Melgar Tolima, 03 de febrero 2022

Señor
WILLIAM ORLANDO FLOREZ SERNA
Representante Legal
GENERACION DE PROYECTOS SW S.A.S
Dirección.: Transversal 42 # 4 59 Bogotá
Teléfono: 3152364980
swgeneraciondeproyectos@gmail.com

REF: Comunicación de Aceptación Oferta – Invitación Pública No.136-MC-002-2022 Contrato N°.002 Del 03 de febrero 2022

Me permito informarle que La Cárcel y Penitencia de Media Seguridad de Melgar aceptó su oferta presentada el día 01 de febrero 2022 en la invitación publica de mínima cuantía 136-MC-002-2022, de conformidad con lo dispuesto en el literal d. del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 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 N°.136-MC-002-2022 y en su oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACION	**002 del 03 de febrero 2022**
CONTRATISTA	Nombre Comercial: **GENERACION DE PROYECTOS SW S.A.S**
	NIT: **901521881-6**
	Representante Legal: **WILLIAM ORLANDO FLOREZ SERNA**
	Identificación: **C.C. 79.560.426 de Bogotá**
	Dirección: Transversal 42 # 4 59 Bogotá
	Teléfono: 320-9484334
	Fax: (0)
	Email: swgeneraciondeproyectos@gmail.com
OBJETO	**CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR.**

CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS

ITEM	ESPECIFICACIONES	CANT.	VALOR UNITARIO
1	**Sobre Café** Clásico X 1.5 Gr Display X 48 Unidades	1	4.572,17
2	**Azúcar Tubipack** X 5 Gr Bolsa x 200 unidades	1	5.295,80
3	**Aceite Envase de Galón - 20 Litros**, ingredientes mezcla de aceites vegetales (soya y oleína de palma), antioxidante grasa total 9g 14%, grasa saturada 2g 10%, grasa mono insaturada 3g.	1	130.139,80
4	**Arequipe Industrial**, **Tarro x 10 libras** -ingredientes leche líquida entera, azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio, conservantes.	1	25.615,43
5	**Azúcar Bulto x 50 kg**, componentes fisicoquímicos calorías 4%, grasa 0%, sodio 0%, carbohidratos 3%, proteínas 0%	1	139.005,04
6	**Margarina Vitina Ojaldre**, 2,5 kl, grasa saturada 48,9, monoinsaturada 21,4, poliinsaturada 7,2, calorías 700, sal 1,3.	1	18.245,38
7	**Azúcar Pulverizada**, ingredientes azúcar, anticompactante. Bolsa X 1000 gr.	1	4.973,41
8	**Bocadillo Bloque x 6,25 kg**, ingredientes pulpa de guayaba, azúcar y color rojo.	1	22.161,95
9	**Queso Costeño,** materia grasa 22 – 30 % m/m, acidez 0.10 – 0.20%, humedad 40-55%, cloruros, 1.5 – 5.2%, residuos de antibióticos y plaguicidas negativo. X 500 gramos	1	8.233,61
10	**Harina de Maíz Blanco** Composición 100% Harina de maíz blanco x 500 gramos	1	2.770,05
11	**Esencias Sabores Varios**, ingredientes vehículo acuoso, propilengical, sabores naturales y artificiales, estabilizantes, conservantes más ingredientes característicos de acuerdo al sabor elegido. Frasco x 500 ml.	1	8.117,65
12	**Harina de trigo bulto** con un peso neto de * 50 kl, componentes fisicoquímicos de humedad (%) 13.66 máximo 14.5, Proteína (% Base Seca) 13.90 mínimo 7.0, Cenizas (% Base Seca) 0.76 máximo 0.9, Gluten Húmedo (%) 34.21 mínimo 32.5, Granulometría (% pasa malla 212u) 99.96 mínimo 98.0, Panificación Absorción (%) 64.2 mínimo 62.0, Volumen (cm3) 1000 mínimo 940. Con Registro Sanitario RSIAV14M02792	1	126.789,92
13	**Salvado de Trigo** x 500 gramos	1	1.597,24
14	**Piña En Trozos,** energía 2.29%, proteína 0.80%, vitamina c 102, calcio 2.0%, hierro 4%, deshidratada x 1000 gramos.	1	3.800,61
15	**Jamon Tradicional** x 500 g. Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.	1	5.702,45
16	**Champiñón Blanco:** x 500 gramos, el champiñón blanco se caracteriza por tener una forma semiesférica blanca de 3 a 4 cm de diámetro con un pie cilíndrico. es de carne blanca con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible. Agua 88.00% Proteína 2.95% Grasa 0.25% Carbohidratos 6.80% Fibra 1.00% Minerales 1.00%	1	9.372,40
17	**Coco Rallado Deshidratado Azucarado** x 1000 gramos, producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras.Húmeda máxima: 5% .	1	16.492,74
18	**Fruta Cristalizada** x 500 gramos, cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar. humedad: máximo 40% °Brix: 62 a 69	1	5.102,52

	19	**Huevos AA** externamente se reconocen por su cascarilla brillante tienen olor y sabor agradable al romperlos y depositar su contenido textura ovalada, estado líquido, color blanco o colorado, empaque en canastas o cubetas, instrucciones de etiqueta, fecha de vencimiento y lote. Presentación panal de 30 unidades. cubeta x 30 und.	1	11.210,08
	20	**Carne De Pollo Pechuga x 1000 gramos,** tacto: piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. visual: · libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). · sin bolsas de agua o hielo. · el color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. olor: debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. olor a carne fresca de pollo.	1	11.995,56
	21	**Leche Entera En Polvo Bolsa X 500 g.** producto adicionado con vitaminas, producto que se obtiene por eliminación de constitución de la leche entera, el contenido de grasa y/o proteína pueden ser ajustados únicamente para cumplir requisitos de composición, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche usadas como materia prima. contiene lactosa como componente natural de la leche, olor lácteo característico, sabor dulce cremoso, color amarillento, homogéneo, característico del producto. paquete x 1000 gramos.	1	19.817,11
	22	**Leche líquida embolsada** con un contenido Neto de 900 ml, calorías 150, calorías de grasa 70, grasa total 8g 12%, grasa saturada 5g 25%, colesterol 3mg 10%, sodio 120 mg 5%, carbohidratos total 12g 4%, proteínas 7g 11% . Paca x 6 und.	1	16.157,98
	23	**Murillo de Res x 500 gramos:**Es un corte que proviene de la región femorotibial de la pierna, exactamente de la última extremidad del conjunto paleta. Se caracteriza por tener poca grasa y mucho tejido conectivo interno.	1	7.911,23
	24	**Crema de Leche:** x 1000 ml producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche. consistencia suave, cremosa y de color blanco.	1	10.145,51
	25	**Crema chantilly,** x 1000 ml: grasas saturadas 10%, grasas trans 0%, azucares 2%.		13.606,72
	26	**Levadura - Seca instantánea**, fermento biológico seco instantáneo, valor energético 2.78, carbohidratos 0.12, azúcares 0, proteínas 0.44, grasas 0.06, fibra alimentaria 0.27, calcio 0.23, hierro 0.03, sodio 0.75 ingredientes: levadura natural (saccharomyces cerevisiae), agente de rehidratación (monoestearato de sorbitan), ácido ascórbico. empacadas por unidades en bolsas de polipropileno. x 500 g.	1	8.632,54
	27	**Color Tarro, ingredientes azúcar**, sal, FD&C, Amarillo No. 5 (tartrazina E 102 Cl 19140, rojo punzón 4r (E124Cl 16255), anticompactante. Tarro x 500 g.	1	10.900,84
	28	**Mantequilla especialmente para panadería** donde su principal componente son grasas vegetales y % graso 70% Apta para la elaboración de todo tipo de panes por su alta retención de humedad, evita el endurecimiento prematuro de los productos. Mejora la textura y volumen del pan. Caja x 15 kg.	1	77.620,17
	29	**Polvo de Hornear** ingredientes bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato mono cálcico y almidón. Bolsa x 1000 g.	1	9.148,20

30	**Queso Doble Crema** Bloque x 5 libras. Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, sal y demás ingredientes o aditivos autorizados por la legislación sanitaria.	1	34.609,01
31	**Papa x 500 gramos**: El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos	1	1.888,71
32	**Sal bolsa de 1000 gr**, ingredientes cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro de potasio y ferrocianuro de potasio (anticompactante) sodio 590 mg 25%, yodo 50-100 ppm	1	1.494,42
33	**Bolsa plástica** transparente para 3 kilos paquete x 100 und.	1	4.561,34
34	**Bolsa plástica** 90 x 60 color azul X 50 Und.	1	11.080,97
35	**Blondas para ponqué** de 1 libra	1	502,52
36	**Blondas para ponqué** de 1/2 libra	1	425,21
37	**Blondas para ponqué** de 1/4 libra	1	425,21
	VALOR TOTAL		**$ 790.121,50**

De la misma forma deberá cumplir con los siguientes documentos de carácter técnico:

DESCRIPCION:
a. El proponente deberá presentar la oferta incluyendo todos los elementos obligatorios solicitados. No se aceptan ofertas parciales a los elementos obligatorios.
b. Alcance del servicio: Suministrar todos los productos para el proyecto Productivo Panadería sin excepción alguna y oportunamente.
C Calidad de los productos: Los productos suministrados deben estar en excelente calidad y deben llenar todas las necesidades solicitadas dentro del contrato. Deben incluir los productos fechas de vencimiento.
d. Despacho de los productos: Tratándose de contratos de Suministro que implica un tracto sucesivo. La necesidad que requiera el supervisor del contrato, será establecida periódicamente mediante orden de pedido emitido por el ordenador del gasto, de acuerdo a los requerimientos del área que tiene la necesidad y las entregas deben realizarse en el término de **DOS (2) DÍAS HÁBILES** a partir de la fecha del requerimiento y en su **TOTALIDAD.**
e. Suministro completo: El Establecimiento de Comercio deberá suministrar todos los materiales y suministros requeridos dentro del contrato hasta la totalidad del monto estipulado.
f. Cantidad y características de los elementos a suministrar: Que los bienes y/o productos a suministrar cumplan con las características a contratar y enunciadas en el presente estudio previo.
g. Calidad de los Elementos: Que los bienes o productos a contratar llenen los requisitos de calidad estipulados por los entes reguladores, además se debe ajustar a los requerimientos y disposiciones legales vigentes.
h. Precio: Ofrecer el precio estipulado desglosando precios unitarios, valor total, excluyendo el IVA, de acuerdo con el artículo 130 de la Ley 633 de 2000; de la misma forma lo precio unitarios en la oferta, no estarán sujetos a reajuste alguno, razón por la cual el oferente deberá proveer en la oferta los posibles incrementos que se ocasionen.

	i. Informes para verificación y control: Entregar mensualmente al supervisor del contrato en el EPMSC Melgar-Tolima, la información por escrito de cada uno de los abastecimientos cumplidos durante cada período, relacionando la siguiente información: fecha y hora del suministro, persona que recibió el suministro y su costo en pesos colombianos. **j. ENVÍO**: para el envío de los artículos al CPMS Melgar, el proveedor debe asumir con los gastos de envío para el transporte de los elementos al CPMS MELGAR, ubicado en la carrera 26 #5-71 del municipio de Melgar **k. Control:** Establecer y hacer cumplir los controles necesarios para un servicio transparente. **l. Coordinación del suministro:** Asignar un empleado competente para coordinar el suministro de bienes y/o productos y ejecutar los controles necesarios. **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.** **NOTA: Según los estudios previos NO se coloca cantidad, debido que es hasta agotar rubro y según pedido solicitado por el supervisor del contrato.**
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	a. Cumplir con el objeto de contrato. b. 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. c. *El contratista deberá cargar en la plataforma de contratación pública SECOP II la(s) Factura(s) correspondientes. (Antes de cargar una factura en el SECOP II usted debe radicarla en la Entidad Estatal y obtener un número de radicación. Para ingresar la factura, vaya a la sección "Ejecución del Contrato", allí encontrara el "Plan de Pagos", previamente definido por la Entidad Estatal, para cargar su factura haga clic en "Registro" frente al pago correspondiente. Si la Entidad Estatal no definió un plan de pagos previamente haga clic en "Crear".)* d. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. **Así como la entrega de los soportes del último pago de parafiscales; acompañados de las respectivas facturas para tramitar el pago**. e. El producto debe presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, el producto debe contener fecha de vencimiento mínimo 3 meses posteriores a la fecha de entrega al almacén del Establecimiento. f. Durante la Vigencia del contrato el contratista se compromete a sostener los precios del producto ofertado. g. El contratista cumple con los gastos de transporte para el envío de los elementos, en el CPMS MELGAR, ubicado en la carrera 26 #5-71 del municipio de Melgar. h. Las demás que se requieran de acuerdo a la naturaleza del contrato
OBLIGACIONES DEL INPEC	**a)** Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. **b)** Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo. **c)** Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.

	d) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). **e)** Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2022 y/o hasta el agotamiento de los recursos, previo perfeccionamiento y legalización del contrato (suscripción de la comunicación de la carta de aceptación, expedición del registro presupuestal y posterior publicación en el Secop II).
VALOR	**El valor total del contrato será hasta por la suma de TREINTA MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($30.744. 054.oo)**

ITEM	ESPECIFICACIONES	CANT.	VALOR UNITARIO
1	**Sobre Café** Clásico X 1.5 Gr Display X 48 Unidades	1	4.572,17
2	**Azúcar Tubipack** X 5 Gr Bolsa x 200 unidades	1	5.295,80
3	**Aceite Envase de Galon - 20 Litros**, ingredientes mezcla de aceites vegetales (soya y oleína de palma), antioxidante grasa total 9g 14%, grasa saturada 2g 10%, grasa mono insaturada 3g.	1	130.139,80
4	**Arequipe Industrial**, **Tarro x 10 libras** -ingredientes leche líquida entera, azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio, conservantes.	1	25.615,43
5	**Azúcar Bulto x 50 kg**, componentes fisicoquímicos calorías 4%, grasa 0%, sodio 0%, carbohidratos 3%, proteínas 0%	1	139.005,04
6	**Margarina Vitina Ojaldre**, 2,5 kl, grasa saturada 48,9, monoinsaturada 21,4, poliinsaturada 7,2, calorías 700, sal 1,3.	1	18.245,38
7	**Azúcar Pulverizada**, ingredientes azúcar, anticompactante. Bolsa X 1000 gr.	1	4.973,41
8	**Bocadillo Bloque x 6,25 kg**, ingredientes pulpa de guayaba, azúcar y color rojo.	1	22.161,95
9	**Queso Costeño,** materia grasa 22 – 30 % m/m, acidez 0.10 – 0.20%, humedad 40-55%, cloruros, 1.5 – 5.2%, residuos de antibióticos y plaguicidas negativo. X 500 gramos	1	8.233,61
10	**Harina de Maíz Blanco** Composición 100% Harina de maíz blanco x 500 gramos	1	2.770,05
11	**Esencias Sabores Varios**, ingredientes vehículo acuoso, propilengical, sabores naturales y artificiales, estabilizantes, conservantes más ingredientes característicos de acuerdo al sabor elegido. Frasco x 500 ml.	1	8.117,65
12	**Harina de trigo bulto** con un peso neto de * 50 kl, componentes fisicoquímicos de humedad (%) 13.66 máximo 14.5, Proteína (% Base Seca) 13.90 mínimo 7.0, Cenizas (% Base Seca) 0.76 máximo 0.9, Gluten Húmedo (%) 34.21 mínimo 32.5, Granulometría (% pasa malla 212u) 99.96 mínimo 98.0, Panificación Absorción (%) 64.2 mínimo 62.0, Volumen (cm3) 1000 mínimo 940. Con Registro Sanitario RSIAV14M02792	1	126.789,92
13	**Salvado de Trigo** x 500 gramos	1	1.597,24
14	**Piña En Trozos,** energía 2.29%, proteína 0.80%, vitamina c 102, calcio 2.0%, hierro 4%, deshidratada x 1000 gramos.	1	3.800,61

	15	**Jamon Tradicional** x 500 g. Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo.	1	5.702,45
	16	**Champiñón Blanco:** x 500 gramos, el champiñón blanco se caracteriza por tener una forma semiesférica blanca de 3 a 4 cm de diámetro con un pie cilíndrico. es de carne blanca con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible. Agua 88.00% Proteína 2.95% Grasa 0.25% Carbohidratos 6.80% Fibra 1.00% Minerales 1.00%	1	9.372,40
	17	**Coco Rallado Deshidratado Azucarado** x 1000 gramos, producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras.Húmeda máxima: 5% .	1	16.492,74
	18	**Fruta Cristalizada** x 500 gramos, cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar. humedad: máximo 40% °Brix: 62 a 69	1	5.102,52
	19	**Huevos AA** externamente se reconocen por su cascarilla brillante tienen olor y sabor agradable al romperlos y depositar su contenido textura ovalada, estado líquido, color blanco o colorado, empaque en canastas o cubetas, instrucciones de etiqueta, fecha de vencimiento y lote. Presentación panal de 30 unidades. cubeta x 30 und.	1	11.210,08
	20	**Carne De Pollo Pechuga x 1000 gramos,** tacto: piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. visual: · libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). · sin bolsas de agua o hielo. · el color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. olor: debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. olor a carne fresca de pollo.	1	11.995,56
	21	**Leche Entera En Polvo Bolsa X 500 g.** producto adicionado con vitaminas, producto que se obtiene por eliminación de constitución de la leche entera, el contenido de grasa y/o proteína pueden ser ajustados únicamente para cumplir requisitos de composición, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche usadas como materia prima. contiene lactosa como componente natural de la leche, olor lácteo característico, sabor dulce cremoso, color amarillento, homogéneo, característico del producto. paquete x 1000 gramos.	1	19.817,11
	22	**Leche líquida embolsada** con un contenido Neto de 900 ml, calorías 150, calorías de grasa 70, grasa total 8g 12%, grasa saturada 5g 25%, colesterol 3mg 10%, sodio 120 mg 5%, carbohidratos total 12g 4%, proteínas 7g 11% . Paca x 6 und.	1	16.157,98
	23	**Murillo de Res x 500 gramos:**Es un corte que proviene de la región femorotibial de la pierna, exactamente de la última extremidad del conjunto paleta. Se caracteriza por tener poca grasa y mucho tejido conectivo interno.	1	7.911,23
	24	**Crema de Leche:** x 1000 ml producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche. consistencia suave, cremosa y de color blanco.	1	10.145,51
	25	**Crema chantilly,** x 1000 ml: grasas saturadas 10%, grasas trans 0%, azucares 2%.		13.606,72
	26	**Levadura - Seca instantánea**, fermento biológico seco instantáneo, valor energético 2.78, carbohidratos 0.12, azúcares 0, proteínas 0.44, grasas 0.06, fibra alimentaria 0.27, calcio 0.23, hierro 0.03, sodio 0.75 ingredientes: levadura natural (saccharomyces cerevisiae), agente de rehidratación (monoestearato de sorbitan), ácido ascórbico. empacadas por unidades en bolsas de polipropileno. x 500 g.	1	8.632,54

	27	**Color Tarro, ingredientes azúcar**, sal, FD&C, Amarillo No. 5 (tartrazina E 102 CI 19140, rojo punzón 4r (E124CI 16255), anticompactante. Tarro x 500 g.	1	10.900,84
	28	**Mantequilla especialmente para panadería** donde su principal componente son grasas vegetales y % graso 70% Apta para la elaboración de todo tipo de panes por su alta retención de humedad, evita el endurecimiento prematuro de los productos. Mejora la textura y volumen del pan. Caja x 15 kg.	1	77.620,17
	29	**Polvo de Hornear** ingredientes bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio, fosfato mono cálcico y almidón. Bolsa x 1000 g.	1	9.148,20
	30	**Queso Doble Crema** Bloque x 5 libras. Elaborado con leche de vaca, cuajo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, sal y demás ingredientes o aditivos autorizados por la legislación sanitaria.	1	34.609,01
	31	**Papa x 500 gramos**: El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos	1	1.888,71
	32	**Sal bolsa de 1000 gr**, ingredientes cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro de potasio y ferrocianuro de potasio (anticompactante) sodio 590 mg 25%, yodo 50-100 ppm	1	1.494,42
	33	**Bolsa plástica** transparente para 3 kilos paquete x 100 und.	1	4.561,34
	34	**Bolsa plástica** 90 x 60 color azul X 50 Und.	1	11.080,97
	35	**Blondas para ponqué** de 1 libra	1	502,52
	36	**Blondas para ponqué** de 1/2 libra	1	425,21
	37	**Blondas para ponqué** de 1/4 libra	1	425,21
		VALOR TOTAL		**$ 790.121,50**

FORMA DE PAGO

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Melgar, efectuará pagos al contratista de acuerdo al valor de los servicios prestados; es decir, CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR, de conformidad con las características técnicas y presupuesto destinado para la presente contratación, previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual 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.

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.

La(s) factura (s) 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 revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. **Nota:** Téngase en cuenta de los descuentos de ley, excepto el Impuesto del Valor Agregado IVA de conformidad con el artículo 130 de la ley 633 de 2.000.

	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 la (s) factura (s) no ha (n) 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 los Certificados de Disponibilidad Presupuestal N° 622-722-822-922 de 26 enero 2022, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-136 Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Melgar, DEPENDENCIA (proyecto productivo panadería), POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS (A-05-01-01-002-001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, (A-05-01-01-002-002) PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS, (A-05-01-01-002-003) PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, (A-05-01-01-003-006) PRODUCTOS DE CAUCHO Y PLÁSTICO, FUENTE (Recursos Propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: Dar inicio al proceso de contratación en cumplimiento a la Resolución 000003 del 03 de enero de 2022, emanada de la Dirección General del INPEC para "CONTRATAR LA ADQUISICION DE INSUMOS – MATERIA PRIMA EN VALORES UNITARIOS PARA EL PROYECTO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE MELGAR", Expedido por Responsable de Presupuesto CPMS Melgar, por valor total de TREINTA MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($30.744. 054.oo)
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por el Responsable del Proyecto Productivo Panadería de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Melgar o quien haga sus veces.
LUGAR DE EJECUCION	El lugar de ejecución será en la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Melgar, ubicado en la carrera 26 N°.5-71 en el Municipio de Melgar Tolima. Los fletes y gastos de transporte para ubicar los elementos a suministrar correrán por cuenta del contratista.
CUENTA BANCARIA	Cuenta Ahorros N°. **130180169** a nombre de **GENERACION DE PROYECTOS SW SAS** del **BANCO DE BOGOTA.**

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

IN. JHON ANDERSON PARRA NOVA
Director (e) Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Melgar

Elaborado por: VICTOR CASTRO MENDOZA
Revisado por: IN. JHON ANDERSON PARRA NOVA
Fecha de elaboración: 03/02/2022