ANEXO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

(Ciudad)
Señores
LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ – CPMSBOG
(Dirección)
Bogotá, D.C.

Ref.: Proceso de Mínima cuantía No. XX de (año).

Objeto: **La Presente Invitación Pública, Tiene Como Fin *"(****Escribir el objeto de la Invitación, este debe ser claro, preciso, no ambiguo que no s c e preste para diferentes interpretaciones y acorde con el Certificado de Disponibilidad presupuestal****).""***

El suscrito actuando como (persona natural; Representante Legal de la sociedad _____; representante del Consorcio _____ o Unión Temporal _____, integrado por _____; o como apoderado de _____según poder debidamente conferido y que adjunto a la presente, de acuerdo con las condiciones que se establecen en los documentos del Proceso de Selección Pública de la referencia, cordialmente me permito presentar propuesta para participar en el proceso citado en la referencia.

En caso que esa Entidad me adjudique el Proceso de Selección, me comprometo a aceptar el contrato correspondiente y efectuar los trámites la ejecución y legalización del mismo, dentro del término señalado para el efecto en la invitación pública y en el estudio previo.

Así mismo declaro:

- Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete al oferente.

- Que ninguna otra persona fuera del proponente tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato que de ella se derive.

- Que si se nos adjudica el contrato, nos comprometemos a aceptar el contrato dentro de los términos señalados para ello.

- Que conozco la información general y especial y demás documentos que integran la invitación pública y acepto los requisitos en ella contenidos.

- Que hemos conocido las Adendas publicadas en el SECOP II.

- Que el suscrito afirma bajo la gravedad del juramento, que no existe ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de interés y/o prohibición, de las señaladas en la Constitución Política, en la Ley, especialmente en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, y demás normas complementarias y concordantes, que impidan la

participación del oferente en el presente proceso y en la celebración y ejecución del respectivo contrato.

- Que afirmo bajo la gravedad del juramento, que el proponente, los socios de la persona jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, no nos encontramos reportados en el boletín de responsables fiscales expedido por la Contraloría General de la República.

- Que no hemos sido sancionados o multados por ninguna Entidad Oficial por incumplimiento de contratos estatales, mediante providencia ejecutoriada dentro de los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de cierre de este Proceso de Selección. (Nota: Si el proponente es un consorcio o una unión temporal, deberá tener en cuenta a cada uno de sus miembros individualmente considerados. Si durante dicho período el proponente ha sido objeto de sanciones contractuales (multas y/o cláusula penal) por parte de cualquier entidad estatal, en lugar de hacer este juramento debe indicar aquí que ha tenido las sanciones y/o que le han sido hecho efectiva la garantía única.

- Que la propuesta consta de_____ folios numerados en forma consecutiva tanto en el original como en la copia, y se presenta la propuesta económica en sobre separado.

- Que la propuesta tiene vigencia de 90 días calendario.

Atentamente,

NOMBRE Y FIRMA (persona natural; representante legal de la sociedad; representante del consorcio o unión temporal o apoderado según el caso)
C.C. No. _____ expedida en _____
Nit: _____
Dirección: _____
Número de teléfono: _____
Número de fax: _____
Correo electrónico: _____

INPEC

ANEXO No. 2
CONDICIONES TECNICAS MINIMAS EXIGIDAS

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE COMERCIALIZA EL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BOGOTÁ, INCLUYE PABELLON UNIDAD DE SALUD MENTAL.

CUADRO DE NECESIDADES

GRUPO 1
CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA; PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS.

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	Q	MARCA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	POLLO	UNIDAD	Pollo fresco entero o partido en medios según necesidad, incluye una merma por perdida de agua de 3% para lograr un PESO FINAL de 1.450 gramos, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa en rabadilla, listo para hornear, no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232.	1.997			
2	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	Pechuga de pollo deshuesada, limpia (sin piel, ni esquirlas), En Filete porcionada por 400 gramos y obtenida en el despiece de pollo blanco, listo para la plancha no debe contener hielo, no debe presentar quemaduras por el frio, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, debe cumplir con lo establecido en las resoluciones 00000242 de 2013 y 00002690 de 2015 del ministerio de protección social, resolución 2015025417 del INVIMA y decreto 000001232.	50			
3	CARNE DE RES	KILO	Carne de res para asar, corte fino para asar centro de cadera, correspondiente al cuarto trasero de la res, el corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa, porcionada X 240 – 250 gr, lista para la plancha. El producto debe proceder de novillo, piezas individuales limpias, libres de exceso de grasa, de materia fecal, de coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad, debe cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007 y resolución 3009 de 2010,resolucion 240 de 2015, resolución 242 de 2013 y resolución 562 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.	225			

4	**CARNE HAMBURGUESA PARRILLA**	**EMPAQUE X 10 UNIDADES**	Ingredientes: carne de res, agua, proteina texturizada de soya (retenedor de humedad), almidon de papa (aglutinante), miga de pan, fibra de trigo, sal yodada y fluorizada, saborizante (sabor a hamburguesa), conservante (acetato de sodio, acido acetico, citrato de sodio, nisina, dioxido de silicio), conservante (glutamato monosódico (BPF)), mezcla de especias (ajo, pimienta),regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), colorante natural (hemoglobina), conservante (eritorbato de sodio), aroma natural (humo). Olor: Característico al producto. Color: café, rojo claro. Textura: Solida Sabor: Característico del producto.	**140**			
5	**COSTILLA CERDO AHUMADA**	**PAQUETE X 500 GR**	Costilla de cerdo, agua, sal, conservante (nitrito de sodio), tripolidosfato de sodio (estabilizante), sabor carne de cerdo (saborizante), regulador de acidez (acetato de sodio, sal, dióxido de silicio, nisina), conservantes (metabilsulfitos sódico, acetato de sodio, citrato sódico, ascorbato sódico), eritorbato de sodio (antioxidante), humo liquido (saborizante). Puede contener: soya, frutos de cascara, sulfitos. Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico a carne de cerdo, humo líquido y especias. Color: Rosado internamente y dorado superficial. Textura: Suave Sabor: ahumado característico del producto Empaque: Bolsa de vacío (polietileno). Vida útil estimada: Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C. Registro sanitario: RSA-0026874-2023.	**600**			
6	**BONDIOLA DE CERDO**	**KILO**	La bondiola de cerdo o cabeza de lomo es también es una carne de una gran ternura. Con gran porcentaje de grasa, por lo tanto, logra tener un sabor característico y diferente a cualquier otro corte de cerdo. Procederá de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas despostadoras autorizadas por la autoridad competente, no contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. Cumplirán con los requisitos fijados por la Normatividad Colombiana. Y se debe enviar porcionada en gramajes de 250 gr.	**25**			
7	**JAMON DE CERDO AHUMADO TAJADO**	**EMPAQUE DE 250 gr**	Carne de cerdo, almidón (trigo, papa) grasa de cerdo, agua, proteína de soya, gelificante(carragenina), proteína vegetal (maíz), harina de trigo fortificada, acentuador de sabor (glutamato Mono sódico), sabor artificial (carne de cerdo), especias naturales, extracto de levadura, azúcar, anti humectante (dióxido de silicio), regulador de acidez (polifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido acético), conservante (nitrito de sodio), pimienta, sabor artificial a pollo, sabor idéntico al natural de cerdo, oleorresina de especias, sal, antioxidante (eritorbato de sodio). Costillar de cerdo seleccionado, preparado y cóccido mediante proceso térmico y ahumado, corte y empaque al vacío. Olor: Característico al producto. Color: Rojo característico del producto.Textura: Solida Sabor: ahumado característico del producto. Empaque: Bolsa de vacío (polietileno), empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C.	**100**			

8	**SALCHICHA AHUMADA DE CERDO PARA PERRO**	**PAQUETE x 15 UNIDADES**	Carne y grasa de cerdo, agua, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), proteína de soya, sal, conservante (nitrito de sodio), Reguladores de acidez (tripolifosfato de soio, acetato de sodio, acudo málico), especias naturales (pimienta negra, paprika, ajo, alcaravea, nuez moscada), antioxidante (eritorbato de sodio, sabor natural humo. carne de cerdo pulpo, grasa de cerdo salazonada, condimentada, cuteada, embutida y llevada a tratamiento térmico para cocción. Olor: Característico al producto. Color: rosado pálido característico del producto. Textura: blanda y suave Sabor: ahumado característico del producto. Vida Útil: Empacado al vacío 45 días. Producto listo para el consumo se recomienda freír sobre parrilla o sarten o calentar al vapor.	**20**			
9	**CHORIZO SANTARROSANO**	**PAQUETE X 20 UNIDADES**	Carne y grasa de cerdo, agua, proteína de soya, pasta de pollo CMD, almidón (papa, trigo), sabor artificial (chorizo), sabor natural (humo), anticompactante (dióxido de silicio), colorante artificial (amarillo sunset) harina de trigo, azúcar regulador de acidez (tripolifosfato de sodio, acetato de sodio, ácido málico), sal, conservante (sal nitral), especies naturales (comino, cebolla, ajo, pimienta), antioxidante (eritorbato de sodio). Carne y grasas seleccionada, salasonada y condimentada, molida, embutida y cóccida mediante proceso térmico, ahumado, y empaque al vacío. Olor: Especias Color: Blanco Textura: Solida Mantener el producto refrigerado a una temperatura de 0°C a 4°C, Empacados al vacío 45 días en refrigeración de 0°C a 4°C	**45**			
10	**MORCILLA DE CERDO**	**PAQUETE X 8 UNIDADES**	Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de arroz, grasa, hemoglobina deshidratada de animales de abasto y aditivos de uso permitido, introducido en colágeno comestible y sometido a tratamiento térmico. Bolsa multicapa para vacío, sellada al calor, con etiqueta adhesiva impresa por: 500 gramos forma cilíndrica.45 días en temperatura de refrigeración de 0-4°C.Registro sanitario INVIMA RSAD01I64007	**133**			
11	**ACEITE**	**BIDON X 20 LITROS**	Aceite extraído de semillas vegetales, corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano que ha sido sometido a procesos químicos y físicos, con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones. Ha desodorizarían por procesos químicos y físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser de máximo 0,2% puede corresponder al aceite puro o mezcla de aceites. Producto resistente a altas temperaturas, con ingredientes de tipo vegetal, empacado en frasco plástico.	**35**			
12	**MOJARRA**	**LIBRA**	Mojarra fresca limpia, roja, ojos brillantes, sin vísceras, descamada, con un peso final de 450 – 500 g aproximado, el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección social, y por las autoridades sanitarias, para transporte y manipulación.	**185**			
13	**QUESO**	**BLOQUE X 2,5 KG**	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cascara, los quesos deben estar exentos de grasa y proteínas de origen vegetal o animal diferentes a lácteos. Rico en proteínas y minerales como el calcio, fosforo y vitaminas A, D y B2.	**42**			

14	**HUEVO AA**	**CUBETA X 30 UNIDADES**	Huevos de gallina con cáscara de categoría AA con peso de 60 a 66,9 gramos, aptos para el consumo humano en estado natural o para utilización industrial de alimentos, fresco.	**4**			

GRUPO 2
PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA Y LA HORTICULTURA; PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIAS; OTROS MINERALES

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	Q	MARCA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**PAPA R-12 Y/O SABANERA**	**KILO**	Papa tipo sabanera, número 2, lavada y seleccionada, debe tener aspecto fresco, sano.	**626**			
2	**PLATANO**	**KILO**	Plátano hartón seleccionado tamaño promedio entre 400 a 500 grs la unidad, de calidad extra.	**220**			
3	**CEBOLLA CABEZONA**	**KILO**	Hortaliza su bulbo es comestible presentando una estructura globosa, de un diámetro de 7a 8 cm, formado por capas gruesas carnosas, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	**155**			
4	**CEBOLLA LARGA**	**KILO**	Un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares, de 5 a 7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, de aspecto fresco, sanos, libre de magulladuras, de insectos.	**6**			
5	**AJO**	**KILO**	Ajo tamaño grande, Planta herbácea con una altura aproximada de 50 cm. Las vainas de las hojas forman un falso tallo erecto y corto, donde su parte interior subterránea es un bulbo compuesto, formado por bulbillos. Cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, en ocasiones algo rojiza, membranosa, trasparente y muy delgada, debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	**28**			
6	**TOMATE**	**KILO**	Tomate larga vida calidad extra tipo hamburguesa, verde debe estar libre de insectos, ataque de plagas, residuos químicos, libre de magulladuras.	**50**			
7	**LECHUGA CRESPA**	**KILO**	Lechuga crespa fresca, sin rastro de oxidación ni babosidad, especial para la utilización en cocina.	**10**			
8	**ADOBO PARA CARNES**	**KILO**	Mezcla de especias molidas, colorantes y sal para condimentar productos cárnicos, y preparaciones culinarias, cuya composición sea a base de harina de cereales (arroz/Maíz), especias (ajo, cebolla, cilantro, pimienta, comino**,** tomillo, laurel, orégano**),** sal, resaltador de sabor (glutamo Mono sódico), colorantes naturales (achiote, cúrcuma), colorante artificial (tartazina0,01gr/kg). acticompactante (Fosfato tricalcico). contiene tartrazina, empacado en bolsa plástica en grado de polipropileno grado alimenticio y su presentación sea por kilogramo.	**37**			
9	**AREPA BLANCA**	**PAQUETE X 10 UNIDADES**	Ingredientes: Maíz 100% peto blanco de la mejor calidad, agua, sal, conservantes (ácido sorbico) 2800 grs aproximadamente. Registro Invima: RSAD08130302.	**319**			

10	**PAN PARA HAMBURGUESA**	**PAQUETE X 12 UNIDADES**	Pan para hamburguesa tipo americano paquete x 12 unidades.	**116**			
11	**PAN PARA PERRO**	**PAQUETE X 12 UNIDADES**	Pan para perro tipo americano extra largo, producto presentado en paquete por 12 unidades.	**25**			
12	**CONDIMENTO COLOR**	**LIBRA**	Producto compuesto de féculas o proteínas vegetales, colorantes artificiales permitidos., con características in o loras de color rojo - naranja concentrado se debe cumplir con los requisitos micro biológicos establecidos por la legislación correspondiente, presentación debe ser en bolsa sellada de polipropileno por 500 grs.	**12**			
13	**SALSA DE MAYONESA SACHET**	**UNIDAD DE 6 g**	Descripción: Producto resultante de la emulsión de aceite vegetal refinado, huevos, agua, almidón (maíz), vinagre, sal, azúcar, especias (cebolla, ajo) y conservantes permitidos. Ingredientes: Aceite vegetal de soya refinado, huevos, espesante (almidón modificado de maíz), azúcar, vinagre, sal, especias (cebolla, ajo). Acidulante (ácido fosfórico y ácido láctico), Conservante (Sorbato de potasio y benzoato de sodio), Estabilizante (C.M.C.), Secuestrante E.D.T.A. Organolépticas: Apariencia: Emulsión semisólida de consistencia uniforme. Olor: Característico del producto. Color: Blanco a crema. Sabor: Balance ácido-salado. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD07I4612	**13**			
14	**SALSA TARTARA**	**GALON DE 3800 g**	Salsa cremosa con alcaparras, perejil y cebolla. Cantidad por porción Calorías 20 Calorías de grasa 20 Grasa Total 2 g - 3% Sodio 140 mg - 6% Carbohidratos Totales 2 g -1% Azúcares 1 g Proteína 0 g - 0% No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaría, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro. Vida Útil : 1 año.	**2**			
15	**SALSA TOMATE SACHET**	**UNIDAD DE 6 g**	Descripción: Producto semisólido elaborado a partir de concentrado de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes. Ingredientes: Agua, pulpa de tomate, azúcar, sal, vinagre, especias (Ajo en polvo). Aditivos: Espesante (Almidón Modificado de Maíz, Harina de Trigo Fortificada), Estabilizante (C.M.C.), Acidulante (Ácido Cítrico), Acentuador de Sabor (Glutamato Mono sódico), Conservantes (Sorbato de Potasio, Benzoato de Sodio), Colorante Artificial (E-122 Rojo – Carmoisina, Tartrazina). ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate característico del producto. Color: Rojo uniforme. Sabor: Balance acido-dulce- salado característico a tomate. Vida útil: 1 año. Registro sanitario: RSAD17I01698	**13**			

16	**SIROPE DE MIEL**	**UNIDAD DE 6 g**	Producto de textura espesa y de color ámbar del jarabe de azúcar invertido, hecho mediante el tratamiento de una solución de agua y azúcar, la cual, al alcanzar un grado de polarización del azúcar, se obtiene el jarabe y se saboriza. Composición: Azúcar, Agua, Glucosa, Acidulante (Ácido Cítrico), Regulador de Acidez (Bicarbonato de Sodio), Sabor Artificial (Sabor Miel), Colorante artificial (Color Caramelo). Contiene TARTRAZINA. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Olor: característico a miel, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo Sabor: característico a miel, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo. Color: Ámbar Claro homogéneo característico. Textura: Líquida, viscosa. Vida útil: 1 año.	**8**			
17	**HARINA DE TRIGO**	**KILO**	Producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigo duros tricticum aestivum sanos y limpios. Se usa en la elaboración de productos de panadería. Ingredientes: harina de trigo con niacina (55.00 mg/kg), hierro (44.00 mg/kg) vitamina b1 (6.00 mg/kg), vitamina b2 (4.00 mg/kg) y ácido fólico (1.54 mg/kg), agentes de tratamiento de la harina (ácido ascórbico y enzimas) contiene gluten. Requisitos fisicoquímicos: Humedad con tolerancia Mínima 12.5 Y máxima de 14.5%, Proteína 12.5% gluten seco 11.%.	**30**			
18	**ADOBO PARA BROASTER**	**KILO**	Adobo para pollo a la broaster que contenga, sal, azúcar, almidón, especias naturales (cebolla, ajo, pimienta), extracto de especias naturales (comino pimienta, tomillo, laurel, cilantro, ajo, colorante artificial amarillo tartazina.	**3**			
19	**BATIDO PARA BROASTER**	**KILO**	Batido para pollo broaster que contenga, harina de trigo fortificada, almidón, sal azúcar, acentuador de sabor (glutamato mono sódico) especias naturales, extracto de especias naturales contiene sulfitos.	**3**			
20	**APANADO PARA BROASTER**	**KILO**	Apanado para broaster que contenga harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor, (glutamato mono sódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia.	**4**			
21	**MIGA DE PAN DE CURUBA**	**PAQUETE X 2000 GR**	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico), agua, leudante (levadura), sal, mezcla de aceites vegetales (soya y/o palma) y colorante natural (color annatto). Contiene: trigo (gluten) y soya. Puede contener trazas de pimienta y sulfitos.	**4**			
22	**BATIDO O CUBIERTA PARA APANAR**	**PAQUETE X 2000 GR**	Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido folico), fécula de maiz, sal, proteína vegetal de soya, especias y estabilizante. Contiene: trigo (gluten) soya, pimienta y sulfitos.	**2**			
23	**PAPA TIPO CABELLO DE ANGEL**	**KILO**	Con contenido por porción de 30gr de grasa total 10gr, grasa saturada 4gr, omega 9 4330mg, omega 6 1150mg, omega 3 30mg, sodio 230mg, carbohidratos17gr, fibra.	**15**			
24	**PAPA A LA FRANCESA**	**KILO**	Papa seleccionada, aceite vegetal, secuestrante (pirofosfato acido de sodio), presentación paquete por kilo**.**	**39**			
25	**CROQUETA DE YUCA**	**KILO**	Yuca lista , aceite vegetal, margarina, sal ,goma guar, endulzante, Producto elaborado a partir de una mezcla de yuca y demás ingredientes, sometido a proceso de fritura, Sabor: suave, característico de la yuca. Olor:	**15**			

			característico de la yuca, libre de olores extraños. Textura: firme, uniforme y suave al tacto. Color: Dorado claro, Bolsa de polietileno de grado alimenticio, resistente y apta para mantener las propiedades organolépticas del producto.				
26	**PATACON PRECOCIDO**	**KILO**	Patacón cocinado y/o frito, que durante su proceso sea sometido a proceso de preformado y preferida y congelación, cuyos ingredientes sean a base de plátano pintón nacional llanero seleccionado, con características de tamaño por patacón diámetro de 09, grosor de 3 mm cuya presentación sea en bolsa de polietileno por 1000 gr.	**50**			
27	**ARROZ**	**KILO**	Cereal de calidad extra con carbohidratos, fibra, proteína, contiene hierro, tiamina (B1) Y Niacina (b3), Vitamina A y ácido fólico, seleccionado y clasificado, granos enteros y blancos, sin gluten. Libre de impurezas y/o insectos.	**30**			
28	**SAL**	**KILO**	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano, presentación salero plástico.	**47**			
29	**MIX DE VERDURAS CONGELADA**	**KILO**	34% zanahoria 33% guisantes 33% maíz Presentacion:1000 gramos Tipo de empaque: Bolsa Material: polietileno Tipo de conservación: Congelación temperatura menor a -18c Vida útil estimada: 30 meses después de su fabricación, almacenado en condiciones de congelación a -18 C	**10**			

GRUPO 3
PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLASTICO

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	Q	MARCA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**PORTACOMIDAS ESPUMADOS P1/SIN DIVISIONES**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, sin divisiones.	**7**			
2	**PORTACOMIDAS ESPUMADOS P3 /3 DIVISIONES**	**PAQUETE X 200 UNIDADES**	Poliestireno Espumado (EPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. Material no apto para temperaturas de ebullición. Dimensiones: Largo:21.5 cm, Ancho 21.0 cm, Alto 8.0 cm, 3 divisiones	**1**			
3	**BOLSA PARA ALIMENTOS L19**	**PAQUETE X 100 UNIDADES**	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L19, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como la Hamburguesa y cuyas medidas en pulgadas sean 7x8 y en centímetros 17,5x20.	**17**			
4	**BOLSA PARA ALIMENTOS L35**	**PAQUETE X 100 UNIDADES**	Bolsa en Polipropileno Metalizado, Especial Adoptada Para Alimentos, de referencia L35, que sea de uso frecuente para Empaque de productos como El Pollo y cuyas medidas en pulgadas sean 11x14 y en centímetros 27,5x35.	**13**			

5	**BOLSA PLASTICA RAYADA 5KL**	**PAQUETE X 100 UNIDADES**	Bolsa de polietileno rayada de color azul o verde, resistencia no inferior a 5 kl.	**47**			

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 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 y demás normatividad vigente. **Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma**.

2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2492 de 2022. Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de la misma**.

3. **Los productos ofertados en el presente proceso de contratación que lo requieran deben contar con el registro sanitario vigente del INVIMA; razón por la cual, se deben anexar los soportes respectivos,** de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 Articulo 37.

4. El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

5. El transporte y manipulación de los productos requeridos deben realizarse conservando la cadena de frio, mediante vehículos autorizados y equipados para tal fin, aplicando en todo momento las normas vigentes establecidas para la manipulación de este tipo de alimentos e insumos de lo cual deberán adjuntar los respectivos conceptos sanitarios emitidos por la secretaria distrital de salud.

6. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la Disponibilidad Presupuestal.

7. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad.

8. Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

9. Se debe anexar la ficha técnica de los productos ofertados.

10. El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, baja rotación y/o cualquier novedad presentada con estos.

11. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o pérdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.

12. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones y/o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental, municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente. .

13. El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas parciales; según requerimiento del responsable del Asadero de pollos del CPMSBOG.
14. Para recibir los productos se coordinará con el supervisor del contrato.

15. El CPMSBOG se reserva el derecho de abstenerse en solicitar algún producto relacionado en el presente estudio de mercado por razones de su baja rotación o consumo, para lo cual el supervisor del contrato deberá rendir los informes y constancias correspondientes; en consecuencia, podrá en su efecto solicitar mayores cantidades de los productos que tengan mayores demandas a fin de garantizar la ejecución del presupuesto.

16. El presente proceso se adjudicara por el total de los grupos.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

Atentamente,

FIRMA DEL PROPONENTE: _____
NOMBRE: _____
C.C. o NIT: _____
NÚMERO DE TELÉFONO_____
NÚMERO DE FAX_____
CORREO ELECTRÓNICO_____

ANEXO No. 3

EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Formato del Certificado de Acreditación de experiencia, para cumplir con los requisitos habilitantes:

El oferente debe diligenciar el siguiente formato con el fin de ACREDITAR los indicadores que no se encuentran contenidos en el RUP, para la verificación de experiencia en cumplimiento de los requisitos habilitantes, así:

OFERENTE:					
CERTIFICADO DE CONTRATOS					
NOMBRE DEL CLIENTE					
NOMBRE DEL CONTRATISTA (OFERENTE, O MIEMBRO DEL OFERENTE					
¿El contratista es un proponente plural?			Porcentaje de participación		
Fecha de inicio		Fecha de terminación		Duración en meses	
Monto contratado (Incluido Adiciones)					
Objeto del contrato					
Persona de contacto para verificación					
Teléfono		Celular			
Dirección					
e-mail					

Firma :

_____

Nombre :_____

Cargo :_____

Declaramos bajo la gravedad del Juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y la responsabilidad institucional de las personas jurídicas

que representamos que la información consignada en el presente formato, de acreditación de experiencia es cierta.

Nota: El Oferente Acepta que el Instituto Nacional penitenciario y Carcelario - INPEC, contacte al cliente para verificar la información contenida en el certificado

Nombre del Proponente

(Firma del representante legal del proponente persona Jurídica
Firma del representante del Consorcio o de la Unión Temporal
Firma del Proponente Persona Natural)
C.C.
Nit.

Dirección comercial del Proponente Teléfono – fax
Apoderado:
Nombre _____
Firma
C.C. _____

ANEXO No. 4

ACREDITACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES

DECLARACIÓN SOBRE MULTAS, SANCIONES E INCUMPLIMIENTOS DURANTE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS

I. PROPONENTE _____

Marque con una X la opción que corresponda:

Ha sido Multado: _____
Ha sido sancionado: _____
No ha sido Multado: ____
No ha sido sancionado: ___

En caso de haber sido multado y/o sancionado por alguna entidad pública o privada favor diligenciar el cuadro que se relaciona a continuación:

Objeto del Contrato	No. Cont	Entidad Contratante	Vr. Contrato en pesos $	Tipo			Fecha de la Multa/Sanción/Incumplimiento	Vr. De la Multa/Sanción/Incumplimiento en pesos $
				Multa	Sanción	Incumplimiento		

Declaramos bajo la gravedad de juramento, comprometiendo nuestra responsabilidad personal y comprometiendo la responsabilidad institucional de las personas jurídicas que representamos, que la información antes consignada es totalmente cierta, corresponde única y exclusivamente a la entidad que representamos.

REPRESENTANTE LEGAL
Firma del Proponente y/o apoderado y/o distribuidor Y/o Comercializador
Nombre

ANEXO No. 5
MODELO DEL ACUERDO DE CONSORCIO O DE UNIÓN TEMPORAL
(Según sea el caso)

_____. , identificado con la C.C. No._____ de _____. , y vecino de , obrando en representación de la sociedad, domiciliada en la ciudad de. Y., identificado con la C.C. No. de. , y vecino de, obrando en representación de la sociedad, _____domiciliada en la ciudad de_____, hemos decidido conformar una (Unión temporal o Consorcio) (indicar el nombre del consorcio o la Unión Temporal que se conforma) en los términos que estipula la Legislación y, especialmente lo establecido en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993, que se hace constar en las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA: La (Indicar el nombre de la Unión Temporal o Consorcio) se conforma con el propósito de presentar propuesta para la adjudicación, celebración y ejecución del contrato resultante ante el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC, en relación con la Invitación Pública No. 001 de 2016 cuyo objeto es "Contratar la prestación del servicio de Publicación de edictos en un diario de amplia circulación a nivel nacional cada vez que sea necesario y requerido por el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario –INPEC"

CLÁUSULA SEGUNDA: La participación en la (Indicar el nombre de la Unión Temporal o Consorcio) que se acuerda, será del % para _____ y del % para…… (En el caso de Uniones Temporales, señalarán los términos y extensión de la participación en la propuesta y en la ejecución del contrato), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.)

CLÁUSULA TERCERA: (Integrante) e (Integrante), responderán en forma solidaria y mancomunada por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado.

CLÁUSULA CUARTA: Se acuerda que (Integrante) y (Integrante), atenderán en forma conjunta todas las obligaciones y deberes asumidos en la respectiva propuesta en los diferentes aspectos allí contenidos, delegando la representación y respectiva coordinación de la (Unión Temporal o Consorcio) en cabeza de _____, como representante legal de (Integrante) y de esta (Unión Temporal o Consorcio). (Indicar las facultades de representación

CLÁUSULA QUINTA: La duración de esta (Unión Temporal o Consorcio) se extenderá por todo el tiempo en que se generen obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, según lo preceptuado en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993. (Ver numeral 4.1.4)

CLÁUSULA SEXTA: Las responsabilidades que se desprendan de esta (Unión Temporal o Consorcio) y sus efectos se regirán por las disposiciones previstas por la Ley 80 de 1993 para la (Unión Temporal o Consorcio). La Unión Temporal o Consorcio, no podrá ceder total o parcialmente los derechos u obligaciones que se deriven de la ejecución del contrato, sin el consentimiento previo y escrito por parte del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.

CLÁUSULA SÉPTIMA: En atención a lo dispuesto en el artículo 11 del Decreto 3050 de

1997, los integrantes del Consorcio o Unión Temporal en el documento de constitución y para efectos del pago, en relación con la facturación manifestamos:

En constancia de aceptación y compromiso, se firma el presente documento por los que en el intervienen, el día XX del mes de XX de (año) en la ciudad de XX

Nombre, identificación y sociedad que representa

ANEXO No. 6
Formato de Información Referente a la Identificación de los Beneficiarios Sistema Integrado de Información Financiera – SIIF.

Nombre / Razón Social: _____

Advertencias:

1. *El Establecimiento Carcelario de Bogotá INPEC se abstendrá de suscribir contrato alguno con beneficiarios que aparezcan en el boletín de Responsabilidad Fiscal de la Contraloría General de la República, conforme lo establece el inciso tercero del Artículo 60 de la Ley 610 del 15 de agosto de 2000.*
2. *Para la presentación de Ofertas y/o para la celebración de contratos de cualquier naturaleza con el Establecimiento Carcelario de Bogotá, se requerirá del cumplimiento por parte del contratista, del pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje cuando a ello haya lugar, lo cual será acreditado mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista con los requerimientos de ley o por el Representante Legal, conforme lo establece el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.*

Documento de Id Institución: NIT C.C. **Número** _____

Ciudad: _____ **País:** _____

Dirección: _____ **Fax No.** _____

Teléfonos Nos. _____

Correo Electrónico: _____

Nombre del Representante Legal: _____

Identificación No. _____

Contactarse con:

Institución Financiera donde Posee Cuenta el Beneficiario:

Cuenta No.

Clase: Corriente ☐ **Ahorros** ☐

Información Tributaria.

Régimen Común ☐ **Régimen Simplificado** ☐

Clasificados Como:

Autorretenedor de Retefuente ☐ **Gran Contribuyente**

Autorretenedor de IVA ☐ **Institución Sin Ánimo de Lucro** ☐

Autorretenedor de ICA ☐ **Responsable de IVA** ☐

Actividad Económica.

Industria ☐ **Código** ☐☐☐☐☐☐ **Comercio** ☐ **Código** ☐☐☐☐☐☐

Servicios ☐ **Código** ☐☐☐☐☐☐ **Financiera** ☐ **Código** ☐☐☐☐☐☐

Nota:

- El formato debe ser diligenciado de manera legible en letra imprenta o a máquina.

- Si desea registrar otras cuentas adicionales, puede hacerlo a continuación.

INSTITUCIÓN FINANCIERA	NÚMERO DE CUENTA	CLASE	
		CORRIENTE	AHORROS

- Esta información será validada por el SIIF a través del Ministerio de Hacienda y Crédito Público y el Banco de la República, por lo tanto, es importante que la información aquí consignada sea concreta, correcta y veraz, pues de ello dependerá que el abono en cuenta de las órdenes de pago tramitadas se efectúen en tiempo conforme lo estipule el contrato.

Relación de Bancos que valida el SIIF.

1. BANCO DE BOGOTÁ.
2. BANCO POPULAR.
3. BANCAFE.
4. BANCO SANTANDER.
5. BANCOLOMBIA.
6. ABN AMBRO BANK
7. CITIBANK
8. LLOYDS TSB BANK
9. BANCO SUDAMERIS COLOMBIA.
10. BANCO GANADERO.
11. BANCO DE CRÉDITO.
12. BANCO COLPATRIA RED MULTICOLOR.
13. BANCO UNIÓN COLOMBIANO.
14. BANCO DE OCCIDENTE.
15. STANDARD CHARTERED.

16. BANCO CENTRAL.
17. BANCO MERCANTIL DE COLOMBIA.
18. BANCO TEQUENDAMA.
19. BANCO CAJA SOCIAL.
20. BANCO SUPERIOR.
21. BANK BOSTON.
22. MEGABANCO.
23. BANCO DAVIVIENDA.
24. BANCO AGRARIO DE COLOMBIA.
25. C.A.V. LAS VILLAS.
26. C.A.V. GRANAHORRAR.
27. C.A.V. CONAVI.

ANEXO No. 7
Compromiso anticorrupción

Proceso de Contratación [Insertar información]

[Nombre del representante legal o de la persona natural], identificado como aparece al pie de mi firma, [obrando en mi propio nombre o en mi calidad de representante legal de] [nombre del Proponente], manifiesto que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de [Nombre de la Entidad Estatal] para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.

2. No estamos en causal de inhabilidad, incompatibilidad ni conflicto de interés alguno para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación [Insertar información].

3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.

4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación [Insertar información].

5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación [Insertar información] nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los [Insertar información] días del mes de [Insertar información] de [Insertar información].

_____
[Firma representante legal del Proponente o del Proponente persona natural]
Nombre: [Insertar información]
Cargo: [Insertar información]
Documento de Identidad: [Insertar información]