

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

Bello -Antioquia, 15 de Diciembre de 2022

Señores
COMERCIALIZADORA HL&S SAS
NIT: 901247904 - 2
Representante Legal
Luisa Alexandra Pérez Carrillo
C.C 1.026.278.019
Carrera 12 No 73D – 23
Bogotá (Cundinamarca)
Teléfono – 323 4376020
Comercializadorahls.sas@gmail.com

REFERENCIA: ACEPTACIÓN DE OFERTA INVITACIÓN PÚBLICA Nº IP.MC.124.CPMSBEL.2022

En cumplimiento de lo establecido en la subsección 5 “Mínima Cuantía”, artículo 2.2.1.2.1.5.1 “Estudios previos para la contratación de mínima cuantía” del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, la suscrita Directora de la CPMSBEL, debidamente nombrada mediante Resolución Nro. 002695 del 25 de Junio del 2020 y de acuerdo al contenido de la Resolución Nro. 003418 del 22 de Septiembre del 2017 en donde la faculta para asumir las funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios, acogiendo la recomendación formulada por el Comité Asesor del proceso de Invitación Pública ya antes citada (Proceso de Invitación Pública que no supera el 10% de la Menor Cuantía), acepta expresa e incondicionalmente la oferta presentada por el Firma COMERCIALIZADORA HL&S SAS, cuyo NIT corresponde al 901247904 - 2, representada legalmente por la Señora LUISA ALEXANDRA PÉREZ CARRILLO quien se identifica con la Cedula de Ciudadanía Numero 1.026.278.019, en virtud del proceso de Mínima Cuantía No. IP.MC.124.CPMSBEL.2022 cuyo objeto es la ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, CON DESTINO FINAL LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS DENTRO DEL ESTUDIO PREVIO. 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, y demás disposiciones aplicables del Estatuto de Contratación de la Administración Pública, la Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2007, y demás normas concordantes, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. IP.MC. 124.CPMSBEL.2022 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

Contratista	COMERCIALIZADORA HL&S SAS
NIT ó CC	901247904 - 2
Clase de Persona	Persona Jurídica
Domicilio	Carrera 12 No 73D – 23
Teléfono	323 4376020
Email	comercializadorahls.sas@gmail.com
Ciudad	Bogotá (Cundinamarca)
Banco	DAVIVIENDA
Numero de la Cuenta	108900010126
Titular de la Cuenta	COMERCIALIZADORA HL&S SAS
Tipo de Cuenta	Cuenta Ahorros
Certificado de	El presente proceso está respaldado por el certificado de disponibilidad presupuestal No. 37322 de fecha 05 de diciembre 2022, emitido por el Jefe de Presupuesto de la CPMSBEL

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – CONTRATO NUMERO 106

Disponibilidad	por valor OCHENTA MILLONES DE PESOS (\$80.000.000,00)																													
Imputación Presupuestal	Tipo de Gasto: A Cuenta: 05 Subcuenta: 01 Objeto: 01 Ordinal: 002-003 (PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON) - Recurso: 26 CSF.																													
Objeto Contractual	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DEL EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, CON DESTINO FINAL LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS DENTRO DEL ESTUDIO PREVIO																													
Valor del Contrato	\$77.707.000,00																													
Especificaciones Técnicas	<table><tr><th>No</th><th>ELEMENTO</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO</th><th>VALOR TOTAL</th></tr><tr><td>1</td><td>BOLITAS DE MAIZ CUBIERTAS CHOCOLATE X 19 GRAMOS X 16 UNIDADES</td><td>Cereal de maíz amarillo americano de proveedores certificados por la compañía. Composición cualitativa detallada: cobertura de chocolate, azúcar, cereal de maíz, cocoa, almidón de maíz y goma laca. Descripción general del proceso: se realiza una humectación del cereal, luego pasa al proceso de extrusión en donde es sometido a un cocimiento rápido y continuo, dándole la forma al producto mediante un dado por presión. Se cubre el producto con cocoa en polvo luego pasa a un cuarto de temperaturas controladas en donde se realiza el cubrimiento con cobertura de chocolate, finalmente el producto es brillado con jarabe. Por último el producto es empacado. Características fisicoquímicas: Humedad Espectra start 1.3; Densidad g/l 360. Bolitas de maíz con cubierta de chocolate , por porción de 19 gramos 80 calorías 4 % , azúcares 8g , grasa total 4g 6% , grasa saturada 2.5 g 13 % , sodio 10 mg 0%. Presentación: unidad X 19 gramos caja X 16 unidades.</td><td>120</td><td>24.000,00</td><td>2.880.000,00</td></tr><tr><td>2</td><td>CHOCOLATINA CON MANI X 24 UNIDADES</td><td>Chocolatina con leche con maní. Ingredientes: azúcar, maní (20%), manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; Humedad (%) 1.5 máximo - AOAC 931.04; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Aflatoxinas Totales µg/Kg < 10 / AOAC 991.31; Según plan de calidad. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16. Características Sensoriales: Textura Bucal Suave con trozos de maní; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Compacta; Olor Chocolate con maní; Sabor Chocolate con maní; Color Café con puntos amarillos. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia – Visual. Alérgenos: Maní y nueces de árbol Positivo – Composición; Lecitina de soya Positivo – Composición; Harina de trigo Negativo; Leche Positivo – Composición; Ajonjolí Puede tener trazas. Presentación en unidad X 40 gramos. En empaque X 24 unidades.</td><td>60</td><td>40.000,00</td><td>2.400.000,00</td></tr><tr><td>3</td><td>CHOCOLATINAS X 12 GRAMOS X 50 UNIDADES</td><td>Chocolatina con leche. Ingredientes: azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: según plan de calidad; Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; [1] Aflatoxinas [B1,B1,G1,G2] µg/Kg < 10 / AOAC 991.31. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16; según plan de calidad. Características Sensoriales: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Producto liso, suave, compacto bien atemperado; Textura Bucal Producto graso, suave, se funde fácilmente en la boca; Olor Chocolate; Color Café; Sabor Chocolate con leche. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia, Visual. Alérgenos: Lecitina de soya Positivo –</td><td>110</td><td>27.200,00</td><td>2.992.000,00</td></tr></table>						No	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	1	BOLITAS DE MAIZ CUBIERTAS CHOCOLATE X 19 GRAMOS X 16 UNIDADES	Cereal de maíz amarillo americano de proveedores certificados por la compañía. Composición cualitativa detallada: cobertura de chocolate, azúcar, cereal de maíz, cocoa, almidón de maíz y goma laca. Descripción general del proceso: se realiza una humectación del cereal, luego pasa al proceso de extrusión en donde es sometido a un cocimiento rápido y continuo, dándole la forma al producto mediante un dado por presión. Se cubre el producto con cocoa en polvo luego pasa a un cuarto de temperaturas controladas en donde se realiza el cubrimiento con cobertura de chocolate, finalmente el producto es brillado con jarabe. Por último el producto es empacado. Características fisicoquímicas: Humedad Espectra start 1.3; Densidad g/l 360. Bolitas de maíz con cubierta de chocolate , por porción de 19 gramos 80 calorías 4 % , azúcares 8g , grasa total 4g 6% , grasa saturada 2.5 g 13 % , sodio 10 mg 0%. Presentación: unidad X 19 gramos caja X 16 unidades.	120	24.000,00	2.880.000,00	2	CHOCOLATINA CON MANI X 24 UNIDADES	Chocolatina con leche con maní. Ingredientes: azúcar, maní (20%), manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; Humedad (%) 1.5 máximo - AOAC 931.04; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Aflatoxinas Totales µg/Kg < 10 / AOAC 991.31; Según plan de calidad. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16. Características Sensoriales: Textura Bucal Suave con trozos de maní; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Compacta; Olor Chocolate con maní; Sabor Chocolate con maní; Color Café con puntos amarillos. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia – Visual. Alérgenos: Maní y nueces de árbol Positivo – Composición; Lecitina de soya Positivo – Composición; Harina de trigo Negativo; Leche Positivo – Composición; Ajonjolí Puede tener trazas. Presentación en unidad X 40 gramos. En empaque X 24 unidades.	60	40.000,00	2.400.000,00	3	CHOCOLATINAS X 12 GRAMOS X 50 UNIDADES	Chocolatina con leche. Ingredientes: azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: según plan de calidad; Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; [1] Aflatoxinas [B1,B1,G1,G2] µg/Kg < 10 / AOAC 991.31. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16; según plan de calidad. Características Sensoriales: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Producto liso, suave, compacto bien atemperado; Textura Bucal Producto graso, suave, se funde fácilmente en la boca; Olor Chocolate; Color Café; Sabor Chocolate con leche. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia, Visual. Alérgenos: Lecitina de soya Positivo –	110	27.200,00	2.992.000,00
No	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL																									
1	BOLITAS DE MAIZ CUBIERTAS CHOCOLATE X 19 GRAMOS X 16 UNIDADES	Cereal de maíz amarillo americano de proveedores certificados por la compañía. Composición cualitativa detallada: cobertura de chocolate, azúcar, cereal de maíz, cocoa, almidón de maíz y goma laca. Descripción general del proceso: se realiza una humectación del cereal, luego pasa al proceso de extrusión en donde es sometido a un cocimiento rápido y continuo, dándole la forma al producto mediante un dado por presión. Se cubre el producto con cocoa en polvo luego pasa a un cuarto de temperaturas controladas en donde se realiza el cubrimiento con cobertura de chocolate, finalmente el producto es brillado con jarabe. Por último el producto es empacado. Características fisicoquímicas: Humedad Espectra start 1.3; Densidad g/l 360. Bolitas de maíz con cubierta de chocolate , por porción de 19 gramos 80 calorías 4 % , azúcares 8g , grasa total 4g 6% , grasa saturada 2.5 g 13 % , sodio 10 mg 0%. Presentación: unidad X 19 gramos caja X 16 unidades.	120	24.000,00	2.880.000,00																									
2	CHOCOLATINA CON MANI X 24 UNIDADES	Chocolatina con leche con maní. Ingredientes: azúcar, maní (20%), manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; Humedad (%) 1.5 máximo - AOAC 931.04; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Aflatoxinas Totales µg/Kg < 10 / AOAC 991.31; Según plan de calidad. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16. Características Sensoriales: Textura Bucal Suave con trozos de maní; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Compacta; Olor Chocolate con maní; Sabor Chocolate con maní; Color Café con puntos amarillos. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia – Visual. Alérgenos: Maní y nueces de árbol Positivo – Composición; Lecitina de soya Positivo – Composición; Harina de trigo Negativo; Leche Positivo – Composición; Ajonjolí Puede tener trazas. Presentación en unidad X 40 gramos. En empaque X 24 unidades.	60	40.000,00	2.400.000,00																									
3	CHOCOLATINAS X 12 GRAMOS X 50 UNIDADES	Chocolatina con leche. Ingredientes: azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina). Características Fisicoquímicas: según plan de calidad; Plomo mg/kg < 0,1 / AOAC 999.10; pH [10%] 6.0 – 7.0 AOAC - 970.21 [a]; Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; [1] Aflatoxinas [B1,B1,G1,G2] µg/Kg < 10 / AOAC 991.31. Características Microbiológicas: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; E Coli NMP/ml <3 / AOAC 966.24; Salmonella sp/25 g Negativo / AFNOR 3M 01/16-11/16; según plan de calidad. Características Sensoriales: Análisis que se realizan en los laboratorios de CNCh o en laboratorios externos; Textura Táctil Producto liso, suave, compacto bien atemperado; Textura Bucal Producto graso, suave, se funde fácilmente en la boca; Olor Chocolate; Color Café; Sabor Chocolate con leche. Inocuidad: MATERIAL EXTRAÑO Ausencia, Visual. Alérgenos: Lecitina de soya Positivo –	110	27.200,00	2.992.000,00																									

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – CONTRATO NUMERO 106

			Composición; Gluten Negativo; Leche Positivo – Composición; Maní y nueces de árbol Puede tener trazas. Presentación en unidad X 12 gramos. En empaque X 50 unidades.			
	4	DULCE TIPO GOMITAS BOLSA UNIDAD X 90 GRAMOS	Dulce tipo gomita. Ingredientes: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz, Humectante: Sorbitol (E420), Acidulantes: Ácido láctico (E270) - Ácido Cítrico (E330), Saborizantes Artificiales a Manzana-Fresa, Limón - Naranja, Cereza - Mandarina, Agentes de Recubrimiento: Cera de Abejas (E901) - Cera de Carnauba (E903), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Amarillo FD&C N°6 (AMARILLO CREPUSCULO) (E 110). VIDA ÚTIL ESTIMADA: DOCE (12) MESES, FORMA DE IDENTIFICACIÓN DEL LOTE: El material de empaque como bolsas, potes, plegadizas y display se marca en la impresora InkJet, con un código de 6 dígitos así. Los primeros tres números hacen relación al mes de elaboración del producto, los cuales nunca se modifican. Los tres siguientes números indican el día en que se empacó el producto. Presentación comercial: Bolsa X 90 gramos.	830	7.000,00	5.810.000,00
	5	GALLETA RELLENA CON CREMA X 12 UNIDADES	Galleta elaborada a base de harina de trigo fortificada, contiene Niacina 75mg/kg, hierro (fumarato ferroso) 55mg/kg, ácido fólico 1.54 mg/kg, azúcar, grasa vegetal (palma) agua, fécula de maíz, azúcar invertido, sal, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio) lecitina de soya, saborizantes artificiales, ácido cítrico, colorantes artificiales, rojo No 40 taca C.I 16035. Contiene gluten. Minerales y Vitaminas Usados por mg/kg de Harina: Niacina 75; Hierro (Fumarato Ferroso) 55; Mononitrato de tiamina (Vitamina B1) 6,4; Riboflavina (Vitamina B2) 7,0; Ácido Fólico 1,54. Características Fisicoquímicas: Humedad % 2,0 – 2,5; Grasa % 13,0 – 13,5; Proteína % 4,0 Mínimo; Cenizas % 0,5 – 1,0; pH 7,0 – 7,5. Condiciones Microbiológicas: Mesófilos viables UFC/g 10.000; Coliformes NMP/g 11; Mohos UFC/g 150; Levaduras UFC/g 150; Escherichia Coli Negativa; Salmonella en 25/g Negativa; Presentación comercial: multiempaque: 6 X 12 paqueticos de 6 galletas empacadas en BOPP, envoltura externa de biorentado de polipropileno impreso, la envoltura interna es un BOPP Metalizado. Peso Neto Paqueticos X 50 gramos; Peso Neto Multiempaque 600 gamos.	725	9.600,00	6.960.000,00
	6	GALLETA SALADA X 5 TACOS	Galletas (crackers). Naturaleza del producto: Harina fortificada (harina de trigo Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico) grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta, sal, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocalcico, bicarbonato de amonio), levadura, alimento de levadura, leche en polvo, emulsificante (lecitina de soya) resaltador de sabor (monoglumato de sodio) acidulante (ácido láctico) enzimas amiloliticas. Contiene trigo (gluten), cebada, leche de soya y traza de huevo, ajonjolí y almendra. Minerales y vitaminas usados en la fortificación de la harina al 100%, por mg/kg de harina: Niacina 75; Hierro (fumarato ferroso) 55; Mononitrato de tiamina (Vitamina B1) 6,4; Riboflavina (Vitamina B2) 7,0; Ácido fólico 1,54. Condiciones microbiológicas: recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g 10.000; Coliformes totales NMP 11; Recuento de Mohos UFC/g 100; Recuento de levaduras UFC/g 100; Determinación escherichia Coli Negativa; Recuento de Staphylococcus Aureos Coagulasa (+) UFC/g <100. Presentación comercial: empaque interno PEL BOPP, empaque externo PEL BOPP/BOPP Metalizado. Presentación paquete X 441 gramos X 5 tacos.	5.000	4.600,00	23.000.000,00
	7	GALLETA SEMI DULCES X UNIDAD	Galletas crackers saladas doraditas. Descripción física: Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Este producto está constituido por la mezcla de ingredientes tales como la grasa vegetal de palma, azúcar y harina de trigo fortificada con vitaminas tales como: niacina, tiamina (Vitamina B1), riboflavina (Vitamina B2), fumarato	5.050	4.700,00	23.735.000,00

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – CONTRATO NUMERO 106

			ferroso y ácido fólico entre otros. Ingredientes: Harina de trigo fortificada [contiene gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) fumarato ferroso y ácido fólico] aceite vegetal de palma y canola con omega 3(0.1%) y omega 6 (0.9%) sal yodada, azúcar invertido, leche en polvo, azúcar, levadura, emulsificante (lecitina de soya sin-322 e-322) ácidos grasos omega 3(0.01%), leudantes (bicarbonato de sodio sin -500 e-500, bicarbonato de amonio sin-503 e -503), sustancia para el tratamiento de harinas (proteasa), agua. Características fisicoquímicas: Humedad (%) Max. 4.0%; Proteína, % en fracción en masa base seca/100g 3g (mín.); Determinación de Plomo como Pb Máx. 0.2 mg/Kg. Características microbiológicas: Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g 1000 - 5000; Recuento de coliformes en placa, UFC/g <10 - 10; Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g <100; Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 50 - 500; Recuento de Escherichia Coli, UFC/g <10; Recuento de Bacillus cereus, UFC/g 10 - 100. Características sensoriales: Color Característico de acuerdo a los patrones de línea, galleta dorada por el horneo; Sabor Característico con notas saladas y dulces de acuerdo a los patrones de línea; Aroma Característico a galleta fresca, agradable y suave; Textura Crocante. Empaque: Peso Neto (gramos) Unidad X 364 gramos; Cartón X 24 unidades. Presentación comercial: paquete X 364 gramos X 4 tacos.			
	8	GALLETA WAFFER NUCITA x 8 UNIDADES	Galleta wafer con crema sabor a avellana (sabor artificial) cubierta con chocolate. Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida, de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Ingredientes: Cobertura de chocolate [contiene: azúcar, manteca de cacao, licor de cacao, Leche entera en polvo, Lactosa, emulsificantes (Lecitina de soya SIN 322 E-322 y polirricinoleato de poliglicerol SIN-476 E-476, sabor artificial, agua), Harina de trigo fortificada [contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], grasa vegetal de palma, cocoa en polvo, Leche entera en polvo, Pasta de avellana, Harina de soya, almidón de maíz, emulsificante (Lecitina de soya SIN-322 E-322), sal yodada, leudante (bicarbonato de sodio SIN-500 E-500), saborizantes artificiales, antioxidante (BHT SIN-321 E-321), agua. Características fisicoquímicas: Humedad Max. 3.0%; Proteína, % en fracción en masa base seca 2g (mín.); Determinación de Plomo como Pb Máximo 0.2 mg/Kg. Características microbiológicas: Recuento de bacterias aerobios mesofilas, UFC/g 1000 - 5000; Recuento de coliformes en placa, UFC/g <10 - 10; Recuento Staphylococcus aureus Cuagulasa Positiva, UFC/g <100; Recuento de mohos y levaduras, UFC/g 100 - 1000; Detección de Salmonella /25g Ausencia / 25g; Recuento de Escherichia Coli, UFC/g <10; Recuento de Bacillus cereus, UFC/g 10 - 100. Características sensoriales: Color Característico de acuerdo a registro fotográfico. La galleta debe estar totalmente cubierta y la cobertura debe ser color café; Sabor Característico de acuerdo a los patrones de línea; Aroma Característico a galleta fresca, agradable y suave; Textura Crocante. Presentación individual X 1 galleta X 22.9 gramos X bolsa X 8 unidades.	730	4.000,00	2.920.000,00
	9	SALSA DE TOMATE UNIDAD X 130 GRAMOS	Salsa de tomate. Descripción del producto: Salsa viscosa y agridulce elaborada con pasta o concentrado de tomate adicionado con vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos. Libre de conservantes. Contenido: unidades por envase l; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.	2.800	1.250,00	3.500.000,00

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

	<table><tr><td>10</td><td>SALSA MAYONESA UNIDAD X 130 GRAMOS</td><td>Mayonesa. Descripción del producto: Producto emulsionado de consistencia cremosa a base de yema huevos, aceites vinagre. Contenido: unidades por envase l; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.</td><td>2.600</td><td>1.350,00</td><td>3.510.000,00</td></tr></table>	10	SALSA MAYONESA UNIDAD X 130 GRAMOS	Mayonesa. Descripción del producto: Producto emulsionado de consistencia cremosa a base de yema huevos, aceites vinagre. Contenido: unidades por envase l; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.	2.600	1.350,00	3.510.000,00
10	SALSA MAYONESA UNIDAD X 130 GRAMOS	Mayonesa. Descripción del producto: Producto emulsionado de consistencia cremosa a base de yema huevos, aceites vinagre. Contenido: unidades por envase l; contenido por cartón 48. Peso (kg) y dimensiones (mm) del envase: peso neto por envase (gr) 130,00; peso bruto por envase (gr) 145,00; volumen (cm3) 668,05; alto del envase (mm) 141,89; ancho del envase (mm) 105,40; fondo o profundidad del envase (mm) 44,67. Presentación comercial: DOY PACK X 130 gramos.	2.600	1.350,00	3.510.000,00		
	<p><u>Parágrafo Primero:</u> Parágrafo Primero: Todos los precios contemplados se entienden firmes y fijos y por lo tanto no están sujetos a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de este precio, van incluidos los costos proyectados al plazo de ejecución de la presente aceptación de oferta y la utilidad razonable que el CONTRATISTA pretende obtener, en consecuencia, no se aceptaran solicitudes de reajustes de precios, invocados con base en estas circunstancias</p> <p><u>Parágrafo Segundo:</u> Atendiendo a que el Ministerio de Justicia y del Derecho, según certificación número MJD-CE22-0001404-4000 de Enero 25 de 2021, donde se excluye el impuesto del IVA, por tal motivo estos elementos deben ser facturados sin IVA, artículo 130 de la Ley 633 de 2000</p> <p><u>Parágrafo Tercero:</u> Los productos ofertados por parte del Adjudicado que se presentaron dentro de los documentos aportados en la Plataforma del SECOP II, serán los mismos en su calidad, precio y marca</p>						
Registro Presupuestal del Compromiso	El presente proceso está respaldado con el Registro Presupuestal del Compromiso de 69522 del 14 de Diciembre del 2022, emitido por el Jefe de Presupuesto del CPMSBEL por valor de \$77.707.000,00						
Impuestos	La adquisición de los servicios relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos el Impuesto a las Ventas IVA. Atendiendo a que el Ministerio de Justicia y del Derecho, según certificación número MJD-CE22-0001404-4000 de febrero 25 de 2021, donde se excluye el impuesto del IVA, por tal motivo estos elementos deben ser facturados sin IVA, artículo 130 de la Ley 633 de 2000.						
Retenciones	Compras generales (Declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a \$1.026.000,00 se aplicara la Tarifa del 2.5% Compras generales (No Declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a \$1.026.000,00 se aplicara la Tarifa del 3.5% Retención de Industria y Comercio por compras (RETEICA), se aplicara teniendo en cuenta la responsabilidad tributaria del beneficiario del pago y la tarifa se efectuara de acuerdo al tipo de actividad que realice (Industria, Comercial y/o Servicios) La retención por la estampilla “Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid”, se realizara a todo hecho económico con el Instituto cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso se aplicara la tarifa del 0,4% Se aplicara el 15% del valor del IVA facturado, teniendo en cuenta la responsabilidad Tributaria del beneficiario del pago						
Formas de Pago	<p>El Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Medellín –CPMSBEL-, se obliga con el contratista a pagar el valor del contrato en pesos colombianos una vez entregados los servicios y/o productos, previo al cumplimiento de los requisitos a los que haya lugar, presentación de la factura comercial en original debidamente firmada por el contratista, constancia de cumplimiento de las obligaciones del contratista frente a los Sistemas de Seguridad Social Integral (salud, pensión, riesgos profesionales) y parafiscales, entrada de los servicios en el programa SAP y acta de recibo a satisfacción firmada por el supervisor del contrato.</p> <p><u>Parágrafo Primero</u> Las facturas que ingresaren después del 15 de diciembre del 2022, estas serán canceladas o pagadas con vigencia del 2023</p> <p><u>Parágrafo Segundo</u> El contrato se deberá ejecutar en su totalidad con vigencia 2022 y las facturas serán canceladas con vigencia 2023</p>						

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

	<p><u>Parágrafo Tercero</u> Las obligaciones contraídas en la vigencia 2022 deben ser tramitadas dentro de la misma vigencia</p> <p>Nota 1: La factura será cancelada por el CPMSBEL dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de la cuenta de cobro o factura teniendo en cuenta la aprobación de la solicitud del cupo PAC, cupo este que es aprobado por la Tesorería de la Dirección General del INPEC para su respectivo pago y por parte de la Dirección del Tesoro Nacional, previa revisión de la dependencia que tiene a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes y previa disponibilidad del PAC. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la fuente y demás de ley, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.</p> <p>Nota 2: Todos los pagos serán realizados directamente por el Ministerio de Hacienda de la Nación, con abono en cuenta del adjudicado, según tipo de recursos, y estará supeditado a la efectividad del cumplimiento del mismo de acuerdo a la disponibilidad presupuestal (cupos PAC) otorgada por parte del Ministerio de Hacienda de la Nación a través del Sistema de Información Integral Financiero SIIF –Perfiles Presupuesto, Contador y Pagador y de la Dirección General del INPEC.</p> <p>Nota 3: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma y adjuntando la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación.</p> <p>Nota 4: Para el pago, el contratista deberá presentar factura o documento equivalente a Factura Comercial, de conformidad con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, así: a) Estar denominada expresamente como factura de venta. (Régimen simplificado o régimen común.) b) Apellidos y nombre del adquirente de los bienes y/o servicios. c) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. d) Fecha de su expedición. e) Descripción específica o genérica de los bienes. f) Valor total de la operación. g) El nombre del impresor de la factura. h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas y el valor discriminado del mismo, cuando aplique. Cuando de conformidad con lo establecido en la Ley 1607 de 2012 y el Decreto 862 de 2013, las personas jurídicas o naturales empleadoras se encuentren exentas de realizar los aportes al SENA, SALUD e ICBF, deberán manifestar dicha condición por escrito para el primer pago y la Entidad quien verificara en el Registro Único Tributario del contratista que este cumple dicha condición. No obstante lo anterior, deberán aportar la planilla donde conste el pago a pensión, ARL y Cajas de Compensación Familiar, acuerdo Decreto 3029 de 2013.</p> <p>Nota 5: Es importante resaltar que los proyectos productivos existente en el CPMSBEL, está sujeto a recaudo de dinero, lo cual tiene directa relación con los pagos al proveedor, condición especial que debe tener presente el oferente a participar, aun así se hace saber que para el caso que nos ocupa se cuenta al día de hoy con el recaudo suficiente para la contratación.</p>
Abonos en Cuenta	El citado pago se efectuará mediante consignación en la cuenta bancaria que EL CONTRATISTA acredite como propia. Los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán en dicha cuenta, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos de treinta (30) días de anticipación. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley
Plazo de Ejecución	El plazo de ejecución del contrato, será de Quince (15) días, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. A partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual (Si se hubiere solicitado), lo que deberá cumplirse dentro de los Tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio
Lugar de	Los servicios objeto del presente proceso de contratación, deberán ser suministrados una

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

Ejecución	vez sea solicitado por el supervisor del contrato, en el municipio de Bello –Antioquia-, ubicada en la Diagonal 44 Nro. 39 – 145, Barrio “Las Vegas / Machado”, en el horario de 08:00 a 12:00 y de 13:30 a 16:00 de Lunes a Viernes.
Garantía	De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del decreto 1082 de 2015 la entidad estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de mínima cuantía. Por tanto, en el proceso contractual no se exigirá amparo alguno por expresa determinación de orden legal, además por considerar que no existe riesgo para la entidad, toda vez que el pago se hará una vez el contratista entregue el bien o servicio a entera satisfacción. No obstante, la anterior determinación, de acuerdo con lo establecido en los artículos 7 al 17 de la Ley 1480 de 2011, en asocio con las determinaciones de los artículos 932 y 958 del Código de Comercio, el Contratista tiene la obligación de garantizar la calidad del bien o servicio objeto del contrato. Colombia Compra Eficiente recomienda ver el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en http://www.colombiacompra.gov.co/es/manuales .
Debido Proceso	Durante la ejecución del contrato el CPMSBEL, podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato las cuáles se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y en cumplimiento del procedimiento regulado en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011. En todo caso, CPMSBEL, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al CONTRATISTA para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al CONTRATISTA de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.
Multas	<p>En el contrato se incluirá la cláusula penal pecuniaria y de imposición de multas, de acuerdo con lo reglado en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011. Para la imposición de las multas se adelantará, el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.</p> <p>Es así que, en caso de incumplimiento de obligaciones por parte del CONTRATISTA ADJUDICADO, se les multará con base en el cero punto cinco (0.5%) por ciento del valor del servicio y /o bien dejado de recibir por cada día de retardo por el incumplimiento del cronograma o por incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones, hasta por un plazo máximo de quince (15) días calendario en calidad de sanción por el simple hecho del incumplimiento. Las multas deben ser declaradas, si a ello hay lugar, dentro del plazo de ejecución del contrato, cumpliendo el proceso indicado en la Reglamentación de Contratación Estatal. El valor de la multa se podrá cobrar directamente descontándose de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de la liquidación. Para tal efecto el CONTRATISTA autoriza al EPMSC MEDELLÍN, realizar tal procedimiento. Además, el CONTRATISTA autoriza al EPMSC MEDELLÍN en caso de que haya lugar a la declaratoria de incumplimiento o caducidad del contrato, el EPMSC MEDELLIN podrá exigirle al contratista a título de tasación anticipada de perjuicios una suma equivalente al diez por ciento (10) del valor del contrato, lo cual no lo exime del pago de los perjuicios causados en exceso de dicha tasación, esto en conformidad con los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 de la ley 1474 de 2011 (anticorrupción).</p> <p>Nota: La parte resolutive de los actos que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, una vez ejecutoriados, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la cámara de comercio en que se encuentre inscrito el Contratista respectivo. También se comunicará a la Procuraduría General de la Nación de conformidad con el artículo 31 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 218 del Decreto 0019 del 10 de enero de 2012</p>
Datos del Supervisor	<p>Funcionario Responsable del Área de Expendio o quien haga sus veces Diagonal 44 Nro. 39 – 145, Barrio “Las Vegas / Machado”, Bello (Antioquia) Teléfono (4) 6129940 ó (01) 2347474 Opc. 02 Ext. 50216 Email expendio.epcmedellin@inpec.gov.co</p> <p><u>Parágrafo Primero:</u> La entrega del bien se realizará en coordinación con el funcionario Responsable del PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO del EPMSC MEDELLIN, de Lunes a</p>

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

	<p>Viernes, a nombre del Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Medellín, <u>Parágrafo Segundo</u>: El conductor de la empresa ADJUDICADA, deberá anunciarse en la puerta de ingreso de la Fábrica de Gaviones del CPMSBEL, al momento de su ingreso para que sea anunciado, <u>Parágrafo Tercero</u>: Que para el ingreso al establecimiento, se hará de acuerdo al turno de llegada de los vehículos. <u>Parágrafo Cuarto</u>: La entrega del Insumo adjudicado se hará en coordinación con el supervisor del proyecto. <u>Parágrafo Quinto</u>: EL CONTRATISTA, responderá por el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato, respecto a la calidad del producto y el cumplimiento del plazo. <u>Parágrafo Sexto</u>: Por ser un contrato de compraventa cuyo valor no excede el Diez por Ciento (10%) de la menor cuantía del Establecimiento, para efectos del mismo se dará aplicación a la Reglamentación de Contratación Estatal, <u>Parágrafo Séptimo</u>: Para el ingreso del bien y/o servicio al CPMSBEL, el Supervisor del Contrato deberá tener plena coordinación y comunicación con la Empresa Adjudicado. Que según lo dispuesto el Artículo 2.2.1.1.1.7.1 de la Decreto 1082 de 2015 la oferta debe ser publicada es la del adjudicatario del Proceso Contratación, agotadas las etapas del proceso de selección, es procedente emitir y publicar la correspondiente comunicación de aceptación de la oferta, al oferente ganador. Que en virtud de lo expuesto el suscrito Director del CPMSBEL, procede a la comunicación formal de aceptación de la oferta, al proponente</p>
Cambio de Supervisor	<p>Si se requiere el cambio de supervisor por razones de fuerza mayor o caso fortuito, ausencia temporal o definitiva, o por circunstancias debidamente justificadas, el competente contractual procederá a designar un nuevo supervisor. Si el supervisor en ejercicio se encuentra en condiciones de suscribir un acta lo hará conjuntamente con el designado en su reemplazo, en ésta constará: estado de ejecución contractual, relación de documentos que entrega y observaciones que considere pertinentes. Si no es posible la suscripción conjunta dejará constancia del estado en que se encuentra el contrato al asumir el ejercicio de estas funciones</p>
Obligaciones del Contratista	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Realizar el mantenimiento de acuerdo con las características y cantidades establecidas, dentro del término y el sitio señalado.b. Cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza de la invitación pública.c. Responder por los hechos que le sean imputables y que pudieren causar la pérdida o deterioro de los elementos vendidos.d. Asumir los costos que fueren necesarios para colocar los elementos en disposición de entrega en el sitio pactado.e. Indemnizar los perjuicios que cause la mora en la entrega de los elementos o el incumplimiento parcial de lo pactado, pudiendo el INPEC perseverar en el cumplimiento de éste, o declarar la caducidad.f. Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad y atender sus requerimientos.g. Presentar factura, detallando el servicio prestado para la ejecución y desarrollo del objeto contractual.h. Informar oportunamente al supervisor del proceso cualquier situación que puede afectar la correcta ejecución del mismo.i. Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución objeto de la invitación pública.j. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso.K Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.l. Cumplir con el objeto contractual, cumpliendo los estándares de calidad, seguridad industrial y ocupacional que se requieranm. No sobrepasar por ningún motivo el presupuesto oficial destinado para dar cumplimiento al objeto del contrato
Compromiso Anticorrupción	<p>Con la suscripción del contrato el Contratista se obliga a prestar apoyo a la acción del Estado Colombiano, para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas y en este contexto asume explícitamente entre otros, los siguientes compromisos, sin perjuicio de la obligación de cumplir la Ley Colombiana, especialmente la Ley 1474 de 2011:</p>

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

	(i) No ofrecer ni dar dádivas o sobornos, y ninguna otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario público en relación con su contrato; (ii) No celebrar acuerdos o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el presente proceso contractual.
Indemnidad	<p>El Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Medellín –CPMSBEL- no es responsable por actos, incumplimiento de contratos, omisiones o hechos ocasionados por el proponente favorecido (contratista) que llegare a celebrar y ejecutar el contrato objeto del proceso, como tampoco de los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por las personas que sean subcontratadas o dependan del contratista. La relación contractual será exclusiva del contratista y las fuentes de sus obligaciones serán las que se originen en la ley. El proponente favorecido garantiza mantener INDEMNE la CPMSBEL, de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.</p> <p>El adjudicado mantendrá al Establecimiento Penitenciario y Carcelario de Mediana Seguridad de Medellín, libre de cualquier daño o perjuicio originado por reclamaciones de terceros y aquellas que se deriven de sus actuaciones o de las subcontratistas o dependientes. Tampoco genera vínculo de carácter laboral con el Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Medellín, ni con el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.</p>
Prohibiciones	<p>EL CONTRATISTA se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones:</p> <p>1. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. EL CONTRATISTA no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. 2. Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. 3. EL CONTRATISTA sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.</p>
Obligaciones del CPMSBEL	<p>1. Certificar el recibido a satisfacción del servicio prestado.</p> <p>2. Realizar el pago una vez asignados los recursos por parte del INPEC.</p> <p>3. Aprobar las pólizas a que hubiera lugar, de conformidad con lo establecido en la Ley 80/93 y Decretos reglamentarios.</p> <p>4. Exigir que la calidad del bien y/o servicios adquiridos se ajuste a los requisitos mínimos previstos a la presente invitación y en las normas vigentes.</p>
Cesión	<p>El CONTRATISTA no podrá ceder la presente comunicación de aceptación a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la Junta de Compras de la CPMSBEL pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación de la misma, salvo las excepciones que contempla la Ley 80 de 1993</p>
Confidencialidad	<p>El CONTRATISTA y el supervisor, se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas en relación con el objeto del proceso contractual ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad Nacional a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.</p>
No vínculo Laboral	<p>La presente comunicación de aceptación por naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre el EMPSCMED y el CONTRATISTA ni entre la CPMSBEL y las personas naturales o jurídicas con las que el CONTRATISTA cuente para la ejecución del procesos contractual.</p>
Solución de Conflictos	<p>Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación</p>
Caducidad Administrativa	<p>Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, el CONTRATANTE por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. El CONTRATANTE, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o</p>

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

	las indemnizaciones a cargo del CONTRATISTA, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago.
Causales de Terminación del Contrato	El contrato terminará: (i) Por el cumplimiento del plazo o duración pactada; (ii) Por fuerza mayor o caso fortuito; (iii) Por el incumplimiento de las obligaciones del contrato; (iv) Por las causales estipuladas en la ley.
Fuerza mayor y/o caso fortuito	<p>Se entenderá por fuerza mayor y caso fortuito aquel hecho que se presente en la ejecución del contrato, entendido en los términos del artículo 64 del Código Civil, siempre y cuando se acredite que fueron hechos imprevisibles e irresistibles.</p> <p>Los efectos económicos derivados de aquellos hechos, correrán por cuenta y riesgo de EL CONTRATISTA.</p>
Aplicación de los Principios de Interpretación, Modificación y Terminación Unilateral	De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la ley 80 de 1993, el presente contrato, además de sus estipulaciones se rige por lo previsto en los artículos 15,16 y 17 del citado estatuto contractual
Manifestaciones de EL CONTRATISTA.	<p>Bajo la gravedad de juramento el CONTRATISTA, entiende prestado con la firma del presente contrato, lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Conocer y aceptar la normativa que rige a EL CONTRATANTE y los documentos del proceso.2. Realizar todas las actividades necesarias para dar cumplimiento a cada uno de los requerimientos que surjan durante la ejecución del contrato.3. Estar facultado para suscribir el presente contrato.4. Apoyar la acción de EL CONTRATANTE para fortalecer la transparencia; se compromete a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores del CONTRATANTE, ni directamente ni por interpuesta persona, y5. No se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés, señaladas en la Constitución, la Ley y en el Acuerdo Superior 395 del 21 de junio de 2011 o normas que lo modifiquen o adicionen; y que en caso de que sobreviniere alguna se obliga a informar por escrito inmediatamente al CONTRATANTE6. No estar incluido en las listas nacionales e internacionales de lavado de activos.7. Los recursos comprometidos en la propuesta presentada no provienen de actividad ilícita alguna, de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo sustituya, adicione o modifique.8. No desarrollamos operaciones ilegales.9. Apoyamos la lucha del Estado contra el contrabando, el lavado de activos, la defraudación fiscal y la corrupción.10. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso así como las sanciones establecidas en el Código Penal Colombiano y las normas que lo modifican o adicionan.
Caducidad Administrativa	Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, el CONTRATANTE por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. El CONTRATANTE, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del CONTRATISTA, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago
Liquidación del Contrato	Artículo 11 Ley 1150 de 2007 del plazo para la liquidación de los contratos. La liquidación de los contratos se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no

Invitación Publica IP.MC.124.CPMSBEL.2022- Carta de Aceptación CPMSBEL – **CONTRATO NUMERO 106**

	<p>existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.</p> <p>En aquellos casos en que 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. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente. Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.</p>
Facturación Electrónica – Programa Olimpia- (Ver Circular 016 del 09.03.2021)	<p>El Ministerio de Hacienda y Crédito Público (MHCP) a través de la administración del sistema SIIF Nación implementó el “Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito”, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.</p> <p>En cumplimiento de lo anterior, el MHCP expidió el 9 de marzo de 2021 la circular externa # 16, mediante la cual establece el procedimiento aplicable para todos los proveedores de bienes o servicios del Estado obligados a facturar electrónicamente, respecto del trámite para la presentación de facturas y su respectiva aprobación por parte de los supervisores, la circular puede ser consultada en el siguiente vínculo:</p> <p>https://www.minhacienda.gov.co/webcenter/ShowProperty?nodeId=%2FConexionContent%2FWCC_CLUSTER-157563%2F%2FidcPrimaryFile&revision=latestreleased</p> <p>Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 –Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.</p> <p>Este procedimiento se da en cumplimiento de la normatividad tributaria de facturación electrónica, para las personas jurídicas y naturales, (i) que vendan bienes o presten servicios a la CREG, (ii) que tengan en su RUT la responsabilidad 52 – facturador electrónico, y (iii) que sea emisor de los siguientes tres documentos electrónicos de facturación: Factura electrónica (FE), Nota débito (ND), y Nota crédito (NC)</p>

Las estipulaciones contenidas en la Invitación Pública No. IP.MC.124.CPMSBEL.2022 sus aclaraciones y modificaciones, la oferta presentada por el contratista, las evaluaciones y aclaraciones a la misma en caso de realizarse, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el respectivo registro presupuestal, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015. Con la publicación de la presente comunicación de aceptación en la página del SECOP II, se entiende que el Contratista queda informado de la aceptación de su oferta y deberá iniciar los trámites pertinentes que permitan el cumplimiento de los requisitos de ejecución (expedición de RPC y aprobación de garantía única) a partir de los cuales se empezará a contar el plazo para el cumplimiento de las obligaciones contraídas

Atentamente,

FIRMA EN ORIGINAL

MARIA ROSALBA VALENCIA ARRUBLA

Directora Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Medellín

Elaboro y Proyecto: Ds. Barreto G. Juan / Gestión Contractual
Aprobo : Dra. Maria Rosalba Valencia Arrubla –Directora CPMSBEL- Diciembre 2022

Diagonal 44 Nro. 39 – 145 –EPMSCMED-
financiera.epcmedellin@inpec.gov.co