INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA

Ibagué, 19 mayo de 2026

Señor
ALFREDO FERNANDEZ DE SOTO SAAVEDRA
Carrera 1ª N0. 24-56 Edificio Belmonte Cali Valle
DISTRIBUIDORA COLOMBINA LTDA
mduarte@colombina.com; aochoa@colombina.com

REF: Comunicación de **Aceptación de Oferta COIBA MC- 639-017-2026 LOTE 03**

Respetado Señor **ALFREDO FERNÁNDEZ DE SOTO SAAVEDRA,** Representante Legal **COLOMBINA LTDA.**

Me permito informarle que el **INPEC**, aceptó su oferta presentada el día 14 de mayo de 2026, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. COIBA MC-**639-017** de 2026 Lote 03 de conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. 017 de 2026 Lote 03 en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**COIBA MC-639-017-2026 LOTE 03**
CONTRATISTA	**DISTRIBUIDORA COLOMBINA LTDA** **NIT.** 890301163-3
	Representante Legal **ALFREDO FERNANDEZ DE SOTO SAAVEDRA** **Identificación:** C.C. No. 16.633.472
	Dirección Comercial: Carrera 1ª N0. 24-56 Edificio Belmonte Cali Valle,
	Teléfonos: 8959042 Fax: 8861952
	Email Comercial: mduarte@colombina.com; aochoa@colombina.com
OBJETO	CONTRATAR A VALORES UNITARIOS POR MONTO AGOTABLE LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (**LÁCTEOS SUS DERIVADOS) LOTE 3 HELADOS**, CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA – INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL – COIBA IBAGUÉ.
ALCANCE DEL OBJETO	Disponibilidad de productos a suministrar, de acuerdo a las fichas técnicas solicitadas por el establecimiento para garantizar una excelente calidad del producto y la entrega oportuna evitando inconvenientes por incumplimiento del contrato.

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Lote 3 – PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	HELADO CONO SABOR A CHOCOLATE Y VAINILLA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
2	GALLETA CON HELADO SABOR A NUCITA Y VAINILLA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
3	GALLETA CON HELADO SABOR FRUTOS ROJOS	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
4	HELADO TIPO CASERO SABOR MORA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
5	HELADO TIPO CASERO SABOR COCO	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
6	PALETA AGUA SABOR LIMON	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
7	PALETA AGUA SABOR FRESA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
8	HELADO RELLENO DE LECHE CONDESADA SABOR MARACUYA	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**
9	HELADO RELLENO DE LECHE CONDESADA SABOR FRUTOS ROJOS	UNIDAD	**MONTO AGOTABLE**

En desarrollo del objeto contractual se adelantarán, entre otras, las siguientes actividades: las cantidades de productos conforme a las fichas técnicas que reposan en el Estudio previo y demás documentos que componen en el presente proceso contractual, se requerirán a través del supervisor designado por parte de la Dirección del Establecimiento, tomando como base las cuantías estimadas en el **ANALISIS DE MERCADO** señalado del mentado documento estructurador, teniendo en cuenta la necesidad presente en el personal privado de la libertad que se encuentra bajo la custodia del ERON[1] - COIBA, como beneficiarios y/o compradores de los productos inmersos en el presente proceso licitatorio que adelanta la Entidad. En desarrollo del objeto contractual se realizará de manera progresiva y/o periódica para la entrega de los productos solicitados de acuerdo a las necesidades establecidas previamente por el responsable del proyecto productivo Expendio del complejo penitenciario y carcelario COIBA, en el lugar y dentro del plazo establecido y las condiciones pactadas en el Estudio Previo y el Pliego de Condiciones hasta agotar el total del presupuesto establecido por la entidad para este Lote.

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

Las cantidades a suministrar se harán de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato.

[1] SIGLA: Establecimiento de Reclusión Nacional

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: • Realizar el suministro de los elementos 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. • Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del bien dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías). • A contar con la disponibilidad del producto por medio de su establecimiento, en las cantidades y especificaciones técnicas requeridas. • A garantizar el suministro de los elementos requeridos por el Complejo, a través del supervisor encargado del contrato. • Que todos los productos ofertados se encuentren en óptimas condiciones y en excelentes condiciones de calidad, gramaje como se exige en las fichas técnicas de cada producto. • Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato. • Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan. • Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo. • Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación. • Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada. • La puntualidad en la entrega de los elementos de aseo de acuerdo con lo establecido por el supervisor del complejo. • El contratista debe subir a la plataforma SECOP II las facturas electrónicas del contrato y la validación de las mismas en el sistema Olimpia; la Administración del SIIF- Nación, Ministerio de Hacienda informa que a partir del 1° de abril de 2021, para poder efectuarse el pago de facturas electrónicas a proveedores y contratistas, se debe efectuar el siguiente proceso para que la Dian pueda validar dicho documento. Cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las notas u observaciones la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato y el correo institucional del aprobador de la siguiente manera: **#$Identificación de la entidad; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; Nombre del supervisor@dominio de la entidad #$** Ejemplo:

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

	Contrato que se esta ejecutando correo institucional de cada supervisor #$12-08-00-639;Contrato By S;transporte.epcpicalena@inpec.gov.co#$ Como esta factura será remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN. • Deberá mantener el Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - COIBA indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación. • El contratista responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa (numeral 7 artículo 26 de la ley 80 de 1.993). • Garantizar el suministro en calidad de comodato 18 congeladores para el almacenamiento de los productos para las bodegas del almacén expendio. debiéndose realizar mantenimiento *periódico preventivo* y/o correctivo el cual será solicitado por el supervisor del contrato. La devolución del enfriador por parte de la entidad, estará sujeta a que se hayan agotado las existencias del producto a adquirir. • Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.
OBLIGACIONES DEL INPEC	• Aprobar oportunamente la garantía única que en debida forma constituya al contratista. • Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. • Cancelar el precio acordado en la forma establecida en el contrato. • Informar cualquier irregularidad que se presente en el desarrollo del presente contrato. • Brindar toda la información necesaria y oportuna para el cumplimiento del objeto del contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2026 y/o hasta el agotamiento de los recursos, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio. Los productos se suministran en forma parcial según solicitud y necesidades realizadas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces. En caso de ofrecerse cambio de algún producto por otro se podrá hacer siempre y cuando estén en el presente proceso y sin sobrepasar el presupuesto total de este debido a la demanda y oferta. De igual forma a la propuesta seleccionada se ajustarán cantidades para ejecutar la totalidad del presupuesto. El oferente a partir de la publicación de la carta de Aceptación de Oferta, tendrá tres (03) días máximo para presentar la póliza y suscribir el acta de Inicio, deberá ejecutar el objeto de la invitación pública a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el quince (15) de diciembre del 2026.

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

	Se debe tener en cuenta el horario de 08:00am a 11:00am horas y de 13:00pm a 16:00pm para la entrega de cada pedido, y previa comunicación con el supervisor del contrato.
VALOR Y FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato es por **SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($60.000.000)** uso presupuestal A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS **RECURSOS PROPIOS.** **CDP N0. 1926** Colombina **ANEXO No. 2** **LOTE 3**

ITEM	DESCRIPCION TECNICA	PRESENTACION	VALOR UNITARIO OFERTADO
1	**HELADO CONO SABOR A CHOCOLATE Y VAINILLA**: Helado de grasa vegetal sabores chocolate, crema y avellana, con cobertura sabor chocolate en barquillo. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, cobertura sabor chocolate (base cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal, sólidos de cacao, licor de cacao, suero de leche en polvo, leche descremada en polvo, lecitina de soya, sabor artificial chocolate, sabor natural vainilla), grasa vegetal), barquillo (harina de trigo fortificada, almidón de maíz, emulsificante (lecitina de soya), agua, aceite vegetal, sal, leudante (bicarbonato de sodio)), agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, cocoa, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), colorante caramelo tipo I, sabores artificiales (chocolate, crema, avellana), colorante natural carmín. PESO Neto (g) 90. PRESENTACIÓN DE EMPAQUE Caja x 20 unidades de 90 g c/u. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA Grasa Total % m/m, Min. 6 NTC 1239 DE 2025, Grasa Vegetal % m/m, Min. 6 NTC 1239 DE 2025, Sólidos totales % m/m, Min. 30 NTC 1239 DE 2025, Proteína láctea % m/m, Min. (N x 6,38) 2,5 NTC 1239 DE 2025, Peso por volumen, g/L, mínimo 475 NTC 1239 DE 2025. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Crema bicolor, mitad beige opaco y mitad color chocolate a café claro. Cobertura café oscuro. Copa beige opaco. OLOR: Crema suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias a crema, chocolate de leche y avellana. Cobertura dulce con notas altas a chocolate. Copa con notas bajas dulces y horneadas. SABOR: Crema suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias lácteas, notas medias a crema, chocolate de leche y avellana. Cobertura dulce con notas altas a chocolate. Copa con notas bajas a dulce y horneadas. TEXTURA: Crema suave, cremosa, aireada sin presencia de cristales ni partículas extrañas. Cobertura con snap moderado. Copa crocante. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación. **PESO 90 GR**	**UNIDAD**	$2.336
2	**GALLETA CON HELADO SABOR A NUCITA, VAINILLA**: Helado de grasa vegetal sabores chocolate, crema y avellana, con galleta. Composición del alimento leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), galleta (harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, cocoa en polvo, dextrosa, agua, sal yodada, emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, difosfato disódico), saborizantes artificiales (vainillina, chocolate)), azúcar, agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, cocoa, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal),	**UNIDAD**	$1.479

TOTAL $60.000.000 Sesenta Millones de Pesos Mcte.

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

		sabores artificiales (chocolate, crema, avellana), colorantes naturales (clorofila, carmin). Peso Bruto 50 Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 50 g c/u. Caracteristicas Fisicoquimicas con su PARÁMETRO y ESTÁNDAR NTC 1239 Sólidos Totales % m/m, mínimo 30, Grasa Vegetal % m/m, mínimo 6, Grasa Total % m/m, mínimo 6, Proteínas lácteas % m/m, mínimo 2.5, Peso por volumen, g/l, mínimo 475 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Crema beige claro y chocolate café medio oscuro. Galleta color café oscuro. OLOR: Crema: Suave y dulce con notas medias lácteas y altas a crema. Chocolate: Suave y dulce con notas medias lácteas y altas a chocolate, y notas bajas a avellana. Galleta con olor a chocolate. SABOR: Crema: Moderadamente dulce sin presencia de acidez con notas medias lácteas y altas a crema. Chocolate: Moderadamente dulce sin presencia de acidez con notas medias lácteas y altas a chocolate oscuro, y bajas a avellana. Galleta con notas a chocolate. TEXTURA: Suave, cremosa y densa, sin presencia de cristales, ni particulas extrañas. Galleta crocante sin presencia de cristales. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de producción. **UNIDAD 50 GR**		
	3	**GALLETA CON HELADO SABOR FRUTOS ROJOS**: Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos, con galleta y jarabe con trozos de frutos rojos. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO Leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), galleta (harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maiz, agua, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), leche entera en polvo, suero de leche en polvo, leudante (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio), saborizantes artificiales (mantequilla, leche), agente para el tratamiento de las harinas (metabisulfito de sodio)), jarabe con trozos de frutos rojos (agua, azúcar, mora y fresa en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabor artificial frutos rojos, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio)), azúcar, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), dextrosa, sabor artificial frutos rojos. Peso Neto (g) 65 CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (cm) 23 Largo (cm) 14.5 CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS CON SU PARÁMETRO Y ESTÁNDAR NTC 1239 Grasa Total % m/m, Min. 6 Grasa Vegetal % m/m, Min. 6 Sólidos totales % m/m, Min. 30 Proteína láctea % m/m, Min. (N x 6,38) 2.5 Peso/Volumen g/L, Min. 475 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Helado blanco con vetas color rojo debido a la salsa de frutos rojos uniforme, opaco. Galleta color amarillo opaco. OLOR: Suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias lácteas y altas a Frutos rojos. SABOR: Suave y dulce con acidez moderada, con notas medias lácteas y altas a Frutos rojos. TEXTURA: Suave, cremosa y densa, aireada sin presencia de cristales ni particulas extrañas. Galleta crocante sin presencia de cristales. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación. **UNIDAD 65 GR**	**UNIDAD**	**$2.353**
	4	**HELADO TIPO CASERO SABOR MORA** Helado de grasa vegetal sabores mora y crema, con jarabe con trozos de mora. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe con trozos de mora (azúcar, agua, mora en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabor artificial mora), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante – estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), sabores artificiales (mora, crema). Peso 60 G. Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 60 g c/u. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA CON SU Parámetro Y Estándar NTC 1239, Grasa Total % m/m, Min. 6 Grasa Vegetal % m/m, Min. 6 Sólidos totales % m/m, Min. 30 Proteína láctea % m/m, Min. (N x 6,38) 2.5 Peso/Volumen g/L, Min. 475 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Morado uniforme opaco, con presencia de puntos rojizos oscuros por la semilla. OLOR: Suave y dulce, con notas medias lácteas y altas a mora. SABOR: Suave y dulce con presencia de acidez media, con notas medias lácteas y altas a mora. TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni particulas extrañas, con presencia homogénea de trozos o semillas de mora. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 60 GR**	**UNIDAD**	$1.681
	5	**HELADO TIPO CASERO SABOR COCO** Helado de grasa vegetal sabores coco y crema, con jarabe con trozos de coco. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), azúcar, jarabe con trozos de coco (coco en trozos, agua, azúcar, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), acidulante (ácido cítrico)), grasa vegetal, agua, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabores artificiales (coco, crema). PESO 60 GR Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 60 g c/u. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA CON SU Parámetro Y Estándar NTC 1239 Grasa Total % m/m, Min. 6 Grasa Vegetal % m/m, Min. 6 Sólidos totales % m/m, Min. 30 Proteína láctea % m/m, Min. (N x 6,38) 2.5 Peso/Volumen g/L, Min. 475 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Blanco con puntos café oscuro por la cuticula del coco, uniforme opaco. OLOR: Suave y dulce, con notas medias lácteas y altas a coco. SABOR: Suave y dulce sin presencia de acidez, con notas medias lácteas y altas a coco. TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni particulas extrañas, con presencia homogénea de trozos de coco. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 60 GR**	**UNIDAD**	**$1.681**
	6	**PALETA AGUA SABOR LIMON** Helado de agua sabor limón. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO agua, espesantes (maltodextrina, polidextrosa, CMC), humectantes (glicerina, xilitol), acidulante (ácido cítrico), sabor artificial limón, edulcorante natural glicósidos de esteviol, colorantes naturales (clorofila, cúrcuma). PESO 70 GR	**UNIDAD**	$1.143

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

	CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (mm) 160 Largo (mm) 200, PRESENTACIÓN DE EMPAQUE Caja x 24 unidades de 70 g c/u CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES EN PORCION DE 100 G Grasa Total 0,0 g Grasa Saturada 0,0 g Grasa trans 0,0 mg Carbohidratos totales 15 g Fibra dietaria 4,3 g Azúcares totales 0,8 g Azúcares añadidos 0,8 g Proteína 0,0 g Sodio 36 mg Vitamina A 0,00 µg ER Vitamina D 0,00 µg Hierro 0,04 mg 0,03 mg Calcio 0,02 mg Zinc 0,00 mg CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Sólidos Totales %m/m, mínimo 15 NTC 1239 DE 2025 Peso por volumen, g/l, mínimo 475 NTC 1239 DE 2025 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Salmonella / 25g Ausencia/25g Res. 1407 del 2022 E. coli (UFC/g) <10 Res. 1407 del 2022 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: verde claro intenso, homogéneo. Sin presencia de manchas o colores no asociados al producto. OLOR: Notas medias a limón, notas bajas dulces. Libre de notas extrañas o no asociadas al producto. SABOR: Helado moderadamente dulce, con notas medias ácidas y notas altas a limón. Libre de sabores extraños o no asociados al producto. TEXTURA: Helado duro, con presencia de pequeños cristales de hielo. Sin presencia de particulas extrañas. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**		
7	**PALETA AGUA SABOR FRESA** Helado de agua sabor fresa. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO agua, espesantes (maltodextrina, polidextrosa, CMC), humectantes (glicerina, xilitol), acidulante (ácido cítrico), sabor artificial fresa, colorantes naturales (carmín, annato), edulcorante natural glicósidos de esteviol. PESO 70 GR CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (mm) 160 Largo (mm) 200 PRESENTACIÓN DE EMPAQUE Caja x 24 unidades de 70 g c/u CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Rojo intenso, homogéneo. Sin presencia de manchas o colores no asociados al producto. OLOR: Notas medias a fresa, notas bajas dulces. Libre de notas extrañas o no asociadas al producto. SABOR: Helado moderadamente dulce, con notas medias ácidas y notas altas a fresa. Libre de sabores extraños o no asociados al producto. TEXTURA: Helado duro, con presencia de pequeños cristales de hielo. Sin presencia de particulas extrañas. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**		**$1.143**
8	**HELADO RELLENO DE LECHE CONDENSADA SABOR MARACUYÁ**: Helado de grasa vegetal sabor maracuyá, con leche condensada COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), leche condensada azucarada entera (leche liquida entera, azúcar, espesante (carragenina), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), conservante (sorbato de potasio)), azúcar, agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, acidulante (ácido cítrico), espesantes (maltodextrina, CMC), emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), sabor artificial maracuyá, colorantes naturales (cúrcuma, annato). PESO 70 GR CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Alto (cm) 19.5 Ancho (cm) 19.7 Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 70g. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS con PARÁMETRO el ESTANDAR y la NORMA DE REF Grasa Total % m/m, Min 6 NTC 1239 del 2002 Grasa Vegetal % m/m, Min. 6 NTC 1239 del 2002 Sólidos totales % m/m, Min. 30 NTC 1239 del 2002 Proteína láctea % m/m, Min. (N x 6,38) 2,5 NTC 1239 del 2002 Peso/Volumen g/L, Min. 475 NTC 1239 del 2002 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Amarillo opaco, homogéneo. OLOR: Notas altas a maracuyá con notas medias lácteas. SABOR: Notas altas a maracuyá con notas medias ácidas. Relleno con notas altas lácteas y dulces. TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales, ni particulas extrañas. Relleno fluido de leche condensada. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**	**UNIDAD**	**$2.324**
9	**HELADO RELLENO DE LECHE CONDENSADA SABOR FRUTOS ROJOS**: Helado de grasa vegetal sabor frutos rojos, con leche condensada y jarabe con trozos de frutos rojos. COMPOSICIÓN DEL ALIMENTO leche reconstituida descremada (agua, leche descremada en polvo), leche condensada azucarada entera (leche liquida entera, azúcar, espesante (carragenina), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), conservante (sorbato de potasio)), azúcar, jarabe con trozos de frutos rojos (azúcar, agua, mora y fresa en trozos, estabilizantes (almidón modificado, CMC), acidulante (ácido cítrico), colorantes naturales (carmín, clorofila), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabor artificial frutos rojos), agua, grasa vegetal, suero de leche en polvo, espesantes (maltodextrina, CMC), acidulante (ácido cítrico) emulsificante - estabilizante (mono y diglicéridos, goma guar, goma de celulosa, sulfato de calcio, carragenina, polisorbato 80, sal), colorante natural carmín, sabor artificial frutos rojos. PESO 70 GR CARACTERÍSTICAS Y DIMENSIONES DE EMPAQUE Ancho (cm) 19.7 Alto (cm) 19.5 Presentación de empaque Caja x 20 unidades de 70g. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR: Rosado con puntos oscuros por la semilla de fruta. OLOR: Suave y dulce con presencia de acidez, con notas medias lácteas y altas a frutos rojos. SABOR: Suave y dulce con notas medias de acidez, notas medias lácteas y notas altas a frutos rojos TEXTURA: Dura, cremosa y densa, sin presencia de cristales ni particulas extrañas, con presencia de semillas de fruta y con relleno fluido de leche condensada. VIDA ÚTIL 2 años a partir de la fecha de fabricación **UNIDAD 70 GR**	**UNIDAD**	**$2.324**

$60.000.000

NOTA: Las cantidades a requerir de cada uno de los elementos, se harán de acuerdo a los requerimientos hechos por el supervisor del contrato, con antelación mínimo de 3 días hábiles, acorde a las necesidades del área, hasta el agotamiento del presupuesto contratado.

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

	FORMA DE PAGO: El valor del contrato que resulte del presente proceso será cancelado al proveedor parcialmente según la entrega de los bienes del contrato, es decir, productos alimenticios, previa presentación de la factura electrónica, la cual será validada en Olympia por el supervisor del contrato y el área de contabilidad del establecimiento para su aprobación y posterior trámite, documento que 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; con sus soportes respectivos expedidos a nombre del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - Picaleña Nit. 800.119.348-2; dentro de los quince (15) primeros días de cada mes, los cuales se pagaran en los 60 días siguientes; Previa aprobación de la póliza (cuando aplique), verificación y aprobación de los mismos con sus soportes; según lo consagrado en el artículo 617 del Estatuto Tributario; en la Pagaduría previa Disponibilidad y aprobación del PAC, dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada de copia del pago de la seguridad social del contratista y del acta de recibo de los bienes a entera satisfacción por parte del supervisor del contrato. En lo correspondiente al IVA: proceso excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad Nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, según certificación MJD-CER26-0000373-10000 de fecha 13 de enero de 2026. Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello. Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 1926** de fecha enero 20 de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Penitenciario Ibagué, DEPENDENCIA 639 EXP EXPENDIO COPED IBAGUE, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS,** FUENTE (recursos propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF, por valor de ***SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE $60.000.000*** **FUENTE PROPIOS**, expedido por KELLY JOHANA CASAS, Responsable de Presupuesto.

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El contratista deberá constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA INPEC Nit. **800.119.348-2**, de conformidad con las coberturas y suficiencia establecidas en el Decreto 1082 de 2015, Garantía única que podrá consistir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía, que ampare: • **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** Para garantizar el cumplimiento general del contrato y el pago de multas y sanciones. Esta garantía deberá constituirse 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 seis (6) meses más • **CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO:** Por el 20% del valor total del Contrato y con una vigencia igual a la duración del Contrato y seis (6) meses Más. No obstante, deberá permanecer vigente hasta tanto se liquide el contrato. 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. Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Establecimiento Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial. para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por: **DG. VELASQUEZ MARTINEZ NESTOR DAVEY,** Responsable Almacén Expendio y/o el encargado que el ordenador del gasto designe, en faltas temporales o absolutas del supervisor, a través del cual se tramitarán y coordinarán todas las cuestiones relativas a su desarrollo y será quien certifique la ejecución del presente proceso de contratación. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCION.	Lugar de entrega de los elementos contratados: Estos elementos serán entregados en el Almacén del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué Picaleña, ubicado en la Carrera 45 Sur N° 134-95 Barrio Picaleña.
CUENTA BANCARIA	Cuenta **CORRIENTE** No. **82183094021** del Banco **BANCOLOMBIA.**

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co

De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, Título I CONTRATACIÓN ESTATAL Capítulo I SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA, SECCIÓN 5, SUBSECCIÓN 5. MÍNIMA CUANTÍA Artículo 2.2.1.2.1.5.2 de la comunicación de aceptación en el SECOP II el proponente seleccionado quedará informado de la aceptación de su oferta.

Para la ejecución de las obligaciones contractuales se requiere de la presente comunicación de aceptación.

Atentamente,

CT. LANCHEROS VARGAS IVAN FERNANDO
Director (e.) Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA

Elaboró: Edilberto Romero Castro/Responsable Compras COIBA
Revisó y Aprobó: Kevin Steven Llanos Trujillo/ Responsable Área Administrativa, Financiera y de Gestión Humana COIBA.
19/05/2026
Archivo: C/ Documentos/Contratación 2026

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos: 2690180 - 2692929 ext. 1003 – 1035
compras.epcpicalena@inpec.gov.co