INPEC
Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario

MINISTERIO DE JUSTICIA Y DEL DERECHO

DOCUMENTO DE ACEPTACIÓN DE OFERTA

INPEC 30-01-2023 09:07
Al Contestar Cite Este No : 2023EE0014589 Fol:1 Anex:0 FA:0
ORIGEN 5373 - AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / YENY CAROLINA SANCHEZ ROJAS
DESTINO PRATIFRUVER
ASUNTO COMUNICACION ACEPTACION DE OFERTA
OBS

Medellín, 30 de enero de 2023

2023EE0014589

Señores
COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER S.A.S.
NIT. 900991078-1
CL 83 NO 50A 18
Itagüí, Antioquia

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta de Mínima Cuantía – Contrato No. 001 COPED 2023.

Respetado Señor (a) Representante Legal de la firma **COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER S.A.S.**

Me permito informarle que el **INPEC**, aceptó su oferta, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **001 COPED 2023** 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, estas comunicaciones 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. **001 COPED 2023** en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**001 COPED 2023**
CONTRATISTA	**Nombre: COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER S.A.S.** **NIT. 900991078-1**
	Representante Legal **SANDRA MILENA MEJIA OSORIO** **Identificación:** 43.115.601
	Dirección Comercial: CL 83 NO 50A 18
	Teléfonos: 2675414
	Email Comercial: ventas.practifruver@gmail.com
OBJETO	CONTRATAR ADQUISICION DE MATERIA PRIMA (HORTALIZAS, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO CASIRICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIDA SEGURIDAD DE MEDELLIN PEDREGAL
ALCANCE DEL OBJETO	El complejo Carcelario y Penitenciario de Medellín Pedregal, está interesado en contratar **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR ADQUISICION DE MATERIA PRIMA (HORTALIZAS, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO CASIRICO DEL COMPLEJO CARCELARIO Y**

PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIDA SEGURIDAD DE MEDELLIN PEDREGAL.

- Garantizar que los productos que se adquieran correspondan con las cantidades requeridas, según las características solicitadas y acorde a las necesidades del establecimiento y capacidades presupuestales de la entidad.
- Adquirir insumos de excelente calidad que cumplan con requisitos legales para su consumo.

Dotar al proyecto de los productos requeridos para su producción y posterior comercialización con destino al personal privado de la libertad de los artículos necesarios con finalidad de hacer su permanencia dentro más humana y dignificante.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANT.
1	ARVEJA DESGRANADA FRESCA SIN VAINA	Características generales: de color verde sus semillas, de contextura firme, tierna y fresca. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con evidencia de residuos químicos, pérdida de calidad microbiológica con signos de descomposición o pudrición, con características diferentes a las solicitadas, presencia de plaga.	70

	2	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Características generales: es un producto de forma redondeada a ovalada, color perlada blanca, de consistencia firme al tacto. su interior está formado por capas gruesas, carnosas y protegidas por membranas finas, secas, delgadas y semitransparentes libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse pelado y limpio. peso de la unidad entre 150 a 300 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. Condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), sin pelar o peso inferior al solicitado.	500	
	3	CEBOLLA JUNCA	caracteristicas generales: es un producto en forma alargada, blanca en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme libre de suciedad y humedad. el producto debe entregarse limpio, entero, raíz sin tierra y tallo con cáscara. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o	300	

			mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.		
	4	PAPA CAPIRA	Características generales: tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color uniforme de café claro a oscuro y de forma redondeada a ovalada. producto sano, limpio sin exceso de tierra, sin manchas y exento de plagas. peso promedio de la unidad es de 200 a 250 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica, limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color característico, con presencia de sustancia extraña, con daño mecánico, grietas, germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado. cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado	6800	
	5	PAPA CRIOLLA	Características generales: tubérculo de consistencia firme al tacto entero, con corteza limpia y suave, de color amarillo uniforme, de aspecto fresco y sano, de forma redondeada a ovalada. producto limpio, sin manchas y exento de plagas. peso promedio de la unidad es de 50 a 80 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica, limpios, en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el	500	

			vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica olor fétido, blando y baboso, manchas de color verde oscuro, veteado o diferente al color característico, con presencia de sustancia extraña, con daño mecánico, grietas, germinaciones o perforaciones. peso inferior al solicitado. cuando se entrega producto con características diferentes a la solicitada. peso inferior al solicitado.		
	6	PLATANO HARTON VERDE Y MADURO	Características generales: producto bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, color verde intenso cuando está verde, verde amarillento cuando está pintó o amarillo uniforme cuando está maduro, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme, exterior seco y limpio. peso promedio de la unidad es de 300 a 400 gramos. el alimento debe tener el grado de maduración, según lo solicitado, verde o maduro, permitiendo el consumo hasta cuatro días posteriores a la entrega, conservando las características solicitadas de maduración. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costales de fibra plástica, limpia y en buen estado y aptos para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto con signos de deterioro en la calidad microbiológica con olor fétido, baboso, fruto blando, con presencia de sustancias extrañas (químicos), perforaciones o grietas	1827	
	7	AJO ENTERO SELECCIONADO	Características generales: es una hortaliza cuyo bulbo se emplea en la cocina. es de olor y sabor fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante. forma redondeada que se compone de 6 a 12 dientes, cada uno de los cuales se encuentra envuelto en una delgada película de color blanco, seco y duro al tacto. peso de cabeza de ajo entre 40 y 60 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr	60	

			•aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. requisitos legales: normatividad nacional requerida para el producto a contratar. • resolución 2906 de 2007: límites máximos de residuos de plaguicidas -lrm- en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes. • resolución 683 de 2012: por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. • resolución 4143 de 2012: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastomérico y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. • resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. • resolución 4506 de 2013: por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno limpia, transparente, perforada y cerrada y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos) o peso inferior al solicitado.		
	8	TOMATE CHONTO PINTON	Características generales: forma redonda, color verde claro brillante a rojo intenso cuando alcanza su grado de madurez, firme al tacto, peso compacto, limpio y peciolo sano. el producto debe entregarse separado según su grado de maduración, verde, pintón o maduro, de acuerdo a lo solicitado en el pedido. el tomate maduro, debe permitir su consumo hasta dos días posteriores a la entrega. peso promedio de la unidad es de 150 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol.	500	

				condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas, limpias y en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada u opaca. peso inferior al solicitado. con daño mecánico: ruptura de la corteza o se evidencie deshidratada, cuando se entrega producto de varias variedades y diferente.		
		9	YUCA	características generales: producto con cáscara, dura, lechosa, color café y con presencia leve de tierra, crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 1.000 a 2.000 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg Condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsa de polipropileno transparente, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen Condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, con presencia excesiva de tierra, con evidencia de daño mecánico y/o microbiológico: blando o baboso, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado.	150	
		10	ZANAHORIA	Características generales: bien formadas, lisas, color naranja brillante, corteza firme, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano. peso promedio de la unidad es de 350 a 500 gramos. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes:	300	

			plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.1 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
	11	LECHUGA BATAVIA	Características generales: lechuga que deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración - libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/o NTC el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.	100	
	12	CILANTRO FRESCO SELECCIONADO	Características generales: es un producto en forma alargada, verde claro en el tallo y verde oscuro en las hojas. suave y firme, libre de suciedad y humedad. olor fresco a hierba. el producto debe entregarse limpio, entero y raíz sin tierra. características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: bolsas de polipropileno limpias, perforadas, transparentes, cerradas y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado	40	

			funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.		
	13	LIMON TAHITI	Características generales: producto de forma redonda u ovalada, con cáscara lisa, firme, brillante y de color verde intenso o amarillo según el grado de maduración, jugoso. peso de unidad entre 120 y 130 gramos características microbiológicas: •salmonella sp negativo/25gr •nmp coliformes fecales <3 /gr •nmp coliformes totales < 150 /gr •aerobios mesófilos <10.000 ufc /gr •estafilococos coagulasa positiva <100 ufc/gr •mohos y levaduras <3.000 ufc/gr •listeria monocytogenes (*) ausencia/25gr (*) solo para frutas y hortalizas de tierra (a excepción de las precocidas). niveles máximos de contaminantes: aflotoxinas b1, b2, g1, g2 4.0 pg/kg plomo 0.1 mg/kg cadmio 0.05 mg/kg condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: canastillas plásticas limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. condiciones de rechazo: producto con evidencia de pérdida de calidad microbiológica: manchas marrones o cafés, olor fétido y coloración característica de hongos y moho, blandos o secos con apariencia deshidratada, peso inferior al solicitado.	120	
	14	PEPINO COHOMBRO	pepinos frescos y enteros, con la forma característica de la variedad. - de aspecto fresco y consistencia firme. - desarrollados y maduros. - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia	30	

			de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
	15	REPOLLO BLANCO	Características generales: Repollos enteros, con la forma característica de la variedad - de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras, humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	251	
	16	AGUACATE FUERTE	Características generales: Aguacates que deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño, libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	150	
	17	PIMENTON ROJO	Características generales: Pimentón enteros, con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme - desarrollados y maduros - limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles - libres de magulladuras,	60	

			humedad exterior anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/ o NTC condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
	18	FRESA	Características generales la fresa es un fruto de color rojo brillante, suculento y fragante que se obtiene de la planta que recibe su mismo nombre, fresa, frutilla el fruto es pequeño delicioso que destaca por su intenso sabor y sus excelentes propiedades nutritivas, condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones.	20	
	19	MANGO TOMY	Características generales: Mango Tomy que tiene forma ovalada o esferoidal, con la piel no comestible y color variable de amarillo pálido a rojo, condiciones de almacenamiento y vida útil: producto almacenado en un lugar seco, fresco, limpio, sin exposición al sol. condiciones de empaque, embalaje y transporte: costal de fibra plástica o canastillas plásticas, limpias, en buen estado y aptas para el contacto directo con los alimentos. el vehículo para su transporte debe ser tipo furgón, tener adecuado funcionamiento y cumplir con la normatividad sanitaria. el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen	20	

			condiciones de rechazo: producto excesivamente grueso o delgado, marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado		
	20	PIÑA	Características generales: piña que deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo - exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración - libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/o NTC, el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehiculo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto excesivamente marchito, con signos de deshidratación: blando o arrugado, áreas negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de deterioro en su calidad microbiológica, con corazón blando con presencia de sustancias extrañas (químicos), de plagas y perforaciones, peso inferior al solicitado	40	
	21	LECHUGA CRESPA	Características generales: lechuga que deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación - libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración - libres de humedad externa anormal - cumplir con las características de la normatividad vigente y/o NTC el transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen condiciones de rechazo: producto presencia de tierra o con signos de pérdida de calidad microbiológica (olor fétido, evidencia de presencia de hongos o mohos y/o presencia de plagas), evidencia de sustancias extrañas (agentes químicos), con hojas amarillas, resecas, partidas y características diferentes a las solicitadas.	70	

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: a) Realizar la entrega de los bienes 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. b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. c) El Contratista debe entregar los bienes descritos, dentro del plazo fijado en el presente documento y en la aceptación de la oferta, con la calidad y cantidad exigida. d) El Contratista debe cambiar los elementos que no cumplan con las condiciones exigidas, con la calidad del producto y de aquellos que presenten daño, vencimiento por baja rotación o mal funcionamiento, derivado de su elaboración o transporte.

<table>
<tr><td></td><td>e) El Contratista debe realizar La entrega de los elementos sin costo alguno para el Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal, Medellín - COPED,

f) por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros; los cuales serán recibidos por el almacenista del complejo - COPED.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>• 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.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será hasta trescientos veinte 320 días, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual, lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio.</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato (CINCUENTA Y CUATRO MILLONES SETENTA Y SIETE MIL SEISICIENTOS DIEZ PESOS) ($54.077.610) M/CTE.

<table>
<tr><th>Descripción</th><th>Cantidad</th><th>Unidad</th><th>Precio total estimado</th><th>Comentarios del comprador</th></tr>
<tr><td>ARVEJA DESGRANADA FRESCA SIN VAINA</td><td>70,00</td><td>KG</td><td>14.290</td><td>1.000.300</td></tr>
<tr><td>CEBOLLA CABEZONA BLANCA</td><td>500,00</td><td>KG</td><td>5.150</td><td>2.575.000</td></tr>
<tr><td>CEBOLLA JUNCA</td><td>300,00</td><td>KG</td><td>5.000</td><td>1.500.000</td></tr>
<tr><td>PAPA CAPIRA</td><td>6800,00</td><td>KG</td><td>4.290</td><td>29.172.000</td></tr>
<tr><td>PAPA CRIOLLA</td><td>500,00</td><td>KG</td><td>6.430</td><td>3.215.000</td></tr>
<tr><td>PLATANO HARTON VERDE Y MADURO</td><td>1827,00</td><td>KG</td><td>4.570</td><td>8.349.390</td></tr>
<tr><td>AJO ENTERO SELECCIONADO</td><td>60,00</td><td>KG</td><td>12.860</td><td>771.600</td></tr>
<tr><td>TOMATE CHONTO PINTON</td><td>00,00</td><td>KG</td><td>3.715</td><td>1.857.500</td></tr>
<tr><td>YUCA</td><td>150,00</td><td>KG</td><td>3.575</td><td>536.250</td></tr>
<tr><td>ZANAHORIA</td><td>300,00</td><td>KG</td><td>2.575</td><td>772.500</td></tr>
<tr><td>LECHUGA BATAVIA</td><td>100,00</td><td>KG</td><td>2.860</td><td>286.000</td></tr>
<tr><td>CILANTRO FRESCO SELECCIONADO</td><td>40,00</td><td>UN</td><td>5.715</td><td>228.600</td></tr>
<tr><td>LIMON TAHITI</td><td>120,00</td><td>KG</td><td>4.290</td><td>514.800</td></tr>
<tr><td>PEPINO COHOMBRO</td><td>30,00</td><td>KG</td><td>3.570</td><td>107.100</td></tr>
<tr><td>REPOLLO BLANCO</td><td>251,00</td><td>KG</td><td>2.570</td><td>645.070</td></tr>
<tr><td>AGUACATE FUERTE</td><td>150,00</td><td>KG</td><td>8.570</td><td>1.285.500</td></tr>
<tr><td>PIMENTON ROJO</td><td>60,00</td><td>KG</td><td>7.150</td><td>429.000</td></tr>
<tr><td>FRESA</td><td>20,00</td><td>KG</td><td>10.000</td><td>200.000</td></tr>
<tr><td>MANGO TOMY</td><td>20,00</td><td>KG</td><td>3.580</td><td>71.600</td></tr>
<tr><td>PIÑA</td><td>40,00</td><td>KG</td><td>4.000</td><td>160.000</td></tr>
<tr><td>LECHUGA CRESPA</td><td>70,00</td><td>KG</td><td>5.720</td><td>400.400</td></tr>
</table>

FORMA DE PAGO:
El Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal – Medellín, cancelará al proveedor, dentro de los 60 días siguientes a la presentación de la factura (sujeto al PAC asignado para la vigencia 2023) o antes si contamos con el PAC autorizado por el INPEC, constancia de pago de los aportes al sistema General de seguridad social y la respectiva certificación (recibo a satisfacción y cumplimiento) expedida por el supervisor del contrato. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos del IVA, con base en lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>CDP: 523 de 23/01/2023, El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de (SSENTA MILONES DE PESOS) ($60.000.000) M/CTE, (incluido o excluido de IVA, según el caso) y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos; Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-537, INPEC- PEDREGAL, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A–05–01–01–002–001) CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS presupuesto Nación Resolución</td></tr>
</table>

	000003 del 02 de enero de 2023 FUENTE (**PROPIOS**), RECURSO (,26), Expedido por Coordinador de presupuesto del Pedregal- Medellín, INPEC.
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El contratista deberá constituir (en el caso que se requiera de acuerdo a lo señalado en el Estudio Previo) a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad Pedregal NIT 811.010.134-3, 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:
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del Administrador del Proyecto Productivo Denominado casirico del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad Pedregal
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en Complejo carcelario y Penitenciario Medellín Pedregal (Km 6 Antigua Vía al Mar, Finca la Teresita, Corregimiento San Cristóbal).
CUENTA BANCARIA	Cuenta Corriente No. 01663692291 a nombre de: COMERCIALIZADORA PRACTIFRUVER SAS. del Banco de BANCOLOMBIA

Atentamente,

TE. MARIA ANDREA PERDOMO CLAROS
Directora (E) Complejo Carcelario y Penitenciario de Alta y Mediana Seguridad de Medellín – Pedregal

Elaboró: Oscar Guzmán
Revisión: Dg. Yeny Carolina Sánchez
Fecha:30/01/2023
Archivo: escritorio/compras2023/001