizo campesino
El Chorizo Campesino Colanta está elaborado con carne de res y cerdo. Calidad seleccionada. Ideal para acompañar tus parrilladas, almuerzos y cenas. Producto precocido y empacado al vacío

Chorizo santarrosano
El Chorizo Santarrosano Colanta está elaborado con carne de cerdo y las especias tradicionales del Eje Cafetero colombiano. Calidad premium. Producto precocido.

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

ATENCIÓN REMITENTE EXTERNO

Precaución: este mensaje fue enviado desde un remitente fuera de Colanta. Por favor no haga click en enlaces o abra archivos adjuntos si usted no reconoce el origen de este email. Le recordamos que puede reportar todos los correos sospechosos al Departamento TICs "ti-mas@colanta.com.co" relacionándolos como adjunto para su revisión.

Cordial saludo José.

Adjunto el requerimiento.

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

De: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Enviado: viernes, 25 de septiembre de 2026 15:06
Para: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

Muy buenas tardes

Katherine quedo atento por favor a la relación de productos.

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!

Outlook

RE: SOLICITUD DE COTIZACION

Desde José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Fecha Mar 29/09/2026 11:14
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC Diego A. Lopera M. (Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional) <DiegoLM@colanta.com.co>

11 archivos adjuntos (13 MB)

Cotización Derivados cárnicos.pdf; FT SALCHICHON CERVECERO.pdf; FT Chorizo Antaño.pdf; FT Chorizo Campesino.pdf; FT Chorizo con Ternera.pdf; FT Chorizo Santarrosano.pdf; FT Hamburguesa Pre Asad.pdf; FT Hamburguesa Pre Asad Premium.pdf; FT JAMON SELECCIONADO.pdf; FT SALCHICHA COLANTA.pdf; FT SALCHICHA WEST.pdf;

Muy buenos días

Katherine te comparto la cotización junto con las FT.

Quedamos muy atentos a cualquier solicitud 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: lunes, 28 de septiembre de 2026 1:12 p. m.
Para: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

De: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Enviado el: viernes, 25 de septiembre de 2026 12:37 p. m.
Para: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Asunto: SOLICITUD DE COTIZACION

ATENCIÓN REMITENTE EXTERNO

Precaución: este mensaje fue enviado desde un remitente fuera de Colanta. Por favor no haga click en enlaces o abra archivos adjuntos si usted no reconoce el origen de este email. Le recordamos que puede reportar todos los correos sospechosos al Departamento TICs "ti-mas@colanta.com.co" relacionándolos como adjunto para su revisión.

Señores:

COLANTA

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, solicitamos su colaboración para cotizar los suministros de EMBUTIDOS 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 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.

Impuestos: Los precios de cada producto o servicio deben incluir IVA y otros que aplicarán como: Retención por estampillas municipales (exentos contratos PAE): 1% procultura, 3% adulto mayor, 0,4% politécnico, 0,8% U de A.

Fichas técnicas y certificado de calidad requeridos para los productos

Disponibilidad y/o stock de las referencias en mención.

Solicitamos que la propuesta llegue al correo de:NCOMPRAS@NUTRICERES.GOV.CO
La respuesta a la cotización debe ser en formato de la empresa o persona natural, firmada por la persona que la realiza y/o representante legal.

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

PARA TENER EN CUENTA:

La cotización de los servicios y/o productos relacionados, será utilizada para realizar un Estudio de Mercado y posible selección de proveedor, lo que no compromete u obliga a la empresa Nutriceres S.A.S.

La cotización deberá incluir:

- Especificaciones técnicas, unidades de medida y presentación indicada para los productos o servicios.

- Describir el valor agregado del producto o servicio si aplica.

- Proceso de entrega de mercancía e insumos: Los Insumos deberán entregarse en Nutriceres, el vehículo debe tener acta de inspección sanitaria, el conductor y los ayudantes tener seguridad social al día certificado de manipulación de alimentos.

- Especificar las garantías que aplica al producto o servicio y sus condiciones de entrega.

- Formas de pago:

- Teléfono y nombre de la persona a contactar.

- Dirigir la cotización a la empresa Nutriceres S.A.S. en membrete de la empresa o persona natural oferente.

POR FAVOR ENVIAR ADJUNTO CON LA COTIZACION

-Dos certificados comerciales.

- Rut actualizado
- Cámara y comercio

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 Leja

Outlook

RE: SOLICITUD DE COTIZACION

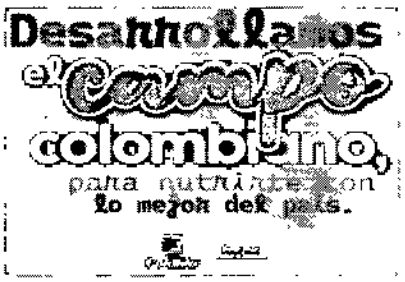
Desde José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Fecha Mar 29/09/2026 15:25
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC Diego A. Lopera M. (Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional) <DiegoLM@colanta.com.co>

Buenas tardes

Katherine en alcance comparto los productos solicitados.

Referencia	Descripción	Unidades	EAN	IVA	ICUI	LISTA PRECIO SIN IMPUESTOS	Precio Unidad	Gra unic
7478	BUTIFARRA COLANTA X 450 G	18	7702129074780	5%	0%	$ 7.902	$ 439	25
7360	MORCILLA COLANTA X 450 G	8	7702129073608	19%	20%	$ 5.109	$ 639	56,2
1182	MORTADELA SELECCIONAD COLANTA 450G 30TAJ	30	7702129011822	5%	0%	$ 7.459	$ 249	15
7431	SALCHICHON FINO COLANTA X900G	18	7702129074315	5%	0%	$ 9.411	$ 523	50

Saludos cordiales.



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!

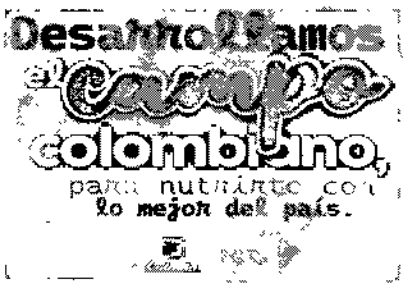
De: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional)
Enviado el: martes, 29 de septiembre de 2026 11:14 a. m.
Para: 'Compras Nutriceres' <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC: Diego A. Lopera M. (Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional) <DiegoLM@colanta.com.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

Muy buenos días

Katherine te comparto la cotización junto con las FT.

Quedamos muy atentos a cualquier solicitud 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!

9707
10213

De: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Enviado el: lunes, 28 de septiembre de 2026 1:12 p. m.
Para: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

ATENCIÓN REMITENTE EXTERNO
Precaución: este mensaje fue enviado desde un remitente fuera de Colanta. Por favor no haga click en enlaces o abra archivos adjuntos si usted no reconoce el origen de este email. Le recordamos que puede reportar todos los correos sospechosos al Departamento TICs "ti-mas@colanta.com.co" relacionándolos como adjunto para su revisión.

Cordial saludo José.

Adjunto el requerimiento.

Nutriceres
Nutrición consciente
KATHERINE ARIAS YEPES
Profesional de compras
ncompras@nutriceres.gov.co
322 5127935
www.nutriceres.gov.co
Cr. 65 # 98 Extra 65 Retorna 11
Autopista Medellín Bogotá – Vereda la Ceja

De: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Enviado: viernes, 25 de septiembre de 2026 15:06
Para: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

Muy buenas tardes

Katherine quedo atento por favor a la relación de productos.

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: viernes, 25 de septiembre de 2026 12:37 p. m.
Para: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Asunto: SOLICITUD DE COTIZACION

ATENCIÓN REMITENTE EXTERNO
Precaución: este mensaje fue enviado desde un remitente fuera de Colanta. Por favor no haga click en enlaces o abra archivos adjuntos si usted no reconoce el origen de este email. Le recordamos que puede reportar todos los correos sospechosos al Departamento TICs "ti-mas@colanta.com.co" relacionándolos como adjunto para su revisión.

Señores:

COLANTA

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, solicitamos su colaboración para cotizar los suministros de EMBUTIDOS 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 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.

Impuestos: Los precios de cada producto o servicio deben incluir IVA y otros que aplicarán como: Retención por estampillas municipales (exentos contratos PAE): 1% procultura, 3% adulto mayor, 0,4% politécnico, 0,8% U de A.

Fichas técnicas y certificado de calidad requeridos para los productos

Disponibilidad y/o stock de las referencias en mención.

Solicitamos que la propuesta llegue al correo de:NCOMPRAS@NUTRICERES.GOV.CO
La respuesta a la cotización debe ser en formato de la empresa o persona natural, firmada por la persona que la realiza y/o representante legal.

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

PARA TENER EN CUENTA.

La cotización de los servicios y/o productos relacionados, será utilizada para realizar un Estudio de Mercado y posible selección de proveedor. lo que no compromete u obliga a la empresa Nutriceres S.A.S.

La cotización deberá incluir:

- Especificaciones técnicas, unidades de medida y presentación indicada para los productos o servicios.

- Describir el valor agregado del producto o servicio si aplica.

- Proceso de entrega de mercancía e insumos: Los Insumos deberán entregarse en Nutriceres, el vehículo debe tener acta de inspección sanitaria, el conductor y los ayudantes tener seguridad social al día certificado de manipulación de alimentos.

- Especificar las garantías que aplica al producto o servicio y sus condiciones de entrega.

- Formas de pago:

- Teléfono y nombre de la persona a contactar.

- Dirigir la cotización a la empresa Nutriceres S.A.S. en membrete de la empresa o persona natural oferente.

POR FAVOR ENVIAR ADJUNTO CON LA COTIZACION

-Dos certificados comerciales.

- Rut actualizado
- Cámara y comercio

Nutriceres
Nutrición consciente
KATHERINE ARIAS YEPES
Profesional de compras
ncompras@nutriceres.gov.co
322 5127935
www.nutriceres.gov.co
Autopista Medellín Bogotá – Vereda La Loja

Outlook

RE: SOLICITUD DE COTIZACION

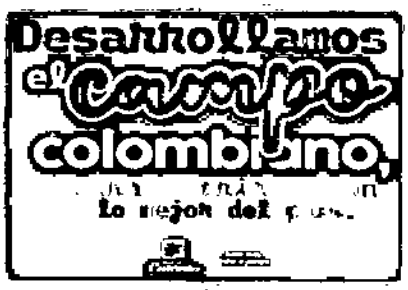
Desde José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Fecha Lun 05/10/2026 9:35
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC Diego A. Lopera M. (Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional) <DiegoLM@colanta.com.co>

1 archivo adjunto (899 KB)
Cotización Derivados Cárnicos Nutriceres.pdf;

Muy buenos días

En alcance enviamos la cotización con la solicitud adicional.

Saludos cordiales.



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: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional)
Enviado el: martes, 29 de septiembre de 2026 3:25 p. m.
Para: 'Compras Nutriceres' <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC: Diego A. Lopera M. (Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional) <DiegoLM@colanta.com.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

Buenas tardes

Katherine en alcance comparto los productos solicitados.

Referencia	Descripción	Unidades	EAN	IVA	ICUI	LISTA PRECIO SIN IMPUESTOS	Precio Unidad	Gra uni
7478	BUTIFARRA COLANTA X 450 G	18	7702129074780	5%	0%	$ 7.902	$ 439	25
7360	MORCILLA COLANTA X 450 G	8	7702129073608	19%	20%	$ 5.109	$ 639	56,2
1182	MORTADELA SELECCIONAD COLANTA 450G 30TAJ	30	7702129011822	5%	0%	$ 7.459	$ 249	15
7431	SALCHICHON FINO COLANTA X900G	18	7702129074315	5%	0%	$ 9.411	$ 523	50

Saludos cordiales.



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: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional)
Enviado el: martes, 29 de septiembre de 2026 11:14 a. m.
Para: 'Compras Nutriceres' <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC: Diego A. Lopera M. (Jefe Nacional Canal Moderno e Institucional) <DiegoLM@colanta.com.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

Muy buenos dias

Katherine te comparto la cotización junto con las FT.

Quedamos muy atentos a cualquier solicitud 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: lunes, 28 de septiembre de 2026 1:12 p. m.
Para: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

ATENCIÓN REMITENTE EXTERNO
Precaución: este mensaje fue enviado desde un remitente fuera de Colanta. Por favor no haga click en enlaces o abra archivos adjuntos si usted no reconoce el origen de este email. Le recordamos que puede reportar todos los correos sospechosos al Departamento TICs "ti-mas@colanta.com.co" relacionándolos como adjunto para su revisión.

Cordial saludo José.

Adjunto el requerimiento.

Nutriceres
Nutrición consciente
KATHERINE ARIAS YEPES
Profesional de compras
ncompras@nutriceres.gov.co
322 5127935
www.nutriceres.gov.co
Kilometro 26 + 100 Finca 49 Retorno 13
Autopista Medellín Bogotá - Vereda la Lara

De: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Enviado: viernes, 25 de septiembre de 2026 15:06
Para: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Asunto: RE: SOLICITUD DE COTIZACION

Muy buenas tardes

Katherine quedo atento por favor a la relación de productos.

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: viernes, 25 de septiembre de 2026 12:37 p. m.
Para: José I. Calderón C. (Coordinador Nal. Canal Institucional) <joseicc@colanta.com.co>
Asunto: SOLICITUD DE COTIZACION

ATENCIÓN REMITENTE EXTERNO
Precaución: este mensaje fue enviado desde un remitente fuera de Colanta Por favor no haga click en enlaces o abra archivos adjuntos si usted no reconoce el origen de este email. Le recordamos que puede reportar todos los correos sospechosos al Departamento TICs "ti-mas@colanta.com.co" relacionándolos como adjunto para su revisión.

Señores:

COLANTA

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, solicitamos su colaboración para cotizar los suministros de EMBUTIDOS 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 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.

Impuestos: Los precios de cada producto o servicio deben incluir IVA y otros que aplicarán como: Retención por estampillas municipales (exentos contratos PAE): 1% procultura, 3% adulto mayor, 0,4% politécnico, 0,8% U de A.

Fichas técnicas y certificado de calidad requeridos para los productos

Disponibilidad y/o stock de las referencias en mención.

Solicitamos que la propuesta llegue al correo de:NCOMPRAS@NUTRICERES.GOV.CO
La respuesta a la cotización debe ser en formato de la empresa o persona natural, firmada por la persona que la realiza y/o representante legal.

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

PARA TENER EN CUENTA:

La cotización de los servicios y/o productos relacionados, será utilizada para realizar un Estudio de Mercado y posible selección de proveedor, lo que no compromete u obliga a la empresa Nutriceres S.A.S.

La cotización deberá incluir:

- Especificaciones técnicas, unidades de medida y presentación indicada para los productos o servicios.

- Describir el valor agregado del producto o servicio si aplica.

- Proceso de entrega de mercancía e insumos: Los Insumos deberán entregarse en Nutriceres, el vehículo debe tener acta de inspección sanitaria, el conductor y los ayudantes tener seguridad social al día certificado de manipulación de alimentos.

- Especificar las garantías que aplica al producto o servicio y sus condiciones de entrega.

- Formas de pago:

- Teléfono y nombre de la persona a contactar.

- Dirigir la cotización a la empresa Nutriceres S.A.S. en membrete de la empresa o persona natural oferente.

POR FAVOR ENVIAR ADJUNTO CON LA COTIZACION

-Dos certificados comerciales.

- Rut actualizado
- Cámara y comercio

Nutriceres
Nutrición consciente

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

www.nutriceres.gov.co
Kilómetro 36 + 50 Finca 49 Retorno 13
Autopista Medio Sin Bogotá - Vereda la Leja

Outlook

Re: Solicitud de cotización

Desde Yuliana Velasquez Galvis <yvelasquez@atlantic.la>
Fecha Lun 19/10/2026 14:18
Para Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
CC Tecnica Nutriceres <tecnica@nutriceres.gov.co>

1 archivo adjunto (276 KB)
COTIZACIÓN AFS.pdf;

Buenas Tardes,

Deseo que estén muy bien.

Adjunto cotización actualizada.

Mil gracias y quedo atenta a lo que necesite.

Cordialmente,

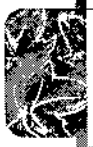
Yuliana Velasquez Galvis
Asesora Comercial Gobierno

Atlantic FS
Carrera 48 a # 61 Sur - 12
Sabaneta - Antioquia
Celular: 3148313984

El lun, 19 oct 2026 a las 13:26, Compras Nutriceres (<ncompras@nutriceres.gov.co>) escribió:

> Cordial saludo Yuli,
>
> Por favor recuerda enviarme la cotización con vigencia ya que la enviada se vencía el mismo día.
>
> Quedo super atenta.

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

De: Yuliana Velasquez Galvis <yvelasquez@atlantic.la>
Enviado: jueves, 15 de octubre de 2026 13:58
Para: Compras Nutriceres <ncompras@nutriceres.gov.co>
Cc: Tecnica Nutriceres <tecnica@nutriceres.gov.co>
Asunto: Re: Solicitud de cotización

Buenas Tardes,

Deseo que estén muy bien.

Reenvío la cotización con el ajuste de la hamburguesa x 400 gr.

Quedo atenta.

Mil gracias.

Cordialmente,

ATLANTIC
LO MEJOR, PUESTO EN TU MESA

Yuliana Velasquez Galvis
Asesora Comercial Gobierno

Atlantic FS
Carrera 48 a # 61 Sur - 92
Sabaneta - Antioquia
Celular: 3148313984

One nutresa

El lun, 28 sept 2026 a las 18:48, Yuliana Velasquez Galvis (<yvelasquez@atlantic.la>) escribió:

> Buenas Tardes,
>
> Deseo que esten muy bien.
>
> Adjunto cotizaciones debidamente firmadas, como fue solicitado.

El vie, 25 sept 2026 a las 13:27, Compras Nutriceres (<ncompras@nutriceres.gov.co>) escribió:

This is the first email you've received from this external sender.

Do not click links or open attachments unless it is an email you expected to receive.

Señores:

Atlantic

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, solicitamos su colaboración para cotizar los suministros de EMBUTIDOS 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 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.

Impuestos: Los precios de cada producto o servicio deben incluir IVA y otros que aplicarán como: Retención por estampillas municipales (exentos contratos PAE): 1% procultura, 3% adulto mayor, 0,4% politécnico, 0,8% U de A.

Fichas técnicas y certificado de calidad requeridos para los productos

Disponibilidad y/o stock de las referencias en mención.

Solicitamos que la propuesta llegue al correo de:NCOMPRAS@NUTRICERES.GOV.CO

La respuesta a la cotización debe ser en formato de la empresa o persona natural, firmada por la persona que la realiza y/o representante legal.

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

PARA TENER EN CUENTA:

La cotización de los servicios y/o productos relacionados, será utilizada para realizar un Estudio de Mercado y posible selección de proveedor, lo que no compromete u obliga a la empresa Nutriceres S.A.S.

La cotización deberá incluir:

- Especificaciones técnicas, unidades de medida y presentación indicada para los productos o servicios.

- Describir el valor agregado del producto o servicio si aplica.

Mil gracias y quedo atenta a lo que necesiten.

Cordialmente,

Yuliana Velasquez Galvis
Asesora Comercial Gobierno

Atlantic FS
Carrera 48 a # 61 Sur - 92
Sabaneta - Antioquia
Celular: 3148313984

El sáb, 26 sept 2026 a las 14:36, Yuliana Velasquez Galvis (<yvelasquez@atlantic.la>) escribió:

> Buenas Tardes,
>
> Deseo que esten muy bien.
>
> Adjunto la información solicitada y anexo la cotización que fue enviada para el tema de carnes frescas y carnes procesadas.
>
> Tambien contamos con portafolio de galletas, pasta, café, harinas, chocolates, verduras congeladas, entre otros.
>
> Quedo atenta a lo que necesiten.
>
> Mil gracias.
>
> Cordialmente,

Yuliana Velasquez Galvis
Asesora Comercial Gobierno

Atlantic FS
Carrera 48 a # 61 Sur - 92
Sabaneta - Antioquia
Celular: 3148313984

- Proceso de entrega de mercancía e insumos: Los Insumos deberán entregarse en Nutriceres, el vehículo debe tener acta de inspección sanitaria, el conductor y los ayudantes tener seguridad social al día certificado de manipulación de alimentos.

- Especificar las garantías que aplica al producto o servicio y sus condiciones de entrega.

- Formas de pago:

- Teléfono y nombre de la persona a contactar.

- Dirigir la cotización a la empresa Nutriceres S.A.S. en membrete de la empresa o persona natural oferente.

POR FAVOR ENVIAR ADJUNTO CON LA COTIZACION

Cordial saludo solicito amablemente la cotización esté debidamente firmada

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

ADVERTENCIA SOBRE CONFIDENCIALIDAD

La información contenida en este correo electrónico, incluyendo sus anexos, está dirigida exclusivamente a su destinatario y puede contener datos de carácter confidencial protegidos por la ley. Si usted no es el destinatario de este mensaje por favor infórmenos y elimínalo a la mayor brevedad. Cualquier retención, difusión, distribución, divulgación o copia de éste mensaje es prohibida y será sancionada por la ley.

CONFIDENTIAL WARNING

The information contained in this e-mail, with all its attachments, is intended for the use of the individual or entity to whom it is addressed and may have confidential data if you are not the intended recipient, please send back and delete the received message immediately. Any retention, dissemination, distribution or copying of this message is strictly prohibited and punished by law.

ADVERTENCIA SOBRE CONFIDENCIALIDAD

La información contenida en este correo electrónico, incluyendo sus anexos, está dirigida exclusivamente a su destinatario y puede contener datos de carácter confidencial protegidos por la ley. Si usted no es el destinatario de este mensaje por favor infórmenos y elimínalo a la mayor brevedad. Cualquier retención, difusión, distribución, divulgación o copia de éste mensaje es prohibida y será sancionada por la ley.

CONFIDENTIAL WARNING

The information contained in this e-mail, with all its attachments, is intended for the use of the individual or entity to whom it is addressed and may have confidential data. if you are not the intended recipient, please send back and delete the received message immediately. Any retention, dissemination, distribution or copying of this message is strictly prohibited and punished by law.

ATLANTIC
LO MEJOR, PUESTO EN TU MESA

www.atlantic.la

Medellín, 19 de Octubre de 2026

Señores
Nutriceres S.A.S.
Ciudad

ASUNTO: Cotización

Es un verdadero privilegio para **ATLANTIC F.S., empresa del Grupo Nutresa**, presentar a ustedes nuestro portafolio de productos, conformado por marcas líderes del sector de alimentos, reconocidas a nivel nacional e internacional por sus altos estándares de calidad.

Nuestro compromiso es brindarles un servicio oportuno y confiable, orientado a lograr su completa satisfacción y superar sus expectativas.

COTIZACIÓN CARNES PROCESADAS

COD. PRODUCTO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	PRECIO ANTES DE IVA	IVA	PRECIO CON IVA	OBSERVACION
965	JAMON SANDWICH ZENU X 450 GR	14.900	19%	17.731	Cambio de gramaje ya no viene x 500 gr sino x 450 gr
3729	SALCHICHON CERVERON ZENU 1000G	22.824	5%	23.965	
3711	HAMBURGUESA RICA 900GR	19.726	19%	23.474	
992	CHORIZO ANTIOQUEÑO ZENU X 500 GRS	18.140	19%	21.587	No viene x 10 unidades, sino x 8
940	MORCILLA ZENU X 500 G	14.967	19%	17.811	
1072	MORTADELA TRADI ZENU X 450 GR.	10.820	5%	11.361	Cambio de gramaje ya no viene x 500 gr sino x 450 gr
3731	SALCHICHON TRAD ZENU 850G	10.525	5%	11.051	Cambio de gramaje ya no viene x 1000 gr sino x 850 gr

COTIZACIÓN CARNES, PESCADO Y POLLO FRESCO

COD. PRODUCTO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	PRECIO ANTES DE IVA	PRESENTACIÓN	OBSERVACION
726	POSTA RES RES E.V	30.900	PRECIO X KILO	Entera
715	MUCHACHO RES E.V	30.900	PRECIO X KILO	Entero
711	HUEVO ALDANA RES E.V	32.920	PRECIO X KILO	Entero
719	SOBREBARRIGA GRUESA RES E.V	30.333	PRECIO X KILO	Entero
720	MORRILLO RES E.V	29.295	PRECIO X KILO	Entero
5	PIERNA CERDO SIN HUESO SIN PIEL	22.869	PRECIO X KILO	Entero

COTIZACIÓN CARNES, PESCADO Y POLLO FRESCO				
COD. PRODUCTO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	PRECIO ANTES DE IVA	PRESENTACIÓN	OBSERVACION
3	TOCINO DE CERDO CON PIEL	27.115	PRECIO X KILO	Entero
6	LOMO DE CERDO	14.900	PRECIO X KILO	Entero
10609	CARNE MOLIDA MIXTA CILINDRO	18.500	PESO VARIABLE ENTRE 4.5 A 5 KILOS	Cilindro Entero - Precio kilo
302	FILETE DE TILAPIA 5/7 OZ	32.700	PAQUETE X 5 A 7 FIELTES	Porcion Variable
303	FILETE DE TILAPIA 7/9 OZ	25.700	PAQUETE X 7 A 9 FIELTES	Porcion Variable
592	FILETE DE PECHUGA X 160 GR	52.500	PAQUETE X 10 FILETES	
226	RECORTE DE PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	20.850	PAQUETE X KILO	
287	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA SIN PIEL	25.400	UNIDAD	
1057	HAMBURGUESA RANCHERA X 400 GR	20.617	PAQUETE X 4 UNIDADES	

Condiciones comerciales:

- **Precio:** Con Iva o sin iva, acorde al contrato de vinculación que tenga Nutriceres.
- **Vigencia de la cotización:** hasta el 13 de Noviembre de 2026
- **Crédito a 30 o 45 días:** Dependiendo del estudio y aval del área de créditos.

Cordialmente,

Yuliana Velásquez G.

YULIANA VELÁSQUEZ GALVIS
Asesora Comercial Canal Gobierno
Celular: 3148313984
yvelasquez@atlantic.la
www.atlantic.la



Chorizo EKONO de res y cerdo (500 gr)

EKONO-PLU: 3327413

(Gr o $ 34.00)

$ 17.000

Llévalo con 2.429 Puntos Colombia

Vendido por: Exito

Imágenes de referencia. Sólo se vende el producto de la descripción.

Ver detalles del producto

Condiciones de entrega:

Enviado por: Exito

Disponible para: Compra y recoge

Información adicional

Gana puntos Colombia

Detalles del producto

Referencia
3327413

Componentes
carne de cerdo, agua, grasa de cerdo, carne de res, proteína texturizada de soya, almidón (papa, yuca o trigo), proteína de cerdo, cebolla, sazonador completo, sal, humo líquido, conservante (nitrito de sodio).

Buscar
ESP LAA
1:53 p. m. 19/10/2025



ZENU SALCHICHA TRADICIONAL 450 GR

ZENU SALCHICHA TRADICIONAL 450 GR

0 Opiniones

$15.950

Disponible

IVA Incluido
PLU: 513
PUM: $35.44 x Gr

1 Agregar

Instrucciones

UNIDAD DE MEDIDA: UND

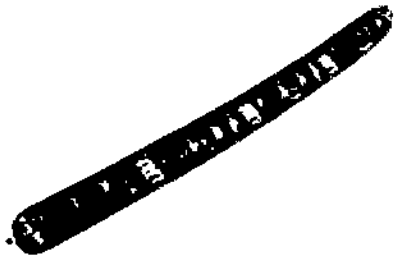
Referencia: D01D45

Categoría: SALCHICHAS Y SALCHICHONES

Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestro sitio web. Si continúa utilizando este sitio asumiremos que está de acuerdo. Estoy de Acuerdo | Políticas de Cookies







Salchichon Cervecero DAN 1000 gr

DAN-PLU: 932806

(3x a $ 13.950)

$ 13.950

Llévalo con 1.993 Puntos Colombia

Vendido por: Exito

Imágenes de referencia. Sólo se vende el producto de la descripción

Ver detalles del producto

Condiciones de entrega:

Enviado por: Exito

Disponible para: Compra y recoge

Información adicional

Gana puntos Colombia

Agregar

Detalles del producto

Referencia	Número de Piezas
932806	1

Contenido suministrado a Almacenes Éxito directamente por DAN

Salchichón Cervecero BG BS 1000gr

Características

salchichón Cervecero BG BS mixto (pollo,cerdo,res)

Beneficios



SAN LORENZO HAMBURGUESA 10 UNIDADES X 900 GR

SAN LORENZO CARNE HAMBURGUESA 10 UNIDADES X 900 GR

0 Opiniones

$16.000

Disponible

IVA Incluido
PLU: 968
PUM: $17,78 x Gr

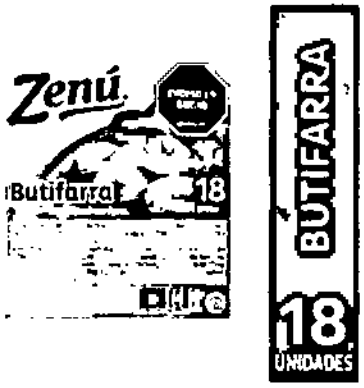
Agregar

Instrucciones

UNIDAD DE MEDIDA: UND

Estas de Acuerdo | Políticas de Cookies





Butifarra ZENU mezcla carne de cerdo y pollo (450 gr)

ZENU-PLU: 3517406

(1kg a $ 36.44)

$ 16.400

Llévalo con 2.343 Puntos Colombia

Vendido por: Exito

Imágenes de referencia. Mira se vende el producto de la descripción.

Ver detalles del producto

Condiciones de entrega:

Enviado por: ExRo

Disponible para: Compra y recoge

Información adicional

Gana puntos Colombia

Agregar

Detalles del producto

Referencia	País de Origen
3517406	Colombia

Nombre del producto: Butifarra ZENU Mezcla Carne de Cerdo y Pollo 450 Gr

Características del producto: elaborada con una mezcla de carne de cerdo y pollo , apariencia artesanal y delicioso sabor casero.

Almacenamiento: Mantener Refrigerado a temperatura entre 0° y 4°



Morcilla PORCHI 9 porciones aproximadamente (450 gr)

PORCHI-PLU: 3327410

(Or a $ 22,78)

~~$ 10.600~~

$ 10.250

Llévalo con 1.464 Puntos Colombia

Vendido por: Exito

Imágenes de referencia. Sólo se vende el producto de la descripción.

Ver detalles del producto

Condiciones de entrega:

Enviado por: Exito

Disponible para: Compra y recoge

Información adicional

Gana puntos Colombia

Agregar

Detalles del producto

Referencia

3327410

Componentes

arroz (agua, arroz, cebolla, aceite vegetal no hidrogenado (mezcla de aceites vegetales, oleína de palma, soya, antioxidante (TBHQ o BHT), regulador de acidez (ácido cítrico)), sal, pasta de ajo), grasa de cerdo, agua, arvejo verde, almidón (papa, yuca o trigo), hemoglobina, plasma sanguíneo de animal, sal, proteína concentrado de soya, comino, cebolla, poleo, conservante (nitrito de sodio).





Mortadela Tradicional ZENU
450 gr
ZENU- PLU: 7978
$ 11.500
Llévalo con 1.643 Puntos Colombia
Vendido por: Exito
Imágenes de referencia. Sólo se vende el producto de la descripción
Ver detalles del producto

Condiciones de entrega:
Enviado por: Exito
Disponible para: Compra y recoge

Información adicional
Gana puntos Colombia

Agregar

Detalles del producto

Referencia	Número de Piezas
7978	1

Características



LÁCTEOS, HUEVOS Y REFRIGERADOS

Salchichon Tradicional Emanuelx900 Gr

Referencia o Modelo: 0079767pqt

Salchichon Tradicional Emanuelx900 Gr
Peso: 900 g

Detalles Del Producto

Número de caracteres permitidos: 100



$ 7,350

(g a $8)

1 AGREGAR

¿Hablamos?

Compartir





Hamburguesa 400 Gr
RANCHERA 400 gr

RANCHERA -PLU: 344357

(Gr o $ 69,25)

$ 27.700

Llévalo con 3.857 Puntos Colombia

Vendido por: Exito

Imágenes de referencia. Sólo se vende el producto de la descripción.

Ver detalles del producto

Condiciones de entrega:

Enviado por: Exito

Disponible para: Compra y recoge

Información adicional

Gana puntos Colombia

Agregar

Detalles del producto

Referencia	Número de Piezas	Tipo de producto
344357	1	Hamburguesas

CARACTERISTICA

Preparada con la mejor carne seleccionada de cerda y res. Su proceso de ahumado y especiado garantiza el desarrollo de las mejores caracteristicas organolepticas como apariencia, olor y sabor. Mantener refrigerado, una vez abierto consumace en el menor tiempo posible.

Puede ser consumida cruda, asada y en un sin numero de preparaciones.

HAMBURGUESA EN TORTILLA INGREDIENTES 4 Hamburguesas Ranchera 4 Tortillas de harina 1 Taza de guacamole 1 Taza de lechuga picada PICO GALLO: 1 Taza de tomate maduro picado 1/2 Taza de cebolla blanca picada 1/2 Taza de cilantro picada 2 Cdas. de vinagre Sal y pimienta al gusto Mezcle todos los ingredientes PREPARACIÓN: Arma los wrap : a cada tortilla ponle un poco de lechuga, pico de gallo , guacamole, una Hamburguesa Ranchera y dobla la tortilla.



Chorizo PORCHI de res (500 gr)

PORCHI-PLU: 3327411

(Gr a $ 45,60)

$ 22.800

Llévalo con 3.257 Puntos Colombia

Vendido por: Exito

¡Últimas 10 unidades!

Imágenes de referencia. Sólo se vende el producto de la descripción

Ver detalles del producto

Condiciones de entrega:

Enviado por: Exito

Disponible para: Compra y recoge

Información adicional

Gana puntos Colombia

Agregar

Detalles del producto

Referencia
3327411

Componentes
Carne de res, carne de cerdo, agua, grasa de cerdo, proteína texturizada de soya, sazonador completo, sal, ajo en polvo, estabilizante (tripolifosfato de sodio), cebolla en polvo, antioxidante (eritorbato de sodio), colorante natural (oleoresina de pimentón), conservante (nitrito de sodio).

Buscar
ESP LAA
11:40 a. m. 15/10/2026

No	Tipo de Riesgo	Clase	Fuente	Etapa	Tipificación	Descripción	Consecuencia	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Mitigación	Controles y Bandera
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 identificara gramajes, cantidades, valores unitarios, IVA (INLCUIDO, EXENTO, EXCLUIDO)
3	RIESGOS OPERACIONALES	General	Externo	Ejecución	Modificación de especificaciones técnicas no autorizadas.	Cuando el contratista cambia o modifica los requerimientos tecnicos 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 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. 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.	Teniendo en cuenta la situación mundial en razón de la pandemia por el coronavirus COVID-19 y a nivel nacional por el riesgo de desabastecimiento por los bloqueos en vías y orden público, y que como consecuencia de ello puede presentarse escases 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 dispondran de herramientas tales como la prorroga, adición, modificación, suspensión y/o terminación anticipada, previo arreglo directo, para solventar las circunstancias que se presenten.

6	RIESGOS OPERACIONALES	General	Externo	Ejecución	Volatilidad de precios	Cuando durante la ejecución del programa por circunstandas 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.	Teniendo en cuenta la situación mundial en razón de la pandemia por el coronavirus COVID-19 y a nivel nacional por el riesgo de desabastecimiento por los bloqueos en vías y orden público, y que como consecuencia de ello puede presentarse 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 cambio en el producto por otro similar, como la prorroga, adición, modificación, suspensión 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 Nutricares 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 .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 garantías 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 garantías legales. 4 El supervisor para cada pago deberá verificar previamente el pago de la Seguridad Social por parte del contratista
13	RIESGOS OPERACIONALES	General			fenomeno climatico que afecte la produccion de la materia prima	desabastecimiento en el suministro de los productos contratados.	el contratista debera prever 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 materi aprima necesaria; con previa autorizacion del supervisor y que cumpla con la ficha tecnica tecnica requerida por el contratista.

14	RIESGOS OPERACIONALES	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 supervision. Exigir al contratista el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes.	En la etapa precontractual se deberan 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 deberá cambiar inmediatamente aquellos que presenten algun grado de deterioro, incluido su empaque La entidad en esta hipotesis podrá afectar la garantía e imponer las multas que apliquen.