INPEC

# ADENDA No.1

## PROCESO SIE 002 – 2026

**LOTE # 1 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PARA LA PRODUCCION DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI, según resolución 000003 de enero 02 de 2026.**

i. Que en el pliego de condiciones del proceso SIE 002 - 2026 en el cuadro promedio de cotizaciones en el ítem No.5 se promedió lo siguiente:

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | Fécula de Maiz: El CORRUMEZ 363I es un almidón natural de maiz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas. En forma de polvo, actúa como fluidificante y absorbente, portador de ingredientes activos, agente de moldeo y dispersante, En procesos de cocción, actúa como espesante, modificador de textura aglutinante Aplicaciones: Galletería, Confitería, Repostería, Carnes Procesadas, Otros Alimentos Procesados. Declaración de Alérgenos: Contiene Sulfitos. Especificaciones Físico-químicas: Humedad, % - Win. LL,5 Wax L3.0 ; pH - Win-4.0, Wax-6,5. Información Regulatoria. Presentación: 25 kg. | 20 | UN | $ 140.000 | $ 168.000 | $ 1.826.909 | $ 711.636,00 | $ 14.232.720 |

**(VR COTI 1+ VR COTI 2 + VR COT 3 = /3)**

ii. Que tras recibir la observación por parte del interesado en el proceso GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS, se identificó un error de digitación involuntario, cual incremento el valor promedio general para este producto.

iii. Que una vez verificado este valor en las cotizaciones allegadas al proceso, se corrige de la siguiente manera:

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | Fécula de Maiz: El CORRUMEZ 363I es un almidón natural de maiz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas. En forma de polvo, actúa como fluidificante y absorbente, portador de ingredientes activos, agente de moldeo y dispersante, En procesos de cocción, actúa como espesante, modificador de textura aglutinante Aplicaciones: Galletería, Confitería, Repostería, Carnes Procesadas, Otros Alimentos Procesados. Declaración de Alérgenos: Contiene Sulfitos. Especificaciones Físico-químicas: Humedad, % - Win. LL.5 Wax L3,0 ; pH - Win-4.0, Wax-6,5. Información Regulatoria. Presentación: 25 kg. | 20 | UN | $ 140.000 | $ 168.000 | $ 140.000 | $ 149.333,00 | $ 2.986.660,00 |

iv. Que una vez corregido el presente Item, esto representa una variación en el valor total promediado para el lote 1, el cual estaba fijado inicialmente en $359.997.264, pasando a un valor promedio total de $359.995.451 y modificando algunas cantidades para efectos cubrir el rubro destinado para el proceso, de los Items 3, 7 y 12, quedando de la siguiente manera:

| Ref. Articulo | Código UNSPSC | Descripción | Cantidad | Unidad | EL ARKA | MERCAPAVA | PROMOTORA | Precio unitario estimado | Precio total estimado |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 70141504 | Almidón de Yuca: Producto granulado color blanco, sabor y olor caracteristico del producto. Caracteristicas fisicoquimicas, Humedad% minimo 12, Cenizas% minimos 0,3, Proteina % >=1,0, Nitrógeno >=0,16, Grasa% <=0,4, Carbohidratos% 80 + _ 20, Calorias Kcal/100g 340+_20, Cloruros expresados como NaCl% máximo 0,1. Caracteristicas Microbiológicas, Recuento total UFC Mesofilicos aerobios/g 300000 máximo, Recuento total UFC Mohos y Levaduras /g 50000 máximo, NMP Coliformes totales/g <3, NMP Coliformes fecales/g <3, Deteccion Escherichgia Coli/ Negativo. Tipo de tratamiento | 100 | UN | $ 120.000 | $ 107.790 | $ 107.790 | $ 111.860,00 | $ 11.186.000,00 |

INPEC

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Sedimentación-Maduración (Fermentación). Presentación 12,5 kilos. Material de envase, primario: Saco de papel Kraft, Secundario: Saco de fibra) polipropileno. Método de conservación temperatura ambiente y libre de humedad. Presentación: Bulto de 12,5 kilos | | | | | | | |
| 2 | 50161509 | Levadura fresca: Producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Es materia prima en fabricación de productos de panadería. Ingredientes: Agua, levadura (Saccharomyces cerevisiae). Consistencia, Pasta Friable de superficie lisa. Color, Crema Característico. Olor, Característico a Levadura. Proteína en base seca (N x 6.25) % >40%. Humedad % < 70. Fósforo como P2O5 en base seca % >1.5%. Células Vivas % >90%. pH Solución al 10% >3.5. E. coli AUSENCIA PRESENCIA/g Ausente. Salmonella AUSENCIA PRESENCIA/25g Ausente. Mohos UFC/ g Máx 100. Presentación: 500 gramos. | 500 | UN | $ 9.500 | $ 10.155 | $ 11.038 | $ 10.231,00 | $ 5.115.500,00 |
| 3 | 50161509 | Azúcar: Sacarosa Purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de caña de azúcar mediante procesos industriales. Proceso: Recepción de caña, preparación de caña, molienda de caña, pesaje de jugo, Alcalización, calentamiento1, calentamiento2, calentamiento3, calentamiento 4,5 y 6, clarificante de jugo, calentamiento dfe jugo claro, evaporació, clarificación de meladura, evaporación 5 efecto, cristalización de "A", centrifugación, transporte de azúcar, secado, transporte de azúcar seco, envasado y almacenado Características biológicas, recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g NTC3906, recuento de coliformes totales UFC/10g NTC4306, recuento de mohos UFC/10g NTC3907, recuento de levaduras UFC 10/g NTC3907, recuento de escherichia coli/10g NTC4306 Características fisicoquímicas: polarización 20°c mínimo 99,4°z, humedad 0,070%, color a 420nm máximo 400UI, turbiedad a 420nm máximo 1420UI, cenizas m/m máximo 0,15%. Presentación saco de 50 kg | 258 | UN | $ 170.000 | $ 192.220 | $ 208.935 | $ 190.385,00 | $ 49.309.715,00 |
| 4 | 50161511 | Esencias sabores: presentación garrafa 3950ml | 50 | UN | $ 39.000 | $ 53.014 | $ 57.624 | $ 49.879,00 | $ 2.493.950,00 |
| 5 | 50161814 | Fécula de Maíz: es un almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas. En forma de polvo, actúa como fluidificante y absorbente, portador de ingredientes activos, agente de moldeo y dispersante, En procesos de cocción, actúa como espesante, modificador de textura aglutinante Aplicaciones: Galletería, Confitería, Repostería, Cames Procesadas, Otros Alimentos Procesados. Declaración de Alérgenos: Contiene Sulfitos, Especificaciones Físico-químicas: Humedad, % - Win. LL,5 Wax L3,0 ; pH - Win-4.0, Wax-6,5. Información Regulatoria. Presentación: 25 kg. | 20 | UN | $ 140.000 | $ 168.000 | $ 140.000 | $ 149.333,00 | $ 2.986.660,00 |
| 6 | 50161509 | Relleno de frutas: presentación galón 4000ml o caja 4 kg. | 100 | UN | $ 52.000 | $ 44.427 | $ 48.290 | $ 48.239,00 | $ 4.823.900,00 |
| 7 | 50161814 | Salvado de Trigo: Producto obtenido al realizar el proceso de molienda del trigo, constituido principalmente por el pericarpio del grano Debe presentar color uniforme y característico del pericarpio del grano de trigo, exento de sabor y olor extraño. Libre de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos, exento de excrementos animales. Humedad % máximo 13 Fibra Cruda % máximo 0,20, Cenizas % máximo 4,17 -8,01° Proteína % mínimo 10, Plomo mg/Kg máximo 0,20. Recuento de Aerobios Mesófilos UFC/g Máximo 1,000,000. Hongos y levaduras: UFC/g Máximo 5000, Recuento de Escherichia coli UFC/g Ausente, Detección de Salmonella/25 g Ausente, Recuento de clostridium Sulfito Reductor UFC/g <100 Recuento de Coliformes UFC/g <10.000, Determinación del contenido de Aflatoxinas ppb <20. Presentación: 50 kilogramos. | 9 | UN | $ 158.000 | $ 200.060 | $ 217.457 | $ 191.839,00 | $ 1.534.712,00 |
| 8 | 50161814 | Azúcar pulverizada: Polvo de azúcar finamente molido, especial para espolvorear en panadería, galletería y hojaldres. Presentación: Libra | 202 | UN | $ 14.000 | $ 4.640 | $ 5.043 | $ 7.894,00 | $ 1.594.588,00 |
| 9 | 50161814 | Harina precocida de Maíz: Producto fortificado, obtenido del endospermo de maíz blanco seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, y finalmente molido hasta obtener la granulometría deseada. Contiene Harina precocida de maíz blanco fortificada con vitamina B1 y vitamina B2. Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal. Humedad % Máximo 13 Proteína % Mínimo 6 Grasa % Máximo 2,0 Cenizas % Máximo 1,0 Granulometría | 50 | UN | $ 168.000 | $ 111.860 | $ 121.587 | $ 133.815,00 | $ 6.690.750,00 |

INPEC

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Retención Tamiz 710µ No. 25 USA % Máximo 1 Índice de Absorción de agua cm3 g Mínimo 4,5 Determinación de expación de la masa cm Máximo 8,5 Separación de agua mm, Máximo 4,0, Cadmio, expresado como Cd mg Kg, Máximo 0,1, Plomo, expresado como Pb mg Kg, Máximo 0,2, Recuento Mohos y levaduras UFC g Máximo 2000 Recuento de Escherichia coli UFC g <10 Detección de Salmonella 25 g Ausente Recuento de Bacillus cereus UFC g 100 Recuento de Staphylococcus aureus coag. UFC g <100. Presentación: Bulto 25 kilogramos. | | | | | | | |
| 10 | 50161509 | Mezcla de maíz para buñuelos colmaíz balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y crocantes buñuelos. Con humedad (%) 13,0 máximo, con aspecto polvo que fluye libremente, sabor suave característico de mezcla de almidones, color blanco - crema, certificaciones Kosher Pareve, presentaciones saco de papel kraft multipliego. Presentación: 25 kilogramos. | 150 | UN | $ 170.000 | $ 169.420 | $ 270.870 | $ 210.096,00 | $ 31.514.400,00 |
| 11 | 50161814 | Coco rallado: Producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Característica fisicoquímica: humedad máxima 5%, materia vegetal inocua asociada al producto (trozos de cutícula) <3,0%, características sensoriales, Color: blanco, Sabor: característico dulce; Olor: característico suave; Textura: tiras y/o gránulos. Características microbiológicas: Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g, Coliformes totales: <10 ufc/g, Coliformes fecales: <10 ufc/g, Hongos y Levaduras: <300 ufc/g. Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y otros alimentos o para consumo directo. Presentación: 1000 gramos. | 40 | UN | $ 43.000 | $ 23.562 | $ 25.611 | $ 30.724,00 | $ 1.228.960,00 |
| 12 | 50161814 | Cemido de Guayaba: Producto elaborado bajo los insumos especificados, son mezclados hasta lograr su homogenización y grados °Brix, los equipos utilizados son debidamente higienizados por medio de mecanismos eficientes, dentro del centro de producción. Producto para rellenar pan, hojaldre con la capacidad de ser horneado. Olor, Guayaba dulce, sabor característico a guayaba madura, Aspecto / Apariencia textura pastosa con firmeza, Color característico al bocadillo caramelizado. Guayaba, agua, espesante (harina de arroz, almidón modificado de maíz, estabilizante (goma xanthan), regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato de potasio, benzoato de sodio), color rojo N°2 y 5. pH 4.2-4.5. °BRIX 45°BRIX. Envasado en Bolsa plana flexible transparente acta para alimentos, resistente a altas temperaturas. Presentación: Bolsa 500 gramos. | 51 | UN | $ 11.500 | $ 11.067 | $ 12.029 | $ 11.532,00 | $ 588.132,00 |
| 13 | 50161814 | Sal: Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua. Ingredientes principales Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y aglocompactante (Ferrocianum de sodio E-535). Cloruro de sodio (base seca) 99,00 - % m/m NaCl. Yoduro 50 100 mg I-/kg Fluoruro 180 220 mg F-/kg, Calcio - 1000 mg Ca++/kg, Magnesio - 800 mg Mg++/kg, Humedad - 0,200 % m/m Otros insolubles en agua - 1600 mg/kg, Anticompactante (E-535) - 10 Na4Fe(CN)6 mg/kg, Sulfatos - 2800 mg SO4 - - / kg, Granulometría M-20 80,00 - % m/m pasa, Granulometría M-60 N/A N/A % m/m pasa, Granulometría M-70 - 20,00 % m/m pasa, Granulometría M-80 N/A N/A % m/m pasa, Arsénico max 1 mg As/kg, Cobre N/A mg Cu/kg, Plomo max 1 mg Pb/kg, Cadmio - max 0.5 mg Cd/kg, Mercurio - max 0.1 mg Hg/kg. Apariencia solido cristalino y blanco, aroma inodoro, sin aromas extraños, sabor salado característico a sal. Presentación: bulto de 25 kg. | 70 | UN | $ 70.000 | $ 74.967 | $ 81.486 | $ 75.484,00 | $ 5.283.880,00 |
| 14 | 50181909 | Glaseado de frutas: Presentación: Galón 4000 ml o caja de 4 kg. | 100 | UN | $ 42.500 | $ 49.663 | $ 53.981 | $ 48.714,00 | $ 4.871.400,00 |
| 15 | 50181905 | Harina de Trigo: Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo triticum aestivum L. ó trigo ramificado Triticum compactum Host o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro. Textura, Material particulado fino y suelto, Color: Blanco Característico. Olor: inodoro. Sabor: insaboro. Apariencia: suelta uniforme. Recuento. Aerobios mesófilos (UFC/g), 200.000 – 300.000. Recuento. De Mohos y Levaduras (UFC/g) 3000 -5000. Detección de E. Coli <10. Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g) <100. Ausencia/Presencia de Salmonella spi/(25 g.) Ausente. Recuento de Escherichia coli (UFC/g) Ausencia. Determinación Bacillus Cereus (UFC/g/ml) <100. Proteína | 1272 | UN | $ 143.000 | $ 179.200 | $ 194.783 | $ 172.327,00 | $ 219.199.944,00 |

INPEC

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | (g/100g) >7. Humedad (g/100g) 13,0 – 14,5, Gluten húmedo (%)> 27.5. Gluten Seco (%)> 7. Cenizas (%)< 0.7. Granulometría (%) 212 µ 98% pasa por tamiz 212 µ. Falling Number (seg) NR. Presentación: 50 kilogramos. | | | | | | | |
| 16 | 50192109 | Color amarillo Huevo. Color artificial en polvo para alimentos amarillo huevo. Reguladores de acidez (sulfato de sodio E-514(i), fosfato tricálcico E-341(iii)), colorantes artificiales (amarillo No 5 E-102, rojo ponceau 4R E-124), espesante (carboximetilcelulosa de sodio E-466), antiaglutinante (dióxido de silicio E-551). Contiene Tartrazina. Colorante para la elaboración de alimentos. Use este producto hasta encontrar el color deseado. DMU 0.049%; Color (sln acuosa 50 Amarillo, Sensorial (Visual comparado con el patrón según método de determinación de color). Apariencia - Polvo fino - Sensorial (visual comparada con el patrón). DECLARACIÓN GMO: No contiene OGM esto hace alusión a que, por su naturaleza, ninguno de sus ingredientes proviene de cultivos genéticamente modificados. | 28 | UN | $ 31.000 | $ 21.817 | $ 23.714 | $ 25.510,00 | $ 714.280,00 |
| 17 | 50192109 | Almidón modificado de yuca expandex: Almidones modificados para mejor textura en lácteos, cárnicos, salsas y panificación. Presentación: Bulto de 25 kg. | 45 | UN | $ 310.000 | $ 198.333 | $ 215.580 | $ 241.304,00 | $ 10.858.680,00 |
| VALRO TOTAL | | | | | | | | $ 1.709.166,00 | $ 359.996.905,00 |

v. Por lo anteriormente expuesto, El Director de La Cárcel Y Penitenciaria De Mediana Seguridad Con Pabellón De Reclusión Especial Ere De Cali – CPMSCAL-ERE" con base a lo revisado en las solicitudes:

**RESUELVE**

**PRIMERO:** Corregir el valor promedio del Item N° 5 "Fécula de maíz" visible a folio 10 del pliego de condiciones, conforme a lo señalado en la parte motiva de esta adenda.

**SEGUNDO:** Se adicionan las cantidades promediadas de los Items N° 3, 7 y 12 a folio 9 y 10 del pliego de condiciones.

**TERCERO:** Corregir el valor total promediado para el Lote N° 1, el cual quedará de la siguiente manera: **LOTE # 1 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** por valor de **TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS M/CTE ($359.996.905,00)** Excluido IVA por EL, PARA LA PRODUCCION DEL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE CALI, según resolución 000003 de enero 02 de 2026.

**CUARTO:** Se informa a todos los interesados en el proceso que esta modificación no altera el Cronograma establecido en el pliego de condiciones definitivo del proceso SIE 002 – 2026, por lo que se mantienen los plazo y fechas previamente definidos.

**DR. JESUS ALBERTO CORDOBA CAMPOS**
Director CPMSCAL CALI

Elaboro: Abg. Claudia Andrea Hernández – Dg Héctor Fabio Salas - Unidad de Contratación CPMSCAL
Revisó: PU. Daniela Fernanda Casanova – Responsable Área Financiera CPMSCAL
Aprobó: Dr. Jesús Alberto Córdoba Campos – Director CPMSCAL
Fecha de elaboración: 17/03/2026
Archivo: C:\Users\CONTRATACION\Desktop\SALAS CONTRATACION\CONTRATACION 2026\PANADERIA\SIE 002 - 2026