INPEC

CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG
CONTRATO DE SUMINISTRO SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 002-2026 de 2026
LOTES N°2, 4 Y 5

INPEC 30-04-2026 14:28
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0110544 Fol:12 Anex:0 FA:0
ORIGEN 2273 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MAC BRAYAN CLARET ARENAS
DESTINO GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S
ASUNTO CONTRATO SIE-227-001-2026 CONTRATO N°002 DE 2026
OBS

2026EE0110544

CONTRATISTA: MARIA INES SUAREZ GARZON, CC No. 31.941.989 DE CALI – VALLE DEL CAUCA REPRESENTANTE LEGAL DE GRUPO EMPRESARIAL SUGA, NIT 900.870.468 – 1

CONTRATANTE: CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG, NIT N° 891301360-1

OBJETO: **"CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS (SNACK, CAFÉ Y AZÚCAR, GALLETERÍA, COMIDA PREPARADA Y MATERIA PRIMA), PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS EXPENDIO Y PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG".**

VALOR: TRESCIENTOS QUINCE MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($315.770.400); recursos asignados mediante resolución No. 000003 de enero 2 de 2026.

PLAZO DE EJECUCION: EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA AGOTAR EL TOTAL DEL CONTRATO, LO QUE OCURRA PRIMERO, EL CUAL SERÁ CONTADO A PARTIR DE LA APROBACIÓN DE LA GARANTÍA, PREVIA EXPEDICIÓN DEL REGISTRO PRESUPUESTAL.

Entre los suscritos **DR. RAUL ALBERTO VILLADA,** identificado con la cédula de ciudadanía N°94.365.611 de Tulua – Valle del Cauca, en calidad de Director, actuando en nombre y representación de la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA – CPMSBUG, con Nit. 891301360-1, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATANTE**, por una parte, y por la otra MARIA INES SUAREZ GARZON, mayor de edad, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 31.941.989 de Cali – Valle del Cauca, quien obra como Representante Legal de GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS, con NIT 900.870.468 – 1, quien en el presente documento se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato de SUMINISTRO, el cual se regirá por las siguientes cláusulas, y en general por las disposiciones legales aplicables y vigentes en materia de contratación, previas estas consideraciones: a) Que la Carcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Buga - CPMSBUG requiere **"CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS (SNACK, CAFÉ Y AZÚCAR, GALLETERÍA, COMIDA PREPARADA Y MATERIA PRIMA), PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS EXPENDIO Y PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG"**. b) Una vez se reunieron los requisitos exigidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1510 de 2013 y el Decreto 1082 de 2015, mediante Resolución No. 220 del 08 de abril de 2026, se ordenó la apertura de la Selección Abreviada mediante Subasta Inversa Electronica No. SIE-227-001-2026. c) Que agotado en debida forma el procedimiento y etapas ordenadas por la Ley, la Carcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga - CPMSBUG, mediante Acta N°0536 de Audiencia pública de subasta del 14 de abril de 2026 y Resolucion No. 261 del 28 de abril de 2026, adjudicó la Selección Abreviada de Menor Cuantía mediante Subasta Inversa Electronica No. SIE-227-001-2026 de 2026 a FOMSOCIAL. **CLÁUSULA PRIMERA.**- OBJETO: **"CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS (SNACK, CAFÉ Y AZÚCAR, GALLETERÍA, COMIDA PREPARADA Y MATERIA PRIMA), PARA LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS EXPENDIO Y PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG". LOTES 2, 4 Y 5**, se realiza con el fin de garantizar el normal funcionamiento del proyecto expendio al contar con inventarios de productos para su comercialización que permitan suplir las necesidades del personal de privado de la libertad de la CPMSBUG de Buga, para lo cual se requiere que el oferente entregue los productos de acuerdo a las condiciones técnicas solicitadas y en los plazos estipulados:

El valor del contrato será hasta por la suma de TRESCIENTOS QUINCE MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE **($315.770.400, oo). EXCLUIDO IVA:**

LOTE 2: CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE GALLETERÍA ENTRE OTROS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL ÁREA DEL EXPENDIO INTERNO DE LA CPMSBUG.

INPEC

ÍTEM	DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	GALLETA CON TROCITOS DE CHOCOLATE, x 35 gr, Ingredientes: Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Trocitos con sabor a Chocolate (21%) (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, COCOA, Leche, Suero de Leche, Emulsificantes (Triestearato de Sorbitán, Lecitina de Soja, Monoestearato de Sorbitán), Sabor Artificial a Vainilla), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Agua, Huevo, Leche, Azúcar Invertido, Emulsificantes (Lecitina de Soja), Sal, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio), Sabor Artificial a Chocolate. Contiene trigo (gluten), leche, soja, huevo y trazas de sésamo y nueces.	PQ 12 Und	1	$19.397,93 COP
2	GALLETA DE LECHE, Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], azúcar, grasa vegetal de palma no hidrogenada*, azúcar invertido, almidón de maíz, Suero de leche, sal yodada, Leche en polvo, canela en polvo, emulsificantes (Lecitina de soya SIN-322 E322), saborizantes artificiales, leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E503, fosfato monocalcico SIN-341 E-341), agua x 12 gr c/u.	PQ 18 Und	1	$5.915,10 COP
3	GALLETA, Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, en la que dos galletas de la misma característica se encuentran unidas por un relleno graso con sabor a vainilla. INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Contiene Niacina 55 mg/Kg, Hierro 44 mg/Kg, tiamina (Vitamina B1) 6.0 mg/Kg, riboflavina (Vitamina B2) 4.0 mg/Kg, ácido fólico 1.54 mg/Kg), azúcar pulverizada, grasa vegetal (palma), agua, azúcar invertida [(azúcar, agua, invertasa, ácido cítrico (acidulante)], leche en polvo, bicarbonato de sodio(regulador de acidez), sabor artificial a vainilla, sal (acentuador de sabor), lecitina de soya (emulsificantes), bicarbonato de amonio (gasificante), pirofosfato ácido de sodio (gasificante). Crema sabor a vainilla: Azúcar pulverizada, grasa vegetal (palma), sabor artificial a vainilla, sal (acentuador de sabor), lecitina de soya (emulsificantes), ácido cítrico (acidulante). Contiene gluten, lactosa, soya. Puede contener trazas de sulfitos, avena y ajonjolí x 34 gr c/u.	PQ 12 Und	1	$10.836,84 COP
4	GALLETAS RELLENAS SABORES SURTIDOS PAQ X 6 UND, Ingredientes: Harina Fortificada [Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico], Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Almidón de Yuca, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Emulsificantes Lecitina (de Soya), Leudantes [Bicarbonato de Sodio, Fosfato de Calcio, Bicarbonato de Amonio], Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales. Contiene trigo, soya y leche, presentación 600 gr paquete x 12 display de 50gr c/u.	PQ 12 Und	1	$17.366,02 COP
5	Galleta dulce con sabor a chocolate, ingredientes Azúcar, Harina de trigo fortificada[1] (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, B2, Ácido Fólico), Grasa vegetal parcialmente hidrogenada, Sólidos lácteos[2] (Suero dulce de leche en polvo y/o Leche descremada en polvo), Cocoa en polvo, Azúcar invertida, Panela, Sal, Emulsificante (Lecitina de soya[3]), Leudantes (Bicarbonato de sodio, Bicarbonato de amonio, Pirofosfato de sodio y/o Fosfato Monocálcico), Aromas idénticos a los naturales y Acondicionador de masa (Disulfito de sodio[4]).Alérgenos: Contiene [1]Gluten, [2]Leche, [3]Derivados de soya y [4]Sulfitos contenido neto 23,4 gramos	CJ 24 Und	1	$12.769,40 COP
6	Galleta Rellena con crema, ingredientes Harina de trigo fortificada[1] (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, B2, Ácido Fólico),azúcar, grasa vegetal, extracto de malta (cebada), leche entera en polvo, mezcla a base de malta y cocoa [extracto de Malta (cebada), solidos lacteos (leche entera, leche descremada y suero de leche), azúcar, cocoa en polvo, vitaminas y minerales (C, D, B2 Niacina, B6, B12, Fosfato de calcio Dibasico, Cloruro de sodio y Pirofosfato de hierro), Emulsificante (Lecitina de Soya), y Aroma nautal], Dextrina de maiz, Cocoa en Polvo, Emulsificantes (Lecticina de soya), Aceite Vegetal, Sabores identicos al natural, leudante (Bicarbonato de Sodio) y sal Información Nutricional (Porción: 2 galletas – 33 g) Energía 153 kcal Grasa total 7.9 g Azúcares Totales 11 g Proteína 2.2 g Sodio 32 mg, presentacion 594 paquete x 18 unidades	CJ 18 Und	1	$14.449,12 COP
7	TOSTADAS, Producto tipo tostado en forma de media luna, elaborado con masa de harina de trigo, con la superficie superior convexa o lisa, horneado, acondicionado, tostado y enfriado, rebanado y embolsado o envuelto.: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal comestible*, levadura, sal refinada, gluten de trigo, emulsificantes (mono y diglicéridos), sabor artificial (mantequilla), antioxidante (tbhq), alimento para levadura. Los azúcares pueden ser uno o más de los siguientes: azúcar blanca, azúcar blanca refinada, jarabe de alta fructosa, glucosa, azúcar invertido. El origen de la grasa si bien se estipula origen vegetal, las fuentes son una o varias de las siguientes: margarina comercial y/o grasa vegetal de palma y/o, algodón y/o, soya, pudiendo ser naturales o hidrogenados y/o parcialmente hidrogenados. Los emulsificantes pueden ser Estearil – 2– lactilato de sodio y/o monogliceridos y/o diglicéridos, destilados y/o etoxilados; y/o esteres del ácido diacetil tartarico; y/o esteres de sorbitan etoxilados. Presentación x 150gr.	PQ 10 Und	1	$7.829,61 COP
8	GALLETAS SALADAS, Ingredientes: Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma, Aceite Vegetal de Palma, Almidón de Yuca, Azúcar Invertido, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio), Agua, Sal, Azúcar, Emulsificantes (Lecitina de Soja), Sabor Artificial a Mantequilla, Leche en Polvo. Contiene trigo (gluten) soja, leche y trazas de huevo, cebada, sésamo, avena, nueces de árbol y centeno, presentación 250 gr paquete x 9 unidades.	9 PQ X 3 Und	1	$9.130,03 COP
9	GALLETA QUESO MANTEQUILLA, Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Aceite Vegetal de Palma, Grasa Vegetal de Palma, Mezcla con Queso (Suero de Leche, Leche, Saborizante Artificial, Maltodextrina, Sal, Estabilizante (Fosfato Trisódico), Acidulantes (Ácido Láctico, Ácido Cítrico)), Agua, Sal, Azúcar Invertido, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Monocálcico), Saborizante Artificial, Leche en Polvo, Emulsificantes (Lecitina de Soja), Acidulante (Ácido Láctico), *Premezcla Vitamínica (Vitamina A, Zinc, Vitamina B6, Vitamina D), Pimienta, Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Colorante Natural (Annato). Contiene trigo (gluten), soja, leche y trazas de huevo, cebada, sésamo, avena, nueces de árbol y centeno. *Incluye Vitaminas A, B6, D y Zinc presentación x 338 gr.	Taco x 3 Und	1	$10.285,96 COP
10	GALLETAS, Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma no hidrogenada*, sal yodada, azúcar invertido, Leche en polvo, azúcar, levadura, emulsificantes (Lecitina de soya SIN-322 E-322), leudantes (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, bicarbonato de amonio SIN-503 E-503), sustancia para el tratamiento de las harinas (proteasa SIN-1101(i) E1101(i), agua presentación x 300 gr.	Taco X 4 Und	1	$9.373,85 COP
11	GALLETAS, Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma y canola*, aceite vegetal palma y canola (7.6%)*, azúcar invertido, azúcar, almidón de maíz, Leche en polvo, Extracto de malta, sal, Huevo en polvo, emulsificantes (Lecitina de soya SIN-322 E-322), leudantes (bicarbonato de amonio SIN-503 E-503, bicarbonato de sodio SIN-500 E-500, pirofosfato acido de	Taco X 4 Und	1	$9.626,72 COP

	sodio SIN-450 E-450), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua presentación 364 gr.			
12	GALLETA X90 GR INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada[1] (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, B2 y Ácido Fólico), Grasa vegetal, Azúcar invertido, Leudantes (Bicarbonato de amonio, Bicarbonato de sodio, Levadura y Pirofosfato de sodio y/o Fosfato monocálcico), Sal yodada, Acidulante (Ácido láctico), Emulsificante (Lecitina de soya[2] y/o Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol) y Acondicionador de masa (Enzima alfa amilasa). Alérgenos: Contiene [1]Gluten y [2]Derivados de soya. Puede contener Leche.	Taco X 1	1	$2.438,28 COP
13	GALLETAS,INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitaminas B1, B2 y Ácido Fólico), Grasa vegetal, Azúcar invertido, Azúcar, Leudantes (Bicarbonato de amonio, Bicarbonato de sodio y Fosfato monocálcico y/o Pirofosfato ácido), Mezcla de sales (Sal yodada y Cloruro de potasio), Leche entera en polvo, Emulsificantes (Lecitina de soya y/o Ésteres diacetiltartárico y ácidos grasos de glicerol), Sabor idéntico al natural, Acondicionador de masa (Disulfito de sodio) y Acentuador de sabor (Glutamato monosódico) Alérgenos: Contiene Gluten, Sulfitos, Leche y Derivados de soya, presentacion x 105 gr.	Taco X 1	1	$3.287,17 COP
14	Harina Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Almidón de Yuca, Extracto de Malta (Cebada), Azúcar Invertido, Agua, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato de Calcio), Sal, Emulsificante (Lecitina de Soja), Sabor Artificial a Vainilla.Contiene trigo (gluten), soja, cebada, y trazas de leche, huevo, sésamo, avena almendras y coco, presentación x 440 paquete x 12 display.	PQ 12 X 4 Und	1	$13.789,87 COP
15	Galletas dulces con sabor idéntico natural a leche, Ingredientes: Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mezcla de aceites y grasas vegetales (palma, soya), harina de maíz, leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio), acidulante (ácido cítrico), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos), sabor artificial crema, sabor artificial mantequilla, antioxidantes (TBHQ, BHA). RSIAE11M 02692.	PQ 18 Und	1	$15.433,46 COP
16	Harina de trigo fortificada, azúcar, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, agua, leudante (polvo de hornear), emulsificante (ésteres de sorbitol, ésteres de propilenglicol y poliglicerol, ésteres de glicerol, conservantes (ácido sórbico, propionato de calcio), regulador de pH (ácido láctico), estabilizante (goma xanthan), sabores identicos al natural y/o artificiales, mantequilla y vainilla, color natural cúrcuma.	Unidad	1	$8.452,72 COP
17	Ponqué tajado, de forma redonda, obtenido a partir de materias primas seleccionadas por su óptima calidad, sometidas a proceso de mezcla, dosificación y horneo. Ingredientes: Harina de trigo fortificada (vitamina B1: 6 mg/kg, vitamina B2: 4 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, ácido fólico: 1.54 mg/kg, hierro: 44 mg/kg, vitamina C: 60 mg/kg), azúcar, huevo, grasa vegetal (palma), humectante (glicerol), almidón de maíz, glucosa, sal yodada, leudante (polvo de hornear (pirofosfato de sodio, fosfato monocálcico)), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos), sabor natural e idéntico al natural, conservantes (ácido sórbico, propionato de sodio, propionato de calcio), estabilizante (goma Xanthan), leche en polvo descremada.	Unidad	1	$7.287,77 COP
18	Relleno sabor a frutos rojos (26,1%) [contiene azúcar, agua, pulpa de mora y fresa, regulador de acidez (ácido cítrico), gelificante (pectina), espesante (goma xantana), conservante (sorbato de potasio), sal yodada, colorante artificial (rojo allura AC)], harina de trigo fortificada [contiene niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], azúcar, agua, huevo líquido pasteurizado, humectante (glicerina), oleína de palma, cobertura blanca, glucosa, sorbitol (humectante), ésteres poliglicéridos de ácidos grasos), jarabe de alcohol, almidón modificado de maíz, sal yodada, suero de leche, harina de soya, leudantes (difosfato disódico, fosfato monocalcico, bicarbonato de sodio), conservantes (propionato de sodio, ácido sórbico) estabilizante (goma xantana), acidulante (ácido cítrico), saborizantes artificiales (vainilla y naranja), color natural (annato).	Ristra x 8 Und	1	$11.956,64 COP
19	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, leudante (polvo de hornear), emulsificante (ésteres de sorbitol, ésteres de propilenglicol y poliglicerol, ésteres de glicerol, conservante (ácido propiónico)), sal, sabor identico al natural y/o artificial naranja y mantequilla, conservantes (ácido sórbico, propionato de calcio), regulador de pH (ácido láctico), estabilizante (goma xanthan), color natural cúrcuma. Cobertura: Cobertura de chocolate (azucar, grasa vegetal, licor de cacao desengrasao, emulsificante (lecitina de soya)). Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena, caco, breva, trocitos de piña, fruta cristalizada, chips de chocolate.	PQ 5 Und	1	$13.139,66 COP
20	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar, huevo liquido pasteurizado y/o deshidratado, agua, sal, leudante (polvo de hornear), sabor idéntico al natural y/o artificial	PQ 6 Und	1	$23.579,15 COP
21	Ponqué obtenido a partir de materias primas seleccionadas por su óptima calidad, sometido a proceso de mezcla, dosificación, horneo y cubrimiento con chocolate. Ingredientes: Harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, agua, mezcla de aceites y grasas vegetales [(palma, palmiste, soya), colorante (betacaroteno)], emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos), conservantes (propionato de calcio, ácido sórbico, propionato de sodio), leche en polvo descremada, sal, leudante (polvo para hornear), sabor natural naranja, sabor artificial vainilla, cobertura sabor a chocolate [azúcar, grasa vegetal (palmiste),cocoa, leche en polvo descremada, suero en polvo, emulsificante (lecitina de soya), antioxidantes (TBHQ, BHA*)].	Unidad	1	$3.205,89 COP
22	BROWNIE RELLENO CON AREQUIPE, CUBIERTO CON CHOCOLATE, Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal, harina de trigo fortificada, huevo pasteurizado y/o deshidratado, cocoa, agua, glucosa, leudante (polvo de hornear), emulsificantes (esteres de sorbitol, esteres de propelinglicol y poliglicerol, esteres de glicerol, conservante (ácido propiónico)), sal, color caramelo, conservantes (ácido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (ácido láctico), estabilizante (goma xanthan). Decoración: Cobertura de chocolate (azucar, grasa vegetal, licor de cacao desengrasado, emulsificante (lecitina de soya)). Relleno: Arequipe (Agua, azùcar, leche en polvo, regulador de acidez (bicarbonato de Sodio, citrato de sodio), lactasa, antiespumante (monoestereato de glicerilo), conservante (sorbato de potasio).	Unidad	1	$4.352,79 COP
23	Ponqué obtenido a partir de materias primas seleccionadas por su óptima calidad, sometido a proceso de mezclado, dosificación y horneo. Ingredientes: Harina de trigo fortificada, azúcar, huevo, mezcla de aceites y grasas vegetales [(palma, palmiste y soya), colorante (betacaroteno)], agua, almidón de maíz, humectante (glicerina), edulcorante (sorbitol), glucosa, sal, harina de maíz, emulsificantes (ésteres de poliglicéridos de ácidos grasos, mono y diglicéridos de ácidos grasos), regulador de acidez (ácido acético), leche en polvo descremada, leudante (polvo para hornear), conservantes (propionato de calcio, propionato de sodio, ácido sórbico), estabilizante (goma xantana).	PQ X 5 Und	1	$12.742,31 COP

LOTE 4: CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE CAFÉ Y AZÚCAR ENTRE OTROS PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN EL ÁREA DEL EXPENDIO INTERNO DE LA CPMSBUG.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	Café en polvo y soluble con suave sabor, para preparar en agua o leche, en sabores trilaminado, sobre por 1.5 gramos, display por 24 unidades. densidad caída libre (g/l): 180-245, color (hunterlab): 27.70 -30.88. humedad (%): inferior a 3.2, ph: 4.8 – 5.2 cafeína hplc (en base seca (%) superior a 2.2.	CAJA X 48 SOBRES 1.5G	1	$10.785,50 COP
2	Colcafe Cappuccino Clásico, sabor Natural. Mezcla para preparar café Cappuccino Clásico, Análisis Físico Químico: Humedad (%) <= 3,00, método de referencia: Balanza Halógena; pH 6,20 – 6,60, método de referencia: pHmetro. Análisis Microbiológico: Recuento total de Mesofilos (ufc/g) <=10.000, Método de Referencia: AOAC 988.18; Coliformes Fecales: Negativo; Método de Referencia: AOAC 966.24; Coliformes Totales (NMP) <= 3, método de referencia: AOAC 966.24; Mohos y Levaduras (ufc/g) <= 100 ISO 21527 presentacion 18 g x 6 sobres.	CAJA X 6 SOBRES X 18 GR	1	$8.730,00 COP
3	Sacarosa purificada y cristalizada (Sacarosa) Extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales, Etapas del Proceso, recepción de caña, Preparación de Caña, Molienda de Caña, Pesaje del jugo, alcalización calentamiento 1, calentamiento 2, sulfatación, Calentamiento 3, Calentamiento 4,5 y 6, Clarificación del jugo, calentamiento del jugo claro, evaporización 1° -4° efecto, calificación de meladura, evaporación 5 efecto, cristalización de B, centrifugación de B, Cristalización de "A", preparación de miel de alto calor, centrifugación de "A" transporte de azúcar húmedo, Secado, transporte de azúcar seco, Envasado, empacado de producto terminado, Transporte y distribución. Especificaciones técnicas y de inocuidad: Características Biológicas: recuento de bacteria aerobias mesofilas UFC/10 g -n5, c3, m200, M 600:; recuento de coliformes totales (UFC/10g) n5, c3, m0, M 50 ; recuento de mohos (UFC/10g) n5, c3, m5, M15; recuento de levadura (UFC/10g) n5, c3, m120, M300; M= índice máximo permisible para indicar el nivel de buena calidad, m= índice máximo permisible para indicar el nivel aceptable de calidad, c= número máximo de muestras permisibles con resultados entre m & m., todo el análisis bajo la normativa NTC607.	PAQUETE X 200 UN X 5 GR	1	$7.709,36 COP
4	Café instantáneo, Café Soluble Liofilizado. Ingredientes: 100% café Arábica Colombiano. Durante el procesamiento se emplea agua potable como solvente para la producción de extracto líquido, el cual es sometido a posteriores procesos de concentración y secado. Presentación comercial Stick 1.5g; Humedad (%) 3,5 Max.; Color Agtron: 80-110. Empaque Primario Laminado Foil Aluminio. Dimensiones: Stick Largo 100mm, ancho 24mm. cuidadosamente seleccionados para producir esta gama liofilizada. Sometiendo al grano a un proceso especial, que difiere de los métodos de producción de otros cafés instantáneos, Preparación: solo agrega el contenido de 1 stick en una taza de agua o leche caliente, endulzar al gusto y mezcla.	CAJA X 30 SOBRES X 1.5 G	1	$12.498,45 COP

LOTE 5: CONTRATAR EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS FIJOS DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERÍA DE LA CPMSBUG.

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNID	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	HARINA DE TRIGO DE ALTA PUREZA X 50 KILOS	La harina de trigo fortificada con mejorantes es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos (Triticum Aestivum) duros de alta y mediana proteína. Ingredientes: Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 Riboflavina (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas, Contiene gluten. Puede contener trazas de soya, 8.1 **Características Fisicoquímicas:** Humedad (%) 13.0 14.5 método GP.GAC-101; Proteína (Nx5.7) % base seca.13.0 - Método Lab. Externo; *Cenizas (% base seca) 0.65 0.76 método GP.GAC-102; Gluten Húmedo (%) 32.5 (-) Método GP.GAC-104; *Gluten Seco (%) 11 (-) Método GP.GAC-104; Falling number (s) 280 350 método AACC 56-81.03. Requisitos Reoligicos: Farinograma, Parámetro Absorcion(%), Tolerancia mínima 63, método GP.GAC-103.; **Requisitos Quimicos**: Metales Contaminantes: Debe cumplir con los siguientes límites: Metales Pesados Plomo, (mg/kg) límite Máximo 0,20, método AOAC 986.15, Cadmio (mg/kg) límite máximo 0,20, método AOAC 986.15.; **Residuos de Plaguicidas**: Los límites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius y Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos Micotoxinas: Debe cumplir con los siguientes límites: Ocratoxina A - límite máximo (µg/Kg) 3,0; Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 - límite máximo (µg/Kg) 4.0; DON - Deoxinivalenol límite máximo (µg/Kg)-1000; Zearalenona límite máximo (µg/Kg) - 75. **Requisitos sensoriales y de desempeño:** Panificación: Absorción (%) - Tolerancia mínima - 58, Método GP.GAC-107; Volumen pan (cm3) tolerancia mínima - 1120, método GP.GAC-107.; Aditivos: Ácido ascórbico (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado 300, Azodicarbonamida (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 45; Peróxido benzoilo (mg/kg) Nivel Máximo en Producto terminado - 60; Enzimas (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 300. Codex Stan 152-1985 Norma para la harina de trigo. Sensoriales: La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. El sabor y aroma debe ser natural a trigo, color blanco crema. Textura polvorosa, harinosa. Material extraño: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativo. Tamaño de partícula: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de U.S.A Standard, según la AOAC 212 µ (No. 70). Acidez, expresado como ácido sulfúrico: Máximo 70 mg/100g.; **Información Nutricional:** tamaño porción 3 cucharadas 25g, numero de porciones por envase (2000), Calorías (Kcal) por 100g-349, Por Porcion-87g; Grasa total por 100g-1,1g, por porcion-0,3g; Grasa saturada por 100g-0,2g, por porción 0g; Grasa Trans por 100g-0mg, por porción 0mg; carbohidratos totales por 100g-73g, por porcion-18g; fibra dietaria por 100g-2,6g, Por Porcion-0,7g; azucares totales por 100g-2,4g, por porcion-0,6g; Azucares añadidos 0g - 0g; Proteína por 100g-13g, Por Porcion-3,4g; Sodio por 100g-12g, Por Porcion-3,1g; NTC 267 Norma Técnica Colombiana para harina de trigo / Resolución 1407 de 2022- Requisitos Microbiológicos para Alimentos y Bebidas.	U/N	1	$164.862,55 COP

2	SAL 25 KILOS	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, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. **INGREDIENTES:** Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). **Caracteristicas Fisicoquímicas:** Cloruros-minimo-99, máximo(-), unidades-% m/m NaCl, Técnica de Ensayo-potenciómetrico, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Yoduro minimo-50, maximo-100, Unidades-mg I-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Fluoruro minimo-180, maximo-220, unidades-mg F-/kg, técnica de ensayo-Ión Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Calcio minimo-0, maximo-1000, unidades-mg Ca++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Magnesio minimo-0 maximo-800, unidades-mg Mg++/kg , técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo- Por lote de producción compuesto semanal; Humedad minimo-0 maximo-0,2, unidades-% m/m, técnica d eensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Otros insolubles en agua minimo-0 maximo-1600, unidades-mg/kg, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Anticompactante (E-535) mínimo-N/A maximo-10, unidades-Fe(CN)6 mg/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto-semanal, Sulfatos minimo-0 maximo-2800, unidades-mg SO4=/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal. Granulometría M-18 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-20 minimo-80 maximo-0, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-25 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria, Granulometría M-30 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría; Granulometría M-60 mínimo-N/A máximo -N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría; frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-70 minimo-0 maximo-20, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-80 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A. Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano.	U/N	1	$39.306,92 COP
3	AZÚCAR	AZÚCAR: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Presentación x 50 kg	U/N	1	$190.272,09 COP
4	AZÚCAR PULVERIZADA	AZÚCAR PULVERIZADA: Polvo blanco y fino que se obtiene a partir de azúcar refinada. Útil para la elaboración y decoración de productos de panadería, pastelería, bizcochería y galletería. Presentación x 12.5 kg	U/N	1	$70.239,83 COP
5	LEVADURA INSTANTÁNEA PARA TODA CLASE DE PAN SAL Y DULCE	LEVADURA INSTANTÁNEA PARA TODA CLASE DE PAN SAL Y DULCE: una levadura seca instantánea seleccionada de Saccharomyces Cerevisiae elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa, la cual permite su incorporación directa a la masa. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: NUTRICIONAL 100 g Energía (kcal) 350 Proteínas (g) 50 Grasa Total (g) 7 Hidratos de Ca disponibles (g) rbono 40 Sodio (mg) < 500 mg, presentación x 500 g	U/N	1	$13.568,85 COP
6	FÉCULA DE MAÍZ	FÉCULA: Almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias toxicas o nocivas. Presentación x bulto de 25 kg	U/N	1	$162.244,60 COP
7	MOGOLLA	MOGOLLA: Subproducto obtenido de la molienda del trigo, constituido principalmente por las partículas provenientes de las capas más internas del pericarpio y polvillo de trigo. Presentación x bulto de 40 kg	U/N	1	$103.220,90 COP
8	PREMEZCLA INTEGRAL	Harina integral de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/kg), Hierro (44mg/kg), Vitamina B1 (6mg/kg), Vitamina B2 (4 mg/kg), y Ácido Fólico (1.54 mg/kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas. Ácido ascórbico < 300ppm Azodicarbonamida < 45ppm Peróxido de benzoilo < 60ppm Nota: Para esta referencia de harina (Harina integral de trigo fortificada) no se utiliza el Peróxido de benzoilo)., REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Humedad (%) 13.0 14.5 GP.GAC-101, Proteína (Nx5.7) % base seca. 13.0 - Lab. Externo, Cenizas (% base seca) - 2.0 GP.GAC-102, Granulometría (% pasa malla 710 micras) 80 100 GP.GAC-119 Granulometría (% pasa malla 315 micras) 80 90 GP.GAC-119. Presentación x bulto de 25 kg.	U/N	1	$130.692,28 COP
9	ALMIDÓN DE YUCA	ALMIDÓN DE YUCA: Composición: su composición química es básicamente amilasa y amilo, pectina, 2 carbohidratos de estructura diferente que son los que dan propiedades funcionales de almidón. Presentación comercial: El almidón agrio de yuca viene en la siguiente presentación: bulto de 12.5 kg.	U/N	1	$171.587,09 COP
10	COLMAIZ	COLMAIZ: Mezcla en polvo para preparar deliciosos buñuelos a base de almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, y sal. bulto de 25 kilos.	U/N	1	$129.468,86 COP
11	POLVO DE HORNEAR	POLVO DE HORNEAR: Polvo de hornear o impulsor es un producto químico que permite dar esponjosidad a una masa debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono al igual que las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica. Presentación x 1 kg	U/N	1	$13.389,20 COP
12	SÚPER AREPA	SÚPER AREPA: Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo de maíz blanco y/o amarillo seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de pre cocción y secado. Finalmente, molido hasta obtener la granulometría deseada. Presentación x 50 kg	U/N	1	$189.040,11 COP

13	PREMEZCLA PARA TORTAS	PREMEZCLA PARA TORTAS: Premezcla para la elaboración de bizcochuelos de la más alta calidad. No requiere la adición de polvo de hornear. Se obtienen bizcochuelos de excelente sabor, aroma, miga suave, esponjosa y uniforme, Se destaca por su estabilidad al corte y permite adicionar cualquier relleno o almíbar. Presentación x 12.5 kg	U/N	1	$147.007,43 COP
14	MEJORADOR DE PAN X 1KG	MEJORADOR DE PAN MULTIPROPÓSITO Alimento elaborado a partir de la mezcla de harina de trigo, emulsificantes, agente de tratamiento de harinas, enzimas, ingredientes: Harina de trigo fortificada, emulsificantes (estearoil lactilato de sodio), agente de tratamiento de las harinas (ácido ascórbico, azodicarbonamida), enzimas (amilasa, lipasa, glucosa oxidasa, xilanasa, alfa amilasa fungal), Contiene gluten. Elaborado en equipos que procesan productos con sulfitos, huevo, leche, tartrazina y soya, % Humedad Max. 12 Interno / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD, % Tamaño de partícula Min. 70 Interno / GL-PR-006 DETERMINACIÓN DE GRANULOMETRÍA, pH 4.0 - 6.0 Interno / GL-PR-003 DETERMINACIÓN DE PH, Aw Max.0.7 GL-IT-014	U/N	1	$35.667,45 COP
15	PREMEZCLA PARA BROWNIE	PREMEZCLA PARA BROWNIE: Premezcla para preparar brownies, de miga húmeda y suave, e intenso sabor y aroma de chocolate. No requiere el agregado de polvo de hornear y permite adicionar rellenos e inclusiones sin perder las características propias de un delicioso brownie. Presentación bulto x 12.5 kg	U/N	1	$235.478,82 COP
16	ANTIMOHO	ANTIMOHO: es el ingrediente utilizado por excelencia a nivel mundial para evitar el desarrollo de hongos y bacterias en productos panificados y pastas frescas. Es altamente seguro. Se encuentra presente en forma natural en numerosos alimentos, sumado el efecto conservante; el propinato de calcio realiza un aporte nutricional por su contenido de calcio. Presentación bulto x 25 kg	U/N	1	$787.096,80 COP
17	CLAVOS MOLIDOS	condimento y aromatizante, se usa en su mayoría en productos de pastelería y postres, encurtidos, aunque también en curris. X KILO	U/N	1	$61.718,65 COP
18	CANELA MOLIDA	CANELA MOLIDA: Corteza desecada, privada de la mayor parte de su capa externa y molida del Cinnamomum zeylanicum y C. cassia. Aroma a madera muy agradable y sabor ligeramente dulce y cálido. Es usado en pastelería, como aromatizante en cremas, mousses, en productos cárnicos. Indicado tanto para productos dulces como salados, también es utilizada en infusiones. Presentación x 1 kilo	U/N	1	$73.268,44 COP
19	FRUTA CRISTALIZADA	FRUTA CRISTALIZADA: Cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar. Fruta abrillantada de textura firme, previamente tratada cortada en cuadros de ¼" x 3/8" con presencia de algunas tiras poco uniformes que no superan el 3.0%. presentación x 1 kg	U/N	1	$15.767,59 COP
20	UVAS PASAS	UVAS PASAS: Preparado con uvas secas, sanas, cuyo color depende de la variedad; elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comerciales, con o sin recubrimiento de ingredientes facultativos adecuados. Presentación CAJA X 10 KG	U/N	1	$164.734,22 COP
21	CERNIDO DE GUAYABA	CERNIDO DE GUAYABA: Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería. Presentación MANGA x 1 kilo	U/N	1	$11.233,23 COP
22	CEREZAS	CEREZAS: CEREZAS en almíbar cereza, azúcar, agua, regulador de ph, conservante, color artificial, sabor artificial. Presentación FRASCO X 4 KG	U/N	1	$128.621,88 COP
23	DURAZNOS	DURAZNOS: Duraznos amarillos en mitades variedad Clingen Almíbar son duraznos que han sido pelados y deshuesados; cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice, empacados en almíbar deBrix20, tipo panadería. El producto es empacado en contenedores herméticamente cerrados y son procesados con calor para asegurar su conservación. Presentación LATA X 820 GR	U/N	1	$15.134,49 COP
24	MANÍ TRITURADO	MANÍ TRITURADO: Es un producto elaborado a base de: maní triturado, tostado y sin sal. POR 100g, ENERGÍA 579, PROTEÍNA 30.90g, GRASA TOTAL 48.50g, GLÚCIDOS 16.30, FIBRA g 2.30g, CALCIO (mg) 67, Hierro (mg) 2.50. presentación x 1 kg	U/N	1	$19.018,64 COP
25	COCO DULCE cabello de ángel DESHIDRATADO Y AZUCARADO	COCO DULCE DESHIDRATADO Y AZUCARADO: Tiras de coco con azúcar, producto especial para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, repostería y galletería, como torta de coco, pan de coco, elaboración de cocadas, galletas de coco, decoración de tortas, elaboración de postres y helados. Presentación x 1 kg	U/N	1	$31.937,30 COP
26	PIÑA EN TROZOS	PIÑA EN TROZOS: Piña deshidratada troceada en pequeños trozos de color amarillo claro. Presentación FRASCO X 4 KG	U/N	1	$30.765,21 COP
27	CHOCOLATE CHIPS	CHOCOLATE CHIPS: Las chispas de chocolate son pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden 1 centímetro de diámetro. Presentación x 1 libra	U/N	1	$22.235,48 COP
28	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	azúcares añadidos (azúcar); grasa vegetal; grasa vegetal; leche descremada en polvo; suero de leche en polvo; grasa vegetal; ***Límites microbiológicos:*** RECUENTO TOTAL EN PLACA máx 5,000/g, método ref ISO4833; LEVADURAS máx 50/g, método ref ISO7954; HONGOS máx 50/g, método ISO7954; ENTERO BACTERIA CEAE máx 10/g, método ref-ISO21528-2; COLIFORMES máx 10/g, método ref-ISO4832; E.COLI No detectado/g, método ref-ISO16649-2; SALMONELLA No detectado/25g, método ref-ISO6579-1; Presentación x 4 kg	U/N	1	$160.157,08 COP
29	COCOA	hidrogenada; lecitina (soya); vainillina x kilo	U/N	1	$67.673,21 COP
30	GRAJEADO CHOCOLATE COLORES	GRAJEADO CHOCOLATE COLORES: Grageas de delicioso chocolate con leche cubiertos por una divertida capa de azúcar de color. Presentación x libra	U/N	1	$21.936,04 COP
31	GELATINA SIN SABOR	GELATINA SIN SABOR: La gelatina es una sustancia semisólida e incolora que se obtiene a partir del colágeno de los tejidos conectivos animales hervidos en agua. Está compuesta en un 98% de proteínas complejas, además de un 2% de sales minerales. Destaca por su textura y capacidad para espesar. Por este motivo, ha sido uno de los ingredientes más utilizados en la elaboración de postres y otras recetas de cocina. Presentación x 500 GR	U/N	1	$49.065,21 COP
32	GRAGEAS COLORES	GRAGEAS COLORES: Producto elaborado a base de azúcar, en forma de diminutas esferas de diferentes colores. Especial para decoración de productos de bizcochería, pastelería, galletería y heladería. Presentación x 500 GR	U/N	1	$10.026,92 COP
33	CHAMPIÑONES CORTADOS LATA	CHAMPIÑONES: Son naturalmente libres de grasa, sin conservantes y vienen listos para que los uses en tus preparaciones favoritas. Presentación x 2840 gr	U/N	1	$55.601,54 COP
34	RELLENO DE FRUTAS	RELLENO DE FRUTAS: Para hornear: la elaboración (bizcocho o tarta) se rellena en crudo con la mermelada de frutas. Una vez horneada, el relleno se mantiene en el interior. Para inyectar: la mermelada se inyecta en la elaboración (madalena o bizcocho)	U/N	1	$34.846,13 COP

		gracias a su ligera viscosidad y queda gelificada una vez añadida al producto. Para extender: se presenta en dos versiones, tamizada (puré sin trozos de fruta) para relleno de tartas ya horneadas, o triturada (pulpa con trozos de fruta) para utilización en desayunos o postres. Presentación x 4000 gr			
35	BREVAS	BREVAS: Brevas enteras clasificadas y conservadas en almíbar, especiales para rellenar y decorar productos de panadería y bizcochería, como pastel de breva, pan de fruta, tartaletas. Ideal para elaboración de postres y helados. Presentación x 560 gr	U/N	1	$16.742,91 COP
36	BICARBONATO	BICARBONATO: El bicarbonato de sodio es un compuesto sólido cristalino de color blanco soluble en agua, con un ligero sabor alcalino parecido al del carbonato de sodio, de fórmula $NaHCO_3$. Se puede encontrar como mineral en la naturaleza o se puede producir artificialmente. Presentación x 1 kg	U/N	1	$7.254,97 COP
37	AJONJOLÍ	AJONJOLÍ (Sesamum indicum) longitud (2-4 mm) caracterizadas por un alto contenido de aceite (\(40-50\%\)) y proteínas (aprox. \(17-35\%\)), ricas en minerales como calcio, hierro y magnesio x 1 kilo	U/N	1	$26.752,73 COP
38	GLASEADO SURTIDO	GLASEADO SURTIDO: azúcar, agua, fruta natural, glucosa, regulador de PH, conservante, saborizantes naturales, se utiliza en productos horneados, tortas, postres, donas y otras. Presentación x 1 kilo	U/N	1	$10.488,91 COP
39	VINAGRE BLANCO	EL VINAGRE BLANCO: se trata de un tipo de vinagre elaborado de la fermentación del alcohol puro de caña de azúcar, maíz o malta. Se suele emplear en la cocina (puro o rebajado con otros vinagres) en ensaladas, es habitual en ciertas conservas, 3000ML .	U/N	1	$14.236,18 COP
40	ESENCIA SURTIDA BIDÓN	ESENCIA SURTIDA: BIDÓN X 20 LITROS Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, espesante (CMC),conservante (Benzoato de sodio), colorante artificial.	U/N	1	$237.070,13 COP
41	ESENCIAS SURTIDA	Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, espesante (CMC),conservante (Benzoato de sodio), colorante artificial, aspecto liquido o viscoso, aroma característico, Índice de Refracción: 1.3400 – 1.3600 (25°C), Termo estabilidad: 204° C / 400 °F, empleo como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines, este producto no puede ser consumido directamente, dosificación recomendada Panadería y Repostería: de 2% a 3% sobre el peso de la harina, helados y Refrescos: de 2% a 3% sobre peso del producto. X 3850 ML	U/N	1	$50.040,53 COP
42	COLOR CARAMELO	COLOR CARAMELO GALÓN x 5000 CC con las siguientes características: CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD : Apariencia Liquido viscoso de color café oscuro, Olor Característico	U/N	1	$60.615,00 COP
43	RIPIO O PAPA CABELLO DE ÁNGEL PARA PERROS CALIENTES	RIPIO DE PAPA CABELLO DE ÁNGEL UTILIZADO ESPECIALMENTE EN COMIDAS RÁPIDAS. Presentación x 1000GR	U/N	1	$16.494,80 COP
44	COLORANTE PARA PASTELERÍA (colores surtidos)	COLORANTE PARA PASTELERÍA: colorante líquidos certificados para alimentos; útiles para dar color a productos de bizcochería, repostería y galletería. Presentación x 60 ML (colores surtidos)	U/N	1	$24.784,99 COP
45	SALSA DE TOMATE	SALSA DE TOMATE: es una salsa roja elaborada a partir de pulpa de tomates. Presentación x 1000GR	U/N	1	$8.384,29 COP
46	SALSA DE MOSTAZA	SALSA DE MOSTAZA: Miel (42,98), mostaza elaborada (23.5%) (Agua, vinagre, mostaza, azúcares, sal, especias, y extracto de especias), agua, vinagre de alcohol, almidón modificado de patata, azúcar, semilla de mostaza, sal y espesante: goma xantana. Presentación x 1000Gr	U/N	1	$13.603,08 COP
47	SALSA DE PIÑA	SALSA DE PIÑA: azúcar, pulpa de piña, agua, almidón modicado de maíz, conservantes, colorantes. Presentación x 1000GR	U/N	1	$11.703,78 COP
48	MAYONESA	MAYONESA: Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yemas de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable. Presentación x 1000GR	U/N	1	$11.070,68 COP
49	SALSA BBQ	SALSA BBQ: producto elaborado a partir de pulpa de tomate azúcar, proteína vegetal, sal, vinagre, color caramelo, especies, ajo en polvo, cebolla. Presentación x 1000GR	U/N	1	$10.694,25 COP
50	SALSA NAPOLITANA	una salsa de tomate italiana a la cual se le añade ajo, cebolla, aceite de oliva extra virgen (o mantequilla, a veces ambos), sal, pimienta y hierbas tales como albahaca, orégano y en algunos casos perejil. Presentación X 1000 GR	U/N	1	$27.035,06 COP
51	HARINA TRIGO PIZZA 12,5 KILOS	HARINA DE TRIGO PIZZAS, es una harina formulada especialmente para la elaboración de pizzas finas, ligeras y crocantes.100% Harina de Trigo (Cereal que contiene gluten). Premezcla vitamínica (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro). Agente Leudante (Bicarbonato de sodio) Origen de las materias primas: Trigo (EE. UU, Canadá) enzimas y aditivos (EE.UU, china, Colombia); con micronutrientes Niacina 55 mg/kg, hierro fumarato ferroso 44 mg/kg, vitamina B1 Tiamina 6 mg/kg, vitamina B2 riboflavima 4 mg/kg, ácido fólico 1,54 mg/kg; PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS humedad 12-14,5%; gluten (Húmedo) 22 - 28 %, PROTEÍNA 8 - 12%, CENIZAS <0,5%., ADITIVOS Ácido ascórbico (mg/kg) 300 Azodicarbonamida (mg/kg) 45 Enzimas (mg/kg) 300	U/N	1	$88.017,94 COP
52	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CONGELADOS	Harina de trigo de poca fuerza, con la cual se puede lograr una excelente presentación y desempeño en productos que requieran como base una harina con un bajo contenido de gluten y cenizas, y altísima finura, con resultados que se pueden apreciar en la disminución del tiempo de preparación de la masa y en la apariencia y presentación final del producto, 100% Harina de Trigo (Cereal que contiene gluten). Premezcla vitamínica (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico). La harina de trigo fortificada Blanca nieve no contiene contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo fortificada Blanca nieve está exenta de sabores y olores extraños. La harina de trigo fortificada Blanca nieve, así como todos los ingredientes o aditivos que se agreguen, son inocuos y para el consumo humano. Características TOXICOLÓGICAS: Ocratoxina A 3 µg/kg Máximo NTC 5472 / ISO15141-1, Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 4 µg/kg Máximo NTC 1232 / AOAC 975.36; DON - Deoxinivalenol 1000 µg/kg Máximo NTC 5961 / AOAC 986.17; Zearalenona 75 µg/kg Máximo NTC 4881 / AOAC 994.01; Plomo 0,2 mg/kg Máximo AOAC 986.15; Cadmio 0,2 mg/kg Máximo AOAC 986.15; Nitratos 200 mg/kg nita_01_A-nitrato-LC-MSMS. Características FISICOQUÍMICAS: Humedad 12 – 14,5 % ISO 712:2009; Gluten (Húmedo) 22 – 28 % NTC 5746; Proteína 8 – 12 % ISO/TS 16634-2:2009; Cenizas < 0,5	U/N	1	$185.335,62 COP

		% ISO2171:2010, Presentación x bulto de 50 kg			
53	DESMOLDANTE PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA	Es un producto antiadherente de grado alimenticio que permite desmoldar y retirar fácilmente todo tipo de horneados de panificación y repostería. Posee sabor neutro y una excelente viscosidad que se adhiere a las superficies permitiendo utilizar el molde varias veces con una sola aplicación. Este producto no transfiere olores ni sabores indeseados y sustituye el proceso de engrasado y forrado de moldes facilitando las operaciones de limpieza, ingredientes Aceite vegetal, lecitina de soya, emulsificantes, áreas de uso lubricante para aplicar en latas y moldes en panadería, pastelería, repostería y toda superficie con las que se tenga contacto durante el proceso, botella 1000 ml.	UNIDAD	1	$34.084,71 COP
54	PREMEZCLA COMPLETA PARA SAVARÍN Y TORTA CASERA	Mezcla completa para savarín, torta casera, muffins y cup cakes, fácil preparación, se obtienen tortas suaves y húmedas, sabor neutro, puede adicionarle el sabor y relleno que desee, adaptable a variedad de preparaciones, permite adición de colorantes y facilita estandarizar la fabricación a diferentes escalas y asegurar la calidad del producto final. Azúcar blanca, harina de trigo pastelera, sal, conservantes (Sorbato de potasio, propionato de calcio), espesante (goma xantana), emulsionantes (mono y di glicéridos de ácidos grasos), complejo enzimático (), edulcorante artificial (sucralosa), saborizante (), leche en polvo, ácido tartárico, carbonato de calcio, bicarbonato de sodio; contiene sulfitos, leche, gluten y soya. puede contener trazas de tartrazina. Procesado en equipos que fabrican productos con huevo. Presentación x bulto de 25 kg.	U/N	1	$293.065,22 COP
55	MEZCLA CREMA PASTELERA EN POLVO	Mezcla en polvo crema pastelera instantánea; Azúcar, almidón de maíz modificado, leche en polvo descremada, leche en polvo entera, espesante (carragenina), conservante(sorbatodepotasio), saborizantes artificiales (etil vainillina y vainillina), edulcorante artificial (sucralosa) y colorante artificial (tartrazina); Contiene sulfitos, leche y tartrazina. Elaborado en equipos que procesan huevo y soya., Presentación x bulto de 2,5 kg	U/N	1	$81.532,96 COP
56	PREMEZCLA COMPLETA PARA PAN	Mezcla base para pan seis cereales y miel, pan multicereal, facil preparación ,buen sabor ,contiene cereales ricos en nutrientes, aporta fibra por su contenido de salvado, cereales y granos enteros, permite estandarizar la fabricación a diferentes escalas y asegurar la calidad del producto final, ingredientes: Harina de trigo, Salvado de trigo, Azúcar, Harina de Maíz, Hojuelas de Avena, Sal, Harina de Centeno Tostada, Harina de Maíz tostada, anticompactante (carbonato de calcio), Emulsionante (este aroilla ctilato de sodio), Concentrado (Harina de trigo tostado, masa madre de trigo desactivada y aroma),sustancias para el tratamiento de Harina (azodicarbonamida,ácidoascórbicoyenzimas)Enzimas(),saborizante(miel), Harina de cebada tostada, Harina de arroz, Colorante (tartrazina) y edulcorante artificial (sucralosa), información nutricional: Energía 281 kcal, Grasa total 1 g, Proteína 8 g, Carbohidratos totales 60 g, Fibra dietaría 6 g, Azúcares 24 g, Sodio 270 mg, Bolsa de 2.5 kilos.	U/N	1	$52.068,15 COP
57	PREMEZCLA BIZCOCHO VAINILLA	Mezcla completa en polvo para torta junior, muffins y cup cakes de textura muy suave, sabor neutro, puede adicionarle el sabor y relleno que desee, adaptable a variedad de preparaciones, permite adición de colorantes y facilita estandarizar la fabricación a diferentes escalas y asegurar la calidad del producto final, ingredientes: Azúcar blanca, harina de trigo pastelera, almidón de maiz, sal, emulsionantes (mono y di glicéridos de ácidos grasos, Esteres poli glicéridos de ácidos grasos, Polisorbato 80), leudantes(bicarbonato de sodio), conservantes(Sorbato de potasio, Propionato de calcio), albúmina de huevo, espesante (goma xantana), saborizante (), edulcorante artificial (sucralosa), complejo enzimático (), colorante (tartrazina), leche en polvo, ácido tartárico, carbonato de calcio, bicarbonato de sodio, % Humedad <= 8.0 Interno / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD, Aw < 0,5, Presentación x bulto de 25 kg.	U/N	1	$273.858,35 COP
58	BARRA CHOCOLATE AMARGO	azúcares añadidos (azúcar; dextrosa); pasta de cacao; lecitina (soya); manteca de cacao; vainillina; leche cocoa horizons foundation: ingredientes de cacao. soporte a cocoa horizons foundation en países donde el programa está operativo; ***información nutrimental por 100 g:*** valor energético 479, kcal poli hidroxifenoles 1.44 g, valor energético 2.003 kj, vitamina a retinol 10.428 µg, calorías procedentes de grasa 238 kcal, vitamina b1 tiamina 0.096 mg, proteínas totales 5.7 g, vitamina b2 riboflavina 0.096 mg, proteína láctea 0.0 g, vit. b3/pp niacina/nicotina 0.720 mg, carbohidratos disponibles 53.9 g, vitamina b12 ciano-cobalamina 0.000 µg, azúcares (mono + disacáridos) 51.0 g, vitamina d calciferol 1.164 µg, azúcares añadidos 51.0 g, vitamina e alfa-tocoferol 2.124 mg, polioles 0.0 g, folato 10.356 µg, almidón 3.3 g sodio 5.0 mg, grasa total 26.4 g, vitamina c ácido ascórbico 0.000 mg, ácidos grasos saturados 15.8 g, fósforo 180.4 mg, ácidos grasos monoinsaturados 8.5 g, calcio 31.6 mg, ácidos grasos poliinsaturados 0.9 g, hierro 14.05 mg, ácidos grasos trans 0.0 g, magnesio 113.8 mg, colesterol 0.0 mg, zinc 1.58 mg, ácidos orgánicos 0.77 g, yodo 0.00 µg, fibra dietética 9.1 g, cloruro 9.51 mg, alcaloides totales 0.58 g potasio 528.4 mg, alcohol 0.00 g, cenizas 1.34 g, Presentación x 2 kg	U/N	1	$100.209,39 COP
59	GELATINA DE SABORES	Azúcar, gelatina, ácido fumárico (acidulante), saborizantes artificiales, citrato de sodio, colorantes. Aspecto: Polvo fino homogéneo de color característico. Olor/Sabor: Frutal, característico al sabor declarado. Solubilidad: Totalmente soluble en agua caliente.PH (preparado): Generalmente entre \(3,5\) y \(3,7\).Alérgenos: Generalmente libre de gluten, pero no apto para intolerantes a la lactosa (si contiene trazas) o veganos, Presentación x bulto de 5 kg	U/N	1	$130.007,85 COP

ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES: 1)Todos los productos deben tener registro sanitario INVIMA. 2)El vencimiento de todos los productos, inclusive los perecederos, deben tener un término no inferior a dos (02) meses, contados a partir de la fecha de entrega; de lo contrario el proveedor adjudicado debe comprometerse al cambio de los mismos. 3)No se aceptan productos Genéricos ni re manufacturados. 4)Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de excelente calidad. 5)Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 288 de 2008, 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. Para lo cual el oferente debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre su cumplimiento. 6)El texto de los envases y empaques de todos los productos deberá figurar

con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo: nombre del producto, el número del registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, fecha de elaboración y las sustancias que impliquen riesgo sanitario. 7)La entidad se reserva el derecho de recibir el bien o servicio solicitado, si lo ofertado no llena la expectativa y condiciones exigidas, en materia de calidad, para lo cual el proveedor deberá realizar los cambios solicitados. 8)La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente, se debe sostener hasta la entrega total de los productos según el pedido. 9)El evento que la propuesta escogida incluya descuento o regalía, esta deberá ser reflejada en la factura de venta. 10)Asumir los costos que genere la entrega de los productos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones y demás que se presenten durante la ejecución del contrato. 11)La adjudicación se hará por lotes, por lo cual se debe tener en cuenta el presupuesto asignado para cada uno de ellos. 12)Adjuntar catálogo de los productos ofertados. Imagen Fotográfica Nítida a Color de todos los ítems en la que se identifique la presentación, el gramaje y la marca de los productos a ofertar. **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.** **CLAUSULA TERCERA.-** CANTIDADES: Teniendo en cuenta el valor unitario de cada ítem, obtenido durante la subasta inversa electrónica y que la cantidad de productos a adquirir se determina de acuerdo a las necesidades del establecimiento sin sobrepasar el valor del certificado presupuestal asignado para la presente contratación, EL CONTRATISTA deberá hacer entrega de los productos en la plaza de armas ubicada en la CPMSBUG de Buga, ubicado en la carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardín, Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Buga, de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas en la cláusula segunda del presente contrato. **CLAUSULA CUARTA.-** OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1)Entregar los productos 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. 2)Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. 3)Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio/bienes dentro del término establecido en el presente estudio previo y realizar las ampliaciones a que haya lugar. 4)Garantizar la calidad de los bienes suministrados; en caso de entregar algún producto defectuoso este deberá ser reemplazado dentro del día hábil siguiente al requerimiento que efectué el establecimiento en la dependencia de la Entidad que se le indiqué. 5)Efectuar cambio de productos próximos a vencerse, deteriorados o en mal estado. 6)Cumplir con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales y adjuntar el soporte de pago del mes que corresponda a la factura. 7)Realizar la entrega de los productos adjudicados mediante entregas parciales de acuerdo a la solicitud del Supervisor, dentro de los plazos establecidos y expedir la factura correspondiente la cual debe ser cargada en la plataforma del SECOP II, de igual manera subirla a la plataforma SIIF NACION para posterior aprobación y entregarla en físico (original). 8)Asumir los costos que genere la entrega de los productos por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones y demás que se presenten durante la ejecución del contrato, en caso que los productos requieran conservar la cadena de frío, el transporte debe realizarse en vehículos adaptados para tal fin cumpliendo con lo normado por la Secretaría de Salud. 9)El contratista no podrá ceder la ejecución del contrato, en caso de que se presenten circunstancias que lo tornen necesario, la CPMSBUG lo analizará y sólo se podrá ceder con el consentimiento expreso y escrito del Establecimiento. 10)Incorporación de cláusulas excepcionales al derecho común: Dentro del contrato se entenderán pactadas por las partes las cláusulas de caducidad, terminación, modificación e interpretación unilaterales previstas en los artículos 15 al 18 de la Ley 80 de 1993, con las consecuencias legales y económicas que de ellas se derivan. 11)Multas: En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones que en virtud de este contrato contrae el CONTRATISTA, el CONTRATANTE podrá imponerle mediante resolución motivada, multas diarias sucesivas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor del contrato, las cuales sumadas entre sí, no podrán exceder del diez por ciento (10%) de dicho valor, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. 12)Previamente a la imposición de la multa, la CPMSBUG, requerirá al CONTRATISTA para que explique el incumplimiento dentro del término que le señale y aporte las pruebas pertinentes, de conformidad al procedimiento regulado en las disposiciones legales vigentes. 13)Cláusula penal pecuniaria: En caso de incumplimiento total, culpable y definitivo por parte del Contratista, este pagará al CONTRATANTE a título de pena una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato o sea el valor que se imputará al de indemnización de los perjuicios que reciba el CONTRATANTE por el incumplimiento. PARÁGRAFO: Las multas impuestas o la Cláusula penal serán descontadas de las sumas que el CONTRATANTE adeude al CONTRATISTA, a título de compensación conforme a la regla del Art. 17 de la ley 1150 de 2.007. 14)El contrato se terminará de manera UNILATERAL por parte del contratante en el momento en que el CONTRATISTA incumpla las obligaciones inherentes a la clase de contrato celebrado. 15)Presentar factura electrónica si está obligado hacerlo según resolución 000042 del 05 de mayo de 2020. 16)**Los productos deben cumplir en lo que corresponda con lo establecido en el Decreto Ley 3071 de 1997 "Por medio del cual se reglamenta el Sistema Único Nacional de control de transporte de productos gravados con impuesto al consumo y se dictan otras disposiciones". CLAUSULA QUINTA.-** OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE: - EL CONTRATANTE se obliga para con el CONTRATISTA a: 1) Aprobar las pólizas a las cuales hace referencia la Cláusula Décima de este contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 80/93 y Decretos Reglamentarios. 2) Cancelar el valor del contrato, en la forma prevista en la Cláusula Séptima. 3) Ejercer la respectiva supervisión por intermedio del área de Proyectos Productivos Expendio de la CPMSBUG, quien verificara el cumplimiento del contrato con las especificaciones requeridas 4) Comunicar por escrito al CONTRATISTA cualquier reclamación por deficiencia en el suministro de los elementos y bienes. 5) Exigir que la calidad de los elementos y bienes contratados se ajusten a los

requisitos mínimos previstos en las normas vigentes. **CLAUSULA SEXTA**.- PLAZO DE EJECUCIÓN y LUGAR DE EJECUCIÓN- el plazo de ejecución del presente contrato será hasta el **31 de diciembre de 2026 o hasta agotar el total del contrato**, lo que ocurra primero, el cual será contado a partir de la aprobación de la garantía, previa expedición del registro presupuestal, los elementos deben ser entregados en su totalidad en la plaza de armas de la CPMSBUG de Buga, El lugar de ejecución será en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardín, Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Buga. **CLAUSULA SEPTIMA**. - VALOR Y FORMA DE PAGO: El valor del contrato será la suma de TRESCIENTOS QUINCE MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($315.770.400,oo); recursos asignados mediante resolución No. 000003 de enero 2 de 2026. Es de recordar que este proceso es de MONTO agotable, con excepción que los pedidos parciales se realizaran de acuerdo a las necesidades de la CPMSBUG generadas por la población por la PPL, es decir que, si se reducen las ventas de los productos, así mismo se reducirán los pedidos, y a la vez se tendrá en cuenta que la no ejecución del contrato. El INPEC efectuará pagos parciales al contratista de los productos solicitados, siempre y cuando estos hayan sido recibidos por el establecimiento, previa presentación de la factura ***(Presentar factura electrónica si está obligado hacerlo según resolución 000042 del 05 de mayo de 2020.)*** correspondiente, la que debe contener la información necesaria para ser una factura de venta como lo disponen las normas comerciales y tributarias y a la cual se debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. PARAGRAFO PRIMERO: 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. PARÁGRAFO SEGUNDO: Las facturas serán canceladas por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de 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 disponibilidad del PAC y cuando los recursos sean situados por la Tesorería de la Dirección General del instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, por ser recursos provenientes del Tesoro Nacional. El pago se realizará, previa presentación de la factura y cumplimiento de todos los requisitos de ley, al cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar, a la expedición de la obligación y orden de pago SIIF aprobación del Programa Anual Mensualizado de Caja - PAC por parte de la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional; Las facturas deberán presentarse sin IVA. Según Ley 633 de 2000, Artículo 130. Certificación emitida por el Ministerio de Justicia y del Derecho INPEC año 2026. **CLAUSULA OCTAVA**.- IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL Y SUJECIÓN DE LOS PAGOS: El presente proceso se encuentra amparado en el **CDP No.626 de fecha 19 de marzo de 2026**, unidad/subunidad Ejecutora 12-08-00-227 CPMSBUG, DEPENDENCIA 227-EXP EXPENDIO CPMSBUG, por valor de DOSCIENTOS VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($229.600.000,oo) **PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, con posición en catalogo A-05-01-01-002-003 y unidad/subunidad Ejecutora 12-08-00-227 CPMSBUG, DEPENDENCIA 227-EXP EXPENDIO CPMSBUG, Por valor de DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($288.800.000,oo) **PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS**, con posición en catalogo A-05-01-01-002-003; Y CIENTO OCHENTA MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($180.770.400,oo). **PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS,** con posición en catalogo A-05-01-01-002-003, FUENTE PROPIOS; RECURSO 26; SITUACIÓN CSF – Expedido por el Dg. ARAUJO NARVÁEZ ELVER; respectivamente; el valor total del CDP por valor de **CUATROCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($469.570.400,oo). CLAUSULA NOVENA**. CLÁUSULA DE INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA se obliga a mantener libre al CONTRATANTE, de cualquier daño o perjuicio en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **CLAUSULA DECIMA**. - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES: El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga - CPMSBUG con NIT. 891301360-1, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales que avalará el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato. Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por Compañía de Seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía Bancaria, con las siguientes coberturas y suficiencias: **CUMPLIMIENTO**: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y (4) cuatro meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.12 Del Decreto 1082 de 2015). **CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS:** Por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y (4) cuatro meses más. (Artículo 2.2.1.2.3.1.16 Del Decreto 1082 de 2015). PARÁGRAFO UNO. El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la liquidación del contrato. PARÁGRAFO DOS: La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del CONTRATANTE. PARÁGRAFO TRES: EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera el contrato. PARÁGRAFO CUATRO: El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. PARÁGRAFO QUINTO: Si el

CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del CONTRATANTE y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Establecimiento para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor. - **CLAUSULA DECIMA PRIMERA**.- PERSONAL. EL CONTRATISTA cumplirá con el objeto del contrato sin subordinación jurídica laboral al CONTRATANTE, el personal ocupado por EL CONTRATISA no se considera de la nómina de los trabajadores de EL CONTRATANTE, no tendrá con éste vinculación laboral, ni contractual alguna. Los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de dicho personal serán por cuenta exclusiva de EL CONTRATISTA. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA**.-MULTAS: En caso de incumplimiento parcial o retardo de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, EL INPEC con el objeto de conminar al contratista a cumplir con sus obligaciones, impondrá mediante acto administrativo motivado aplicarán multas diarias sucesivas del 1% del valor total de contrato, hasta por 10 días calendario, para amparar la mora o incumplimiento parcial de alguna obligación derivada del contrato por causas imputables al contratista. Para su imposición se adelantará, el procedimiento establecido en el Artículo 86 del Estatuto Anticorrupción. **CLAUSULA DÉCIMA TERCERA**.- PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento por parte del contratista, el CONTRATANTE impondrá al CONTRATISTA una pena pecuniaria, equivalente al treinta por ciento (30%) del valor total del contrato, que se imputará al valor de los perjuicios que se causen a la Entidad. PARÁGRAFO: El valor de las multas y de la penal pecuniaria, podrá ser tomado directamente de los saldos a favor del CONTRATISTA si los hubiere; de la garantía para tal fin constituida o por vía judicial en caso de ser necesario. El CONTRATISTA quedará en mora por el simple hecho de no haber cumplido sus obligaciones dentro del término estipulado para ello.- **CLAUSULA DÉCIMA CUARTA**.- CADUCIDAD: El CONTRATANTE podrá declarar la caducidad de este Contrato si se presenta alguna de las causales previstas en el Artículo 18 de la Ley 80/93. La declaratoria de caducidad producirá como efecto inmediato la terminación del contrato sin lugar a indemnización por el incumplimiento del contratista en sus obligaciones, la liquidación del contrato y demás sanciones establecidas en la ley.- **CLAUSULA DÉCIMA QUINTA**.- TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL: EL CONTRATANTE podrá terminar, modificar e interrupción unilateralmente el presente contrato, conforme a los lineamientos señalados en la Ley 80 de 1993 artículos 15 a 17. **CLAUSULA DÉCIMA SEXTA**. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO: Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, de común acuerdo las partes contratantes podrán suspender la ejecución del presente Contrato mediante la suscripción de un Acta en la cual conste tal evento, sin que para efecto del término de duración del contrato, se compute el tiempo de la suspensión. **CLAUSULA DÉCIMA SEPTIMA**. - DOCUMENTOS: Forman parte de este Contrato, el Pliego de Condiciones Definitivo y los anexos de la Selección Abreviada de Menor Cuantía por Subasta Inversa Electrónica No. SIE-227-001-2026 de 2026, al igual que la propuesta presentada por el CONTRATISTA. - **CLAUSULA DÉCIMA OCTAVA**. - SUPERVISIÓN: La supervisión del contrato será ejercida por el Responsable del Proyecto Productivo Expendio y Panaderia del Establecimiento, quien verificará el estricto cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento o ejecución CLAUSULA **DÉCIMA NOVENA**. - CESIÓN DEL CONTRATO: El CONTRATISTA no podrá ceder total o parcialmente el presente Contrato, a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin el consentimiento previo y escrito del CONTRATANTE. **CLAUSULA VIGESIMA**.- INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES y PROHIBICIONES: El CONTRATISTA con la suscripción del contrato manifiesta bajo la gravedad de juramento, que no se encuentra incurso en alguna de las causales de inhabilidad, de incompatibilidad o de prohibición, establecidas Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993 ; 18 de la Ley 1150 de 2007; 1, 2, 3, 4, 5, 84 literal k y 90 de la Ley 1474 de 2011; y demás normas concordantes con la materia. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA**. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS: Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1.993 las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA**.- PERFECCIONAMIENTO. Para todos los efectos legales, el presente contrato se entiende perfeccionado con la suscripción de las partes. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA**. REQUISITOS DE EJECUCIÒN. Requerirá para su Ejecución de los siguientes requisitos: a) Registro Presupuestal b) Constitución y aprobación de la Garantía de cumplimiento de las Obligaciones Contractuales. c) Suscripción del Acta de inicio. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA**: Este contrato podrá declarse disuelto en los siguientes casos: a) Por no otorgarse las garantías en la forma exigida. b) Por mutuo acuerdo. c) Por incumplimiento del contrato y las obligaciones de éste. d) Por incumplimiento de las especificaciones técnicas por parte de EL CONTRATISTA. e) Por la entrega de productos diferentes a los presentados en la propuesta tecnica. f) Por la comprobación por parte de EL CONTRATANTE de la comisión o intento de fraude por parte de EL CONTRATISTA. g) Por la realización de trabajos por parte de EL CONTRATISTA relacionados directa o indirectamente con el presente contrato, que no hubiesen sido autorizado por EL CONTRATANTE. h) Cuando exista intento de soborno, desacato de órdenes, irrespeto a EL CONTRATANTE o sus funcionarios. i) Por incapacidad financiera de EL CONTRATISTA que se presume cuando se acoja o sea sometido a cualquier proceso concursal o se ventilen en su contra más de tres (03) procesos ejecutivos. j) Cuando EL CONTRATISTA no otorgue oportunamente cualquiera de las garantías señaladas en el presente documento. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA.** CONFIDENCIALIDAD. EL CONTRATISTA se compromete a mantener en reserva la información que obtenga o conozca con ocasión del presente contrato y a acatar el régimen disciplinario al interior del Establecimiento. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA.** FORMA DE COMPUTAR LOS PLAZOS. Los plazos en días, meses o años establecidos en el presente documento o los pliegos de condiciones se entienden calendario, a menos que se establezca de manera expresa que son hábiles. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA:** LIQUIDACIÓN. El contrato se liquidará dentro de los cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del plazo contractual, o al cumplimiento de las obligaciones contractuales o a la ejecutoria del acto administrativo que declare la caducidad o la terminación anticipada del contrato, en cumplimiento

de los artículos 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 0019 de 2012, el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o complementen. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. **CLAUSULA VIGESIMA OCTAVA**. DOMICILIO: Para todos los efectos legales del presente contrato, El lugar de ejecución será en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardín, Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga. **CLAUSULA VIGESIMA NOVENA:** FIRMAS. Para constancia de lo aquí convenido, las partes suscriben el presente contrato, previa lectura y a entera satisfacción, se firma en la ciudad de Buga – Valle del Cauca, a los treinta (30) días del mes de abril de 2026.

Atentamente,

EL CONTRATISTA

MARIA INES SUAREZ GARZON
C.C. No.31.941.989 de Cali – Valle del Cauca
Representante Legal
GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS
NIT 900.870.468 – 1

EL CONTRATANTE

DR. RAUL ALBERTO VILLADA
Director CPMSBUG

Elaboró:Dg. Clareth Arenas Mac – Contratos
Revisó y Aprobó: Pu. Yuly Maylen Carrillo – Financiera.
Fecha: 30/04/2026
Archivo: C:\Users\Contratos Buga\Desktop\CONTRATOS 2026