COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

Popayán, 12 de febrero de 2026

Señores
SUPRISA S.A.S
Dirección: Calle 17 A # 69 F – 36
gilberto.ortiz@suprisa.com.co
marcela.ortiz@suprisa.com.co

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. 209. SMC.001.2026 – Contrato No. 209. SMC.001.2026

Me permito informarle que el **INPEC- CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN**, aceptó su oferta presentada, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía **No. 209.SMC.001.2026**. De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación **No. 209.SMC.001.2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

<table>
<tr><td>No. DE CONTRATO</td><td>209.SMC.001.2026</td></tr>
<tr><td rowspan="4">CONTRATISTA</td><td>Persona Jurídica
SUPRISA S.A.S
Identificación: NIT. 900503041-6</td></tr>
<tr><td>Dirección Comercial: Dirección: Calle 17 A # 69 F – 36</td></tr>
<tr><td>Teléfonos: 3202779716</td></tr>
<tr><td>Email Comercial: gilberto.ortiz@suprisa.com.co</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASASPARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026.</td></tr>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO</td><td>El proponente adjudicatario deberá realizar las siguientes actividades, que serán ejecutadas de acuerdo con el cronograma de actividades presentado por el contratista, el cual será revisado y aprobado por el supervisor del contrato.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>Descripción</th><th>UN</th><th>CANT</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Salsa De Piña 1000g</td><td>UN</td><td>30</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Gelatina de sabores surtidos * 500gr</td><td>UN</td><td>30</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Leche en polvo *300gr</td><td>UN</td><td>50</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

4	Harina De Maíz Blanca *500gr	UN	50
5	Harina De Maíz Aro Amarilla 500gr	UN	50
6	Azúcar Morena Incauca 2.5kg	UN	15
7	Maní Triturado 1000g	UN	30
8	Levadura instantánea 500g	UN	59
9	Polvo Hornear 500g	UN	10
10	Grageas De Colores 500g	UN	10
11	Salchicha Perro * 24 unidades	UN	50
12	Uvas Pasas 500g	UN	3
13	Bicarbonato 500g	UN	5
14	Paca Arroz a 500g	UN	2
15	Salvado De Trigo 500g	UN	500
16	Azúcar Blanca 50kg	UN	20
17	Bocadillo Lonja 500g	UN	40
18	Panela 500gr	UN	10
19	Salsa De Tomate 1000g	UN	40
20	Arequipe * 1000g o mas	UN	40
21	Esencia 3850 ml vainilla blanca	UN	5
22	Esencia 3800 ml vainilla negra	UN	5
23	Esencia 3800 ml Coco	UN	3
24	Esencia 3800 ml mantequilla	UN	8
25	Esencia 3800 ml ponqué	UN	4
26	Esencia 3800 ml ron con pasas	UN	4
27	Esencia 3800 ml canela	UN	2
28	Esencia 3800 ml arequipe	UN	2
29	Esencia 3800 ml queso	UN	3
30	Mayonesa 1000g	UN	25
31	Cocoa En Polvo 230g	UN	15
32	Fécula De Maíz 5000g	UN	4
33	Colmaiz * 500 gr	UN	120
34	ripio de papa *2500 gr	UN	10
35	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoración) * 15 Kg	UN	10
36	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos	UN	40
37	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr	UN	5
38	Almidón agrio de yuca * 12 kilos	UN	3
39	Margarina vitina Roja Hojaldre *2,5 kg	UN	30
40	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES	UN	50
41	Levadura fresca	UN	30
42	Papa congelada *2.5 kg	UN	50
43	Mortadela * 480gr	UN	60
44	Chocolate blanco * 500gr	UN	5
45	Chocolate negro *500 gr	UN	5
46	Porta Hamburguesa * 100 unidades	UN	5
47	Vaso Plástico Aro Traslucido 7oz X50 unidades	UN	20
48	Servilleta * 200 unidades	UN	20
49	Tenedor Plástico Tami Blanco 100u	UN	5
50	Papel aluminio * 200m	UN	8
51	Vinipel para alimento rollo	UN	10
52	Queso costeño	UN	120
53	Queso cuajado *2500gr	UN	10

54	Queso doble crema por bloque *2,5 kg	UN	20
55	Huevos Super* 30 unidades	UN	230
56	Leche líquida* 900 ml * 6 unidades	UN	35
57	crema de leche * 850g	UN	10
58	Aceite vegetal * 15 litros	UN	14

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Para **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASASPARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026.**

A-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS

N	Descripción	Especificación técnica
1	Aceite vegetal * 15 litros	El aceite vegetal es un producto alimenticio obtenido de semillas o frutos de origen vegetal (como soya, girasol, maíz o palma), refinado y apto para consumo humano. Se presenta como un líquido transparente y homogéneo, de color amarillo claro, sin sedimentos, turbidez ni olores extraños, con sabor neutro característico. Se envasa en recipientes grado alimenticio debidamente sellados y rotulados con nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, evitando temperaturas elevadas, para conservar su estabilidad y calidad, siendo adecuado para fritura, cocción y preparación de alimentos en servicios de alimentación

A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS

N	Descripción	Especificación técnica
1	Queso costeño	El queso Costeño se caracteriza principalmente, por ser un queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal y su proceso de elaboración artesanal. Debido a su método de fabricación, el queso Costeño se puede conservar por varios días, lo que facilita su transporte y distribución. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
2	Queso cuajada *2500gr	Queso hecho a base de leche entera, bajo en sodio, buena fuente de calcio y con sabor ligero ideal para acompañar todas las comidas. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
3	Queso doble crema por bloque *2,5 kg	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara y se asemeja mucho al queso mozzarella por su contenido de humedad y grasa. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.
4	Huevos Super* 30 unidades	El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo,Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara,Yema: Porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina, peso minimo por unidad 50gr, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad,Con registro INVIMA.
5	Leche liquida* 900 ml * 6 unidades	Leche libre de antibióticos. No agregamos conservantes, conserva todos los nutrientes naturales de la leche: grasa, proteínas, calcio y carbohidratos. Es una Leche larga vida, Cremosa, fuente de proteína, calcio, vitaminas y minerales, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, Con registro INVIMA.

6	crema de leche * 850g	producto lácteo obtenido a partir de la fracción grasa de la leche de vaca, apto para consumo humano y conforme a la normativa sanitaria vigente. Se presenta como un líquido espeso y homogéneo, de color blanco a marfil, con aroma y sabor lácteo característicos, sin grumos, separación excesiva ni olores extraños. Su contenido de grasa varía según la presentación comercial (generalmente entre 18 % y 35 %). Se comercializa en envases grado alimenticio debidamente rotulados con nombre del producto, contenido neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse refrigerada entre 2 y 6 °C y, una vez abierta, consumirse en el menor tiempo posible para garantizar su calidad e inocuidad en preparaciones culinarias.

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS

N	Descripción	Especificación técnica
1	Salsa De Piña 1000g	Elaborada a partir de la pulpa de piñas frescas, ideal para utilizar como aderezos, acompañar comidas rápidas y postres. Calorias 94 Kcal (cada 100g), Carbohidratos 20 g, Azúcares Añadidos 17 g,Sodio 30 mg
2	Gelatina de sabores surtidos * 500gr	La gelatina es una proteína pura, natural, procedente de materia prima animal, que contiene colágeno. Con consistencia firme y delicioso sabor, vida util 12 meses, con registro INVIMA
3	Leche en polvo *300gr	Producto obtenido mediante la deshidratación de leche pasteurizada, libre de materias extrañas, con olor y sabor característicos, sin signos de rancidez o deterioro. Vida util de 12 a 24 meses en envase original cerrado y condiciones adecuadas, con registro INVIMA.
4	Harina De Maiz Blanca *500gr	Harina precocida de maíz natural con verdadero sabor 100% colombiano y 100% maiz, tiene excelente desempeño en las preparaciones y en el proceso de armar, asar o freír, no aporta grasa. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
5	Harina De Maiz Aro Amarilla 500gr	Harina precocida de maíz natural con verdadero sabor 100% colombiano y 100% maiz, tiene excelente desempeño en las preparaciones y en el proceso de armar, asar o freír, no aporta grasa. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
6	Azucar Morena Incauca 2.5kg	producto natural obtenido de la caña de azúcar, caracterizado por mantener sus melazas naturales, lo que le otorga un tono marrón, sabor tipo caramelo y alta solubilidad. Se destaca por una polarización mínima de 1% y un alto contenido de sacarosa, siendo ideal para repostería y endulzar. con registro INVIMA
7	Mani Triturado 1000g	El maní triturado es un producto alimenticio obtenido del fruto de tostado y/o blanqueado, caracterizado por una textura crujiente y sabor intenso. Se utiliza comúnmente en repostería, heladería y snacks. Sus especificaciones técnicas clave incluyen un bajo nivel de humedad (generalmente < 9%), alta concentración de proteínas, grasas saludables y una granulometría que varía de trozos medianos a polvo, con registro INVIMA
8	Levadura instantanea 500g	agente leudante de Saccharomyces cerevisiae deshidratado, caracterizado por pequeños gránulos porosos que no requieren rehidratación previa.
9	Polvo Hornear 500g	leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, uno o más agentes ácidos (como fosfato monocálcico) y almidón (maíz/fécula) para controlar la humedad. Es un polvo fino, blanco y seco que libera dióxido de carbono (CO_2) al humedecerse y calentarse, ideal para

			bizcochos, galletas y repostería en general, con una dosificación típica del 0,5%-2,5% sobre el peso de la harina., con registro INVIMA.
	10	Grageas De Colores 500g	pequeñas esferas comestibles de azúcar, ideales para decorar pastelería, galletas y helados. Presentan colores vivos y uniformes, con una textura crujiente, vida útil de 12 meses y empaque sellado, contando frecuentemente con registro sanitario Invima para garantizar seguridad alimentaria
	11	Salchicha Perro * 24 unidades	productos cárnicos embutidos, cocidos o frescos, elaborados con carne (cerdo, res, pollo) y grasa, con un contenido cárnico generalmente superior al 60% Poseen características organolépticas de color rosado/rojo, textura firme y sabor característico, empaquetadas al vacío o en atmósfera modificada, requiriendo refrigeración (0C A 4C) y con una vida útil comercial de 30-45 días,con registro INVIMA.
	12	Uvas Pasas 500g	Uva pasa deshidratada, sin semilla. Las uvas que se destinan a la deshidratación suelen tener la pulpa firme y un elevado contenido en azúcar. Textura madura, color. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad,Con registro INVIMA.
	13	Bicarbonato 500g	Compuesto químico en forma de polvo cristalino blanco, inodoro y con un sabor ligeramente alcalino. Presenta una alta solubilidad en agua y un pH de aproximadamente 8,5 (solución al 1%), actuando como un álcali suave. Se utiliza comúnmente en la industria alimenticia, farmacéutica y de tratamiento de aguas, con una masa molar de 84,007 g/mol, Con registro INVIMA
	14	Paca Arroz a 500g	El Arroz producto 100% colombiano, seleccionado y fortificado (Vitamina A, ácido fólico), reconocido por su calidad superior, textura suelta y blanda. Es un arroz blanco de grano entero, Ideal para preparaciones diversas gracias a su grano seleccionado, Arroz blanco, Vitamina A, Ácido Fólico, Gelificante (Carboximetil Celulosa Sódica), registro sanitario
	15	Salvado De Trigo 500g	
	16	Azucar Blanca 50kg	Es sacarosa cristalizada la cual es extraída de la caña de azúcar a través de procesos industriales. Este producto puede consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos. Caracteristicas: Polarizacio 99,4 S Min, Humedad 0,070% max, Color a 420nm-400Max, Turbiedad a 420nm - 400 Max. Vida util 6 meses.El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA
	17	Bocadillo Lonja 500g	Producto 100% natural, obtenido de la mezcla de pulpa de fruta refinada, azúcar y harina, concentrado y estabilizado por calentamiento y evaporación controlada, hasta obtener una pasta fluida, con olor y sabor característico a la fruta, producto natural tipo jalea, que se obtiene de la coccion de guayaba, util como relleno en productos de panaderia, pasteleria y galleteria, presentacion em manga plastica de 1 kilo, vida util 6 meses.El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA
	18	Panela 500gr	producto derivado de la caña de azúcar que se utiliza como edulcorante para bebidas y postres. El imaginario colectivo lo ve como un producto de mejor calidad y, sobre todo, más saludable por tener un origen menos artificial que el azúcar refinado.

	19	Salsa De Tomate 1000g	subproducto de la molienda del grano de trigo (Triticum aestivum), constituido por las capas externas (pericarpio) rico en fibra insoluble, proteína (14-18%) y minerales. Es un polvo o hojuela de color café claro, utilizado principalmente en alimentación humana (fibra dietética) y animal por su aporte nutricional, capacidad de saciedad y regulación del tránsito intestinal., registro sanitario
	20	Arequipe * 1000g o mas	Dulce de leche de textura suave, y delicioso sabor, elaborado a partir de leche entera higienizada y azúcar principalmente, producto lacteo higienizado, condensado, azucarado, obtenido por la condensacion termica de la mezcla de leche, sacarosa, aditivos e ingredientes opcionales, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA
	21	Esencia 3850 ml vainilla blanca	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	22	Escencia 3800 ml vainilla negra	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	23	Esencia 3800 ml Coco	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	24	Esencia 3800 ml mantequilla	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA..
	25	Esencia 3800 ml ponque	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	26	Esencia 3800 ml ron con pasas	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	27	Esencia 3800 ml canela	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques,

			sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	28	Esencia 3800 ml arequipe	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	29	Esencia 3800 ml queso	Esencias para saborizar y aromatizar productos de panadería y pastelería, por su alta concentracion aporta aroma y sabor a las preparaciones sin afectar el color de las mismas, no pierde su sabor ni olor durante el horneo, ideal para preparar postres, bebidas y ponques, sabores. Vida util 12 meses, presentacion galon. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	30	Mayonesa 1000g	Salsa emulsionada fría, cremosa, espesa y de textura lisa, Ingredientes Típicos: Aceite vegetal (girasol/soja), agua, huevo pasteurizado, vinagre/jugo de limón, sal, azúcar, mostaza y estabilizantes (goma xantana, conservantes E202/E385 en versiones industriales), Color: Blanco cremoso a amarillo pálido, Sabor/Olor: Ácido suave, característico, agradable, Consistencia: Semisólida, espesa, lisa y sin grumos.
	31	Cocoa En Polvo 230g	La Cocoa Corona es un cacao en polvo de uso alimentario que presenta un pH entre 5,2 y 6,0, con un contenido de grasa del 14 % al 17 %, lo que le aporta un sabor característico a chocolate. Su finura está garantizada con un retenido máximo del 5 % en malla 200. Cumple con los límites de inocuidad, incluyendo plomo ≤ 0,5 mg/kg, aflatoxinas < 10 µg/kg y pesticidas dentro de la normativa vigente. En el aspecto microbiológico, mantiene niveles seguros de mesófilos, mohos y levaduras, con ausencia de E. coli y Salmonella. Sensorialmente, se caracteriza por su color café, olor y sabor típicos a cacao y textura de polvo fino. No presenta material extraño y, aunque no contiene leche, puede tener trazas de soya, siendo apta para bebidas y aplicaciones de repostería.
	32	Fecula De Maiz 5000g	Fecula de maiz 100% natural perfecta para coladas, malteadas, tortas, ponques, pasteles, salsas, apanados, sopas y mucho mas, ingredientes con infinitas posibilidades, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	33	Colmaiz * 500 gr	Harina preparado a base de almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, y sal. Estado seco, utilzada para la elaboracion de buñuelos. Producto libre de modificación genética directa o indirecta, con registro INVIMA
	34	Ripio de papa * 2500gr	El ripio de papa es un snack tipo pasabocas elaborado a partir de tiras finas de papa natural, fritas en aceite vegetal hasta obtener una textura crujiente, sazonadas generalmente con sal. Se caracteriza por un corte tipo "cabello de ángel" o viruta, siendo un acompañamiento ideal para comidas rápidas, con una vida útil comercial de hasta 6 meses.
	35	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoracion) * 15 Kg	Margarina industrial de consistencia suave, diseñada para la elaboración de cremas, sin dejar sensación grasosa; se recomienda para la preparación de crema de mantequilla y elaboración de helados,Se mezcla fácilmente con diferentes sabores y colores, de color blanco, textura suave. Libre de grasas trans.Vida util 6 meses El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA. Caja* 15 Kilogramos

	36	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos	Colorante liquido liposolubles (solubles en aceite)e hidrosolubles (solubles en agua), comestible de diferntes colores amarillo, azul, rojo, verde, naranja, rosado, azul turquesa, café negro, blanco, fucsia, lila, alta capacidad de dilucion, colores fuertes y brillantes, para uso en panaderia, vida util 2 años, El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA, presentacion frasco entre 7 a 8 ml.
	37	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr	El colorante sintético amarillo huevo en polvo (500gr) es un aditivo alimentario hidrosoluble y de alta concentración, diseñado para proporcionar un tono intenso y uniforme (amarillo-naranja) en productos de pastelería, repostería y alimentos en general. Compuesto principalmente por cloruro sódico, tartrazina (E102) y colorante naranja (E110).
	38	Almidon agrio de yuca * 12 kilos	Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca útil en la fabricación de pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pandebono y pandequeso, saco kraft de 12,5 kg, vida util 6 meses.El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad con registro INVIMA
	39	Mragarina vitina Roja Hojaldre *2,5 kg	Margarina para productos hojaldrados, con delicioso aroma y sabor a mantequilla. Insuperable volumen en el hojaldre. Insuperable volumen en el hojaldre. Su envoltura mantiene intactas las características físico-químicas de la margarina por más tiempo. Vida util 6 meses. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad, con registro INVIMA.
	40	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES	La carne de hamburguesa congelada se elabora a partir de carne de res apta para consumo humano, proveniente de cortes autorizados, fresca al momento de su procesamiento y libre de tejidos no comestibles. Se presenta en porciones circulares uniformes, con un peso aproximado entre 90 y 120 g por unidad, de color rojo característico, textura firme y sin olores extraños. Su formulación puede ser 100 % carne o incluir sal y condimentos permitidos, sin adición de soya ni extensores no declarados, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente. El producto es sometido a molienda, moldeado y congelación rápida, alcanzando una temperatura de conservación de −18 °C o inferior, lo que garantiza una vida útil aproximada de 6 a 12 meses. Se empaca en material plástico grado alimenticio, con rotulado que incluya nombre del producto, lote, fecha de elaboración y vencimiento, condiciones de almacenamiento y registro sanitario correspondiente, asegurando su inocuidad para uso en servicios de alimentación y establecimientos gastronómicos.
	41	Levadura fresca	La levadura fresca es un producto biológico obtenido a partir de *Saccharomyces cerevisiae*, apto para consumo humano y utilizado como agente leudante en panificación. Se presenta en bloques o cubos compactos, de color beige claro, textura húmeda y firme, con olor característico suave, sin presencia de mohos, manchas oscuras ni olores extraños. Posee un alto poder fermentativo, lo que garantiza un adecuado crecimiento de masas. Debe mantenerse refrigerada entre 0 y 4 °C, ya que es sensible al calor y a la deshidratación, con una vida útil corta aproximada de 2 a 4 semanas según el fabricante. Se empaca en material grado alimenticio, debidamente rotulado con nombre del producto, lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y condiciones de conservación, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.

	42	Papa congelada *2.5 kg	se elabora a partir de papa fresca apta para consumo humano, proveniente de variedades adecuadas para fritura como Parda Pastusa, R12 o Diacol Capiro, en buen estado sanitario, firme, limpia y sin brotes ni deterioro. Se presenta en tiras delgadas tipo juliana, con un largo aproximado de 4 a 6 cm y un grosor de 2 a 4 mm, de color amarillo claro natural, con olor y sabor característicos, sin presencia de material extraño ni manchas verdes u oscuras. Su procesamiento incluye lavado, pelado y corte uniforme, pudiendo comercializarse crudo fresco, prefrito o congelado, cumpliendo con los requisitos sanitarios y microbiológicos vigentes. Se empaca en bolsas plásticas grado alimenticio debidamente rotuladas y debe conservarse refrigerado entre 0 y 4 °C si es fresco, o a −18 °C si es congelado, manteniendo así su calidad e inocuidad para uso en preparaciones de servicio de alimentación como casinos y restaurantes.
	43	Mortadela * 480gr	La mortadela es un producto cárnico procesado elaborado a partir de carne de res y/o cerdo, finamente picada y emulsionada, con adición de grasa, agua, sal, especias y aditivos permitidos para consumo humano. Se presenta en forma cilíndrica, de color rosado uniforme, textura suave y compacta, con aroma y sabor característicos, sin presencia de manchas, mohos ni olores extraños. Puede contener inclusiones visibles de grasa o condimentos según la formulación. El producto es sometido a cocción térmica que garantiza su inocuidad y se empaca al vacío o en envoltura grado alimenticio. Debe conservarse refrigerado entre 0 y 4 °C, con una vida útil aproximada de 30 a 90 días, dependiendo del proceso y del empaque, cumpliendo con la normativa sanitaria y el registro correspondiente para su uso en servicios de alimentación.
	44	Chocolate blanco * 500gr	El chocolate blanco es un producto alimenticio elaborado a partir de manteca de cacao, azúcar y sólidos lácteos, apto para consumo humano y conforme a la normativa sanitaria vigente. Se presenta en tabletas, barras o trozos, de color blanco marfil uniforme, textura sólida y lisa, con aroma y sabor dulce característicos, sin sabores rancios ni olores extraños. Para la presentación de 500 g, el producto debe encontrarse íntegro, sin signos de derretimiento, grumos excesivos o cristalización anormal. Se empaca en material grado alimenticio, debidamente rotulado con nombre del producto, peso neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, preferiblemente entre 15 y 20 °C, garantizando así su calidad y vida útil.
	45	Chocolate negro *500 gr	El chocolate negro es un producto alimenticio elaborado a partir de licor de cacao, manteca de cacao y azúcar, con un alto contenido de cacao y sin adición de sólidos lácteos, apto para consumo humano. Se presenta en tabletas, barras o trozos, de color marrón oscuro uniforme, textura sólida y firme, con aroma intenso y sabor característico ligeramente amargo, sin sabores extraños ni signos de rancidez. Para la presentación de 500 g, el producto debe estar íntegro, sin derretimiento, grietas excesivas ni cristalización anormal. Se empaca en material grado alimenticio, con rotulado que incluya nombre del producto, peso neto, lote, fecha de elaboración y vencimiento. Debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz, preferiblemente entre 15 y 20 °C, para conservar su calidad y propiedades.
	46	Porta Hamburguesa * 100 unidades	empaque desechable elaborado en cartón o papel grado alimenticio, apto para el contacto directo con alimentos. Se presenta en formato tipo caja o envoltura, con diseño resistente que permite contener y proteger la hamburguesa sin deformarla, manteniendo su integridad durante el transporte y consumo. Para la presentación de 100 unidades, las piezas deben estar limpias, secas, sin roturas ni deformaciones, con acabado uniforme y sin olores extraños. El producto se empaca en envoltura

			protectora que garantice su higiene y debe almacenarse en un lugar seco, limpio y libre de humedad, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes para su uso en servicios de alimentación.
	47	Vaso Plastico Aro Traslucido 7oz X50 unidades	Vaso desechable transparente de 7 onzas que soporte el frio y el calor
	48	Servilleta * 200 unidades	producto desechable elaborado a partir de papel absorbente grado alimenticio, apto para el contacto indirecto con alimentos. Se presenta en hojas cuadradas o rectangulares, de color blanco o natural, textura suave y resistente, con buena capacidad de absorción y sin olores extraños. Para la presentación de 200 unidades, las servilletas deben encontrarse limpias, secas, sin manchas ni roturas excesivas. Se empacan en envoltura protectora que garantice su higiene, debidamente rotulada con nombre del producto, cantidad, lote y fabricante, y deben almacenarse en un lugar seco, limpio y protegido de la humedad, asegurando su adecuado uso en servicios de alimentación y consumo general.
	49	Tenedor Plastico Tami Blanco 100u	El tenedor plástico Tami blanco es un utensilio desechable fabricado en plástico grado alimenticio, apto para el contacto directo con alimentos. Se presenta en color blanco, con diseño ergonómico, bordes lisos y estructura resistente que permite su uso en comidas frías o calientes sin deformarse. Para la presentación de 100 unidades, los tenedores deben encontrarse limpios, íntegros, sin rebabas ni defectos de fabricación, y sin olores extraños. Se empacan en material protector que garantice su higiene y deben almacenarse en un lugar seco, limpio y protegido de la contaminación, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente para su uso en servicios de alimentación.
	50	Papel aluminio * 200m	material de empaque elaborado a partir de lámina de aluminio grado alimenticio, apto para el contacto directo con alimentos. Se presenta en rollo continuo, de espesor uniforme, flexible y resistente, con buena capacidad de barrera frente a la luz, la humedad y los olores. Para la presentación de 200 metros, el producto debe encontrarse íntegro, sin perforaciones, rasgaduras ni contaminación visible. Se empaca en caja protectora debidamente rotulada con nombre del producto, metraje, lote y fabricante. Debe almacenarse en un lugar seco, limpio y protegido de la humedad, garantizando su adecuado uso en preparación, conservación y manipulación de alimentos.
	51	Vinipel para alimento rollo	película plástica flexible elaborada en PVC o polietileno grado alimenticio, apta para el contacto directo con alimentos. Se presenta en rollo continuo, transparente, de espesor uniforme, alta adherencia y buena resistencia al estiramiento, permitiendo una adecuada protección y conservación de los alimentos. El material no debe presentar perforaciones, rupturas ni contaminación visible y debe ser inodoro e insípido. Se empaca en caja protectora debidamente rotulada con nombre del producto, metraje, lote y fabricante, y debe almacenarse en un lugar fresco, seco y limpio, protegido del calor y la luz directa, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente para su uso en servicios de alimentación.

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

<table>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</td><td>Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a:

a) Realizar lo acordado en el objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
b) Asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es).
c) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
d) Atender los requerimientos del supervisor del contrato, por mala calidad de los bienes recibidos, en un tiempo máximo de 24 horas.
e) Cambiar sí es el caso los elementos de mala calidad.
f) <u>Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los productos.</u>
g) Firmar el acta de inicio del contrato.
h) Entregar cronograma de entregas parciales mensuales de productos.
i) Realizar las entregas parciales de productos según la solicitud del supervisor del contrato y cronograma aprobado.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>El INPEC se obliga para con el Contratista a:

a) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
b) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
c) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
d) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
e) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2026, a partir de la firma del acta de inicio, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP y el Registro Presupuestal.</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es hasta por la suma de VEINTISIETE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL PESOS M/C ($ 27.697.000).

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>Descripción</th><th>UN</th><th>CANT</th><th>VR. UNITARIO</th><th>VR PARCIAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Salsa De Piña 1000g</td><td>UN</td><td>30</td><td>5.060</td><td>151.800</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Gelatina de sabores surtidos * 500gr</td><td>UN</td><td>30</td><td>9.100</td><td>273.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Leche en polvo *300gr</td><td>UN</td><td>50</td><td>13.000</td><td>650.000</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Harina De Maíz Blanca *500gr</td><td>UN</td><td>50</td><td>1.600</td><td>80.000</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Harina De Maíz Aro Amarilla 500gr</td><td>UN</td><td>50</td><td>1.600</td><td>80.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Azúcar Morena Incauca 2.5kg</td><td>UN</td><td>15</td><td>11.800</td><td>177.000</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Maní Triturado 1000g</td><td>UN</td><td>30</td><td>16.000</td><td>480.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Levadura instantánea 500g</td><td>UN</td><td>59</td><td>10.300</td><td>607.700</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Polvo Hornear 500g</td><td>UN</td><td>10</td><td>4.760</td><td>47.600</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

10	Grageas De Colores 500g	UN	10	5.200	52.000
11	Salchicha Perro * 24 unidades	UN	50	1.400	70.000
12	Uvas Pasas 500g	UN	3	6.000	18.000
13	Bicarbonato 500g	UN	5	1.500	7.500
14	Paca Arroz a 500g	UN	2	49.000	98.000
15	Salvado De Trigo 500g	UN	500	1.200	600.000
16	Azúcar Blanca 50kg	UN	20	152.500	3.050.000
17	Bocadillo Lonja 500g	UN	40	4.000	160.000
18	Panela 500gr	UN	10	3.200	32.000
19	Salsa De Tomate 1000g	UN	40	4.800	192.000
20	Arequipe * 1000g o mas	UN	40	11.000	440.000
21	Esencia 3850 ml vainilla blanca	UN	5	33.500	167.500
22	Esencia 3800 ml vainilla negra	UN	5	33.500	167.500
23	Esencia 3800 ml Coco	UN	3	33.500	100.500
24	Esencia 3800 ml mantequilla	UN	8	33.500	268.000
25	Esencia 3800 ml ponqué	UN	4	33.500	134.000
26	Esencia 3800 ml ron con pasas	UN	4	46.000	184.000
27	Esencia 3800 ml canela	UN	2	46.000	92.000
28	Esencia 3800 ml arequipe	UN	2	33.500	67.000
29	Esencia 3800 ml queso	UN	3	46.000	138.000
30	Mayonesa 1000g	UN	25	7.100	177.500
31	Cocoa En Polvo 230g	UN	15	16.500	247.500
32	Fécula De Maíz 5000g	UN	4	31.500	126.000
33	Colmaiz * 500 gr	UN	120	3.650	438.000
34	ripio de papa *2500 gr	UN	10	27.000	270.000
35	caja TULICREM (Margarina industrial para relleno y decoración) * 15 Kg	UN	10	170.000	1.700.000
36	COLOR VEGETAL liquido Colores surtidos	UN	40	5.650	226.000
37	Color amarillo huevo tarro polvo *500gr	UN	5	19.250	96.250
38	Almidón agrio de yuca * 12 kilos	UN	3	90.000	270.000
39	Margarina vitina Roja Hojaldre *2,5 kg	UN	30	24.000	720.000
40	CARNE DE HAMBURGUESA * 10 UNIDADES	UN	50	18.850	942.500
41	Levadura fresca	UN	30	5.800	174.000
42	Papa congelada *2.5 kg	UN	50	22.500	1.125.000
43	Mortadela * 480gr	UN	60	6.250	375.000
44	Chocolate blanco * 500gr	UN	5	12.500	62.500
45	Chocolate negro *500 gr	UN	5	14.400	72.000
46	Porta Hamburguesa * 100 unidades	UN	5	9.000	45.000
47	Vaso Plástico Aro Traslucido 7oz X50 unidades	UN	20	2.250	45.000
48	Servilleta * 200 unidades	UN	20	4.500	90.000
49	Tenedor Plástico Tami Blanco 100u	UN	5	4.050	20.250
50	Papel aluminio * 200m	UN	8	65.000	520.000
51	Vinipel para alimento rollo	UN	10	35.000	350.000
52	Queso costeño	UN	120	13.750	1.650.000
53	Queso cuajado *2500gr	UN	10	80.000	800.000
54	Queso doble crema por bloque *2,5 kg	UN	20	50.000	1.000.000
55	Huevos Super* 30 unidades	UN	230	12.500	2.875.000
56	Leche líquida* 900 ml * 6 unidades	UN	35	25.500	892.500
57	crema de leche * 850g	UN	10	19.750	197.500
58	Aceite vegetal * 15 litros	UN	14	102.000	1.428.000
TOTAL					**$25.520.600**

FORMA DE PAGO:

El INPEC efectuará pagos previa presentación de la factura y certificación del supervisor del contrato **(EL contratista enviara la factura al SIIF NACION, quienes aprobaran o**

	rechazaran la factura antes de su trámite en el INPEC), en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previo el lleno de requisitos, y continuar con el registro en el SIIF NACION (SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA) y de esta manera realizar la solicitud de recursos ante el Ministerio de Hacienda, Una vez sea aprobado el PAC por parte del Tesoro Nacional, el pago se realizara mediante abono en cuenta suministrado por el proveedor. El contratista debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. Las facturas serán canceladas por el INPEC dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de aprobación del PAC y radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello. Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente y Retención en la Fuente ICA se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de hasta de **VEINTI SIETE MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE. ($ 27.620.200 M/CTE)**, incluido todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, y se encuentra amparado en las disponibilidades presupuestales con **CDP No. 526 del 19/01/2025;** Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-209 RM POPAYAN – GESTION, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **-05-01-01-002-001 CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS ACEITES Y GRASAS $1.502.000, A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS $7.600.000, A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS $ 18.595.000,;** RECURSOS PROPIOS, SITUAC. CSF. OBJETO "**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE COMPRA DE PRODUCTOS DE MATERIA PRIMA, LACTEOS, Y OTROS PRODUCTOS, ACEITES Y GRASASPARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYAN 2026" Expedido** por OFICINA DE PRESUPUESTO- RM POPAYAN INPEC, por valor total de (**$27.697.000) M/CTE.**
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES	De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. No se exigirá garantía de cumplimiento para este contrato.

CONTRACTUALES	
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por **Dg. LEIDY LONDOÑO** funcionaria del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC. El Supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD PARA MUJERES DE POPAYÁN ubicada en la carrera 3 No 16-11 Barrio Alfonso López, lugar en el cual se deberá entregar los elementos a satisfacción del contratante. Los productos deberán ser entregados en las instalaciones de la Cárcel y Penitenciaria de media seguridad para mujeres de Popayán, según instrucciones del supervisor
CUENTA BANCARIA	Cuenta corriente No**. 62792858314** a nombre de **SUPRISA S.A.S del Banco de Colombia.**

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
Te. LUCERO ADRIANA CORDOBA
Directora Cárcel y Penitenciaría De Media Seguridad Para Mujeres de Popayán

Elaborado por: Abg. SARA LILIANA SUAREZ MUÑOZ
Fecha de elaboración: 12/02/2026