COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA

Ibagué, 09 abril de 2024

Señora
NELLY LOZANO ALONSO Representante Legal Suplente
Carrera 34 A No. 4B-73 – Bogotá Cundinamarca
lacteossuperior@fasulac.com

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta COIBA MC- 639-010-2024

Respetada Señora **NELLY LOZANO ALONSO Representante Legal Suplente INVERSIONES FASULAC LTDA**

Me permito informarle que el **INPEC**, aceptó su oferta presentada el día 02 de abril de 2024, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. COIBA MC-**639-010** de 2024 de conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. 010 de 2024 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

<table>
<tr><td>No. DE CONTRATO</td><td>COIBA MC-639-010-2024</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CONTRATISTA</td><td>INVERSIONES FASULAC LTDA
NIT. 8 0 0 0 2 6 4 8 3 - 9</td></tr>
<tr><td>Representante Legal Suplente
NELLY LOZANO ALONSO
Identificación: C.C. No. 52.321.013 de Bogotá</td></tr>
<tr><td>Dirección Comercial: Carrera 34 A No. 4B-73 – Bogotá Cundinamarca</td></tr>
<tr><td>Teléfonos: 6012374705</td></tr>
<tr><td>Email Comercial: lacteossuperior@fasulac.com</td></tr>
<tr><td>OBJETO</td><td>“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS Y SUS DERIVADOS CON DESTINO A LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA EXPENDIO, PARA VENTA Y CONSUMO DEL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL COIBA”.</td></tr>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO</td><td>Disponibilidad de productos a suministrar, de acuerdo a las fichas técnicas solicitadas por el establecimiento para garantizar una excelente calidad del producto y la entrega oportuna evitando inconvenientes por incumplimiento del contrato.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>
<table>
<tr><td>1</td><td>LECHE LIQUIDA</td><td>UNIDAD</td><td>Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera larga vida. Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo,</td><td>A DEFINIR</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

				aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Ingredientes: Leche entera estandarizada, estabilizante (polifosfato de sodio), hierro aminoquelado. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche. Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Blanco cremoso, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa %m/v 3.0 –, Extracto seco total %m/m 11.20 –, Extracto Seco Desengrasado %m/m 8.20 - -, Densidad Relativa a 15/15°C (g/ml) 1,0295 MÁXIMO 1,0330, Acidez (% m/v de ácido láctico) 0,13 MAXIMO 0.17, Índice Crioscópico ° C -0.540 MÁXIMO -0.510, Índice Crioscópico ° H - 0.560 MÁXIMO -0.530, Peroxidasa Negativa, Fosfatasa Negativa. Características microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA). Declaración de alérgenos: El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena y soya. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. bolsa x 200 ml como mínimo.	
	2	YOGURT	UNIDAD	BEBIDA LACTEA FERMENTADA CON DULCE SABORES VARIADOS. Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Saborizante artificial Mora: Sabor artificial a mora., Fresa: Sabor artificial a fresa., Melocotón: Sabor artificial a melocotón. Colorante artificial Mora: Rojo carmoisina y Azul N°1., Fresa: Rojo carmoisina. Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La	**A DEFINIR**

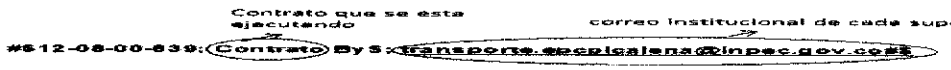
				leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019., 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008. 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019., 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina, Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, < 10, 200 -500. Caracteristicas Organolépticas: Color: Correspondiente al caracteristico. • Sabor: Correspondiente al característico., • Olor: Correspondiente al característico., • Apariencia: Agradable, liquida y fresca., • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. bolsa x 150 gramos como minimo.	
	3	YOGURT CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO	UNIDAD	YOGURT CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO. YOGURT: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. CEREAL: producto de textura frágil, crujiente, de figuras y formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados. Sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extruccion, secado, laminado, horneado. Requisitos generales: YOGURT: Producto con consistencia semi liquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. CEREAL: Producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico. Libre de excretas de animales. Libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder la tolerancia establecidas por la normatividad colombiana. Yogurt: Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Cereal hojuela de maíz azucarada: Maíz, Azúcar, Sal (Cloruro de sodio), Extracto de malta, Antioxidante (lecitina de soya), aromatizante/saborizante artificial caramelo. Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de mani, nueces, almendras y ajonjolí Cereal choco-arroz: Harina de arroz, Harina de maíz, Harina de trigo, Harina de avena, Azúcar refinada, Cocoa, Color artificial (Pardo chocolate (C.I 15985, C.I 16185, C.I 42090)), Esencia artificial de chocolate, Sal refinada,	**A DEFINIR**

				Glutamato monosódico (Acentuador de sabor), Maltodextrina (Humectante), Almidón de papa (estabilizante), Carbonato de calcio (Texturizante). Cereal aros de maíz frutado: Harina de maíz, Harina de avena, Harina de trigo, Azúcar, Colores artificiales: Color rojo fresa (C.I. 16255- C.I 15985), Color limón (C.I. 19140-C.I. 42090), Color amarillo (C.I. 15985 -C.I 19140-C.I), Color Naranja (C.I. 15985 – C.I 16255), Color uva (C.I. 16255 – C.I. 42090-C.I. 16185). Sabores artificiales a: (fresa, limón, piña, naranja y uva), Sal refinada (Acentuador de sabor), Carbonato de calcio (texturizante), Glutamato monosódico (acentuador de sabor). Contiene trazas de tartrazina. Contiene ingredientes de avena y trigo (Gluten). Caracteristicas Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia Cereal: Cereal: Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí. Caracteristicas fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetria, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019. 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Caracteristicas Organolépticas: Color: Correspondiente al caracteristico. • Sabor: Correspondiente al caracteristico. • Olor: Correspondiente al caracteristico. • Apariencia: Agradable, liquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Empaque: El producto es empacado en vaso y sobrecopa rígida con tapa foil de aluminio, acompañado del cereal, el cual está dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presentan los dos componentes. El empaque primario cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012 y las de las normas que la modifican o sustituyen. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Este se suministra con cuchara para facilitar el consumo. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. vaso 130 gramos como mínimo.	
	4	KUMIS	UNIDAD	KUMIS: Generalidades: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del Lactococcus cremoris y Lactococcus lactis, entre otras, las cuales son abundantes y	**A DEFINIR**

				viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Requisitos generales KUMIS: Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. También se encuentra exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Para residuos de plaguicidas se tiene en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácteos (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris). La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. El producto cumple con las siguientes características: Parámetro Resolución 2310/86, Resultado Análisis Materia grasa %m/m, mín. .2.5 mín. 2.7, Sólidos lácteos no grasas % mL, mínimo 7.0 7.4, Acidez como ácido láctico % mlm 0.70-1.50 0.92. Prueba de fosfatasa, Negativa. Características Organolépticas: • Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Embalaje • Garrafa 4000g: Caja plástica por 6 unidades. • Garrafa 1750g: Caja plástica por 6 unidades. • Bolsa de 150 g: Caja plástica por 27 paquetes de 7 unidades • Bolsa de 1000g: Caja plástica por 36 Unidades. • Vaso de 150 g: 16 ofertas de 5 unidades • Vaso con cereal 170 gr: 17 ofertas de 3 Unidades. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.	
	5	YOGURT GOMAS O MASMELOS	UNIDAD	Generalidades. YOGURT: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Requisitos generales YOGURT: Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Yogurt con masmelos:	**A DEFINIR**

				Leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Streptococcus termophilus, Lactobacillus bulgaricus), Colorante artificial (rojo carmoisina) y saborizante artificial a fresa. Lactosa incluida. Masmelos: Azúcar, Glucosa de maiz, Dextrosa, Agua, Gelatina (agente gelificante), Almidón modificado, Proteína de leche modificada, Acido málico E- 296 (acidulante), Saborizantes y colorantes naturales (Carmín E-120, Extracto de espirulina, Cúrcuma E-100). Yogurt con gomitas: Leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Streptococcus termophilus, Lactobacillus bulgaricus). Lactosa incluida. Gomitas: Jarabe de glucosa, Azúcar, Gelatina, Acidulantes (Ácido citrico y Ácido láctico), Sabores artificiales y naturales (limón, naranja, fresa, tutifruti, frambuesa, manzana), Colorantes naturales (curcumina, carmines), Colorante artificial (azul, FD&C1); Aceite de palma; agentes de recubrimiento (cera de abeja, blanca y amarilla, cera de camauba). La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia • Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, liquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Empaque: El producto es empacado en vaso y sobrecopa rígida con tapa foil de aluminio, acompañado del cereal, el cual está dispuesto y empaque rigido, donde de manera conjunta se presentan los dos componentes. El empaque primario cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012 y las de las normas que la modifican o sustituya. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Este se suministra con cuchara para facilitar el consumo. Vaso con gomas y masmelos de130 gr.	
	6	QUESO FRESCO: SEMIGRASO SEMIDURO	UNIDAD	QUESO FRESCO: SEMIGRASO SEMIDURO. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso. Producto de pasta hilada y textura semiblanda, obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada y mediante la acción de cuajo, queso fresco que después de su fabricación está listo para el consumo. Según su contenido de grasa en el extracto seco, se clasifica como Semigraso y según su contenido de humedad se clasifica como semi duro. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso: Leche entera pasteurizada, Sal, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus termophyllus) y Enzima (Cuajo enzimático). Características fisicoquímicas. Materia grasa en extracto seco % m/m mínimo, Min 20.0- Max 44,9, Humedad %	**A DEFINIR**

					m/m 0.1, Min 40.1 Máx. 55.0. Características microbiológicas: NMP Coliformes fecales/g 3 <100 - 0, Hongos y levaduras, /g 3 100 500 1. Estafilococos coagulasa positivos/g 3 1000 3000 1, Salmonella/25g 3, 0 - 0, Listeria monocytogenes / 25 g Ausente. Producto empacado al vacio en película para alimentos con grado alimenticio aprobada por la FDA de alta claridad. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Selección de leche cruda: Se recibe la leche y posteriormente pasa por un proceso de clarificación y estandarización de la grasa. Pasteurización: Se pasteuriza la leche a 72 °C por 15 segundos y se envía a las tinas de cuajado. Adición de Fermento: Una vez recibida la leche en tina se ajusta temperatura de incubación y se adiciona cultivo láctico y se monitoriza el estándar de pH. Coagulación: Posteriormente se ajusta la temperatura entre 36°C y 37 °C y se le adiciona a la leche el cuajo. Corte, maduración grano y desuerado: Una vez que el coágulo de la cuajada sea firme se procede a cortar, hasta que tenga una firmeza adecuada, posteriormente se realiza el desuerado. Hilado: La cuajada se calienta y agita en la hiladora hasta formar una textura estirada y suave. Adición de sal común: Se adiciona la sal según formulación a la cuajada asegurando la adecuada mezcla y textura. Cuando el salado se hace por inmersión en salmuera, se pasa a las etapas de moldeo y enfriamiento y luego de proceder a inmersión en salmuera. Moldeo: La pasta hilada se coloca en moldes previamente higienizados Enfriamiento: El queso colocado en moldes se refrigera para su corte y ,empaque respectivo. Empaque: Finalmente cuando el queso esta enfriado, se empaca en bolsas al vacio y se identifica con su lote y fecha de vencimiento, para ser enviado al cuarto de refrigeración y ser comercializado. Declaración de alérgenos • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. producto de 30 gr como mínimo c/u.	
	<u>Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.</u>					
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: • Realizar el suministro de los elementos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.					

	• Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del bien dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías). • A contar con la disponibilidad del producto por medio de su establecimiento, en las cantidades y especificaciones técnicas requeridas. • A garantizar el suministro de los elementos requeridos por el Complejo, a través del supervisor encargado del contrato. • Que todos los productos ofertados se encuentren en óptimas condiciones y en excelentes condiciones de calidad, gramaje como se exige en las fichas técnicas de cada producto. • Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato. • Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, así como los aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales que le correspondan. • Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo. • Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación. • Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada. • La puntualidad en la entrega de los elementos de aseo de acuerdo con lo establecido por el supervisor del complejo. • El contratista debe subir a la plataforma SECOP II las facturas electrónicas del contrato y la validación de las mismas en el sistema Olimpia; la Administración del SIIF- Nación, Ministerio de Hacienda informa que a partir del 1º de abril de 2021, para poder efectuarse el pago de facturas electrónicas a proveedores y contratistas, se debe efectuar el siguiente proceso para que la Dian pueda validar dicho documento. Cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las notas u observaciones la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato y el correo institucional del aprobador de la siguiente manera: **#$Identificación de la entidad; Contrato o identificación la caja menor que adquiera ByS; Nombre del supervisor@dominio de la entidad #$** Ejemplo:  Como esta factura será remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN. • Deberá mantener el Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - COIBA indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación.

<table>
<tr><td></td><td>

- El contratista responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa (numeral 7 artículo 26 de la ley 80 de 1.993).
- Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.
-

</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>

- Aprobar oportunamente la garantía única que en debida forma constituya al contratista.
- Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
- Cancelar el precio acordado en la forma establecida en el contrato.
- Informar cualquier irregularidad que se presente en el desarrollo del presente contrato.
- Brindar toda la información necesaria y oportuna para el cumplimiento del objeto del contrato.

</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 15 de diciembre de 2024 y/o hasta el agotamiento de los recursos, término contado a partir de la suscripción del acta de inicio. Los productos se suministran en forma parcial según solicitud y necesidades realizadas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces.

En caso de ofrecerse cambio de algún producto por otro se podrá hacer siempre y cuando estén en el presente proceso y sin sobrepasar el presupuesto total de este debido a la demanda y oferta. De igual forma a la propuesta seleccionada se ajustarán cantidades para ejecutar la totalidad del presupuesto.

El oferente a partir de la publicación de la carta de Aceptación de Oferta, tendrá tres (03) días máximo para presentar la póliza y suscribir el acta de Inicio, deberá ejecutar el objeto de la invitación pública a partir de la firma del acta de inicio sin exceder el quince (15) de diciembre del 2024.

Se debe tener en cuenta el horario de 08:00am a 11:00am horas y de 13:00pm a 16:00pm para la entrega de cada pedido, y previa comunicación con el supervisor del contrato.

</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>

El valor del presente contrato es por **SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($60.000.000)** uso presupuestal A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS **RECURSOS PROPIOS**.

<table>
<tr><td>1</td><td>LECHE LIQUIDA</td><td>UNIDAD</td><td>Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera larga vida. Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Ingredientes: Leche entera estandarizada, estabilizante (polifosfato de sodio), hierro aminoquelado. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche.</td><td>$ 1.990</td></tr>
</table>

</td></tr>
</table>

				Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Blanco cremoso, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa %m/v 3.0 --, Extracto seco total %m/m 11.20 --, Extracto Seco Desengrasado %m/m 8.20 –, Densidad Relativa a 15/15°C (g/ml) 1,0295 MÁXIMO 1,0330, Acidez (% m/v de ácido láctico) 0,13 MAXIMO 0.17, Índice Crioscópico ° C -0.540 MÁXIMO -0.510, Índice Crioscópico ° H -0.560 MÁXIMO -0.530, Peroxidasa Negativa, Fosfatasa Negativa. Características microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA). Declaración de alérgenos: El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena y soya. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. bolsa x 200 ml como mínimo.		
	2	YOGUR T	UNIDAD	BEBIDA LACTEA FERMENTADA CON DULCE SABORES VARIADOS. Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Saborizante artificial Mora: Sabor artificial a mora., Fresa: Sabor artificial a fresa., Melocotón: Sabor artificial a melocotón. Colorante artificial Mora: Rojo carmoisina y Azul N°1., Fresa: Rojo carmoisina. Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019., 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008. 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019.,	**$ 1.242**	

					0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina, Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, < 10, 200 -500. Características Organolépticas: Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico., • Olor: Correspondiente al característico., • Apariencia: Agradable, líquida y fresca., • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. bolsa x 150 gramos como mínimo.		
		3	YOGURT CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO	UNIDAD	YOGURT CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO. YOGURT: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. CEREAL: producto de textura frágil, crujiente, de figuras y formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados. Sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extruccion, secado, laminado, horneado. Requisitos generales: YOGURT: Producto con consistencia semi líquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. CEREAL: Producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico. Libre de excretas de animales. Libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder la tolerancia establecidas por la normatividad colombiana. Yogurt: Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Cereal hojuela de maíz azucarada: Maíz, Azúcar, Sal (Cloruro de sodio), Extracto de malta, Antioxidante (lecitina de soya), aromatizante/saborizante artificial caramelo. Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí Cereal choco-arroz: Harina de arroz, Harina de maíz, Harina de trigo, Harina de avena, Azúcar refinada, Cocoa, Color artificial (Pardo chocolate (C.I 15985, C.I 16185, C.I 42090)), Esencia artificial de chocolate, Sal refinada, Glutamato monosódico (Acentuador de sabor), Maltodextrina (Humectante), Almidón de papa (estabilizante), Carbonato de calcio (Texturizante). Cereal aros de maíz frutado: Harina de maíz, Harina de avena, Harina de trigo, Azúcar, Colores artificiales: Color rojo fresa (C.I. 16255- C.I 15985), Color limón (C.I. 19140-C.I. 42090), Color amarillo (C.I. 15985 -C.I 19140-C.I), Color Naranja (C.I. 15985 – C.I 16255), Color uva (C.I. 16255 – C.I. 42090-C.I. 16185). Sabores artificiales a: (fresa, limón, piña, naranja y uva), Sal refinada (Acentuador de sabor), Carbonato de calcio (texturizante), Glutamato monosódico (acentuador de sabor).	**$ 2.148**	

				Contiene trazas de tartrazina. Contiene ingredientes de avena y trigo (Gluten). Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia Cereal: Cereal: Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019. 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Organolépticas: Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Empaque: El producto es empacado en vaso y sobrecopa rígida con tapa foil de aluminio, acompañado del cereal, el cual está dispuesto en empaque rígido, donde de manera conjunta se presentan los dos componentes. El empaque primario cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012 y las de las normas que la modifican o sustituyen. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Este se suministra con cuchara para facilitar el consumo. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. vaso 130 gramos como mínimo.	
	4	KUMIS	UNIDAD	KUMIS: Generalidades: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del Lactococcus cremoris y Lactococcus lactis, entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Requisitos generales KUMIS: Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. También se encuentra exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Para	**$ 1.242**

				residuos de plaguicidas se tiene en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácteos (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris). La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. El producto cumple con las siguientes características: Parámetro Resolución 2310/86, Resultado Análisis Materia grasa %m/m, mín. .2.5 mín. 2.7, Sólidos lácteos no grasas % mL, mínimo 7.0 7.4, Acidez como ácido láctico % mlm 0.70-1.50 0.92. Prueba de fosfatasa, Negativa. Caracteristicas Organolépticas: • Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Embalaje • Garrafa 4000g: Caja plástica por 6 unidades. • Garrafa 1750g: Caja plástica por 6 unidades. • Bolsa de 150 g: Caja plástica por 27 paquetes de 7 unidades • Bolsa de 1000g: Caja plástica por 36 Unidades. • Vaso de 150 g: 16 ofertas de 5 unidades • Vaso con cereal 170 gr: 17 ofertas de 3 Unidades. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.		
	5	YOGURT GOMAS O MASMELOS	UNIDAD	Generalidades. YOGURT: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Requisitos generales YOGURT: Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Yogurt con masmelos: Leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Streptococcus termophilus, Lactobacillus bulgaricus), Colorante artificial (rojo carmoisina) y saborizante artificial a fresa. Lactosa incluida. Masmelos: Azúcar, Glucosa de maíz, Dextrosa, Agua, Gelatina (agente gelificante), Almidón modificado, Proteína de leche modificada, Acido málico E- 296 (acidulante), Saborizantes y colorantes naturales (Carmín E-120, Extracto de espirulina, Cúrcuma E-100). Yogurt con gomitas: Leche entera pasteurizada, Azúcar, Cultivos lácticos	**$ 1.906**	

					(Streptococcus termophilus, Lactobacillus bulgaricus). Lactosa incluida. Gomitas: Jarabe de glucosa, Azúcar, Gelatina, Acidulantes (Ácido cítrico y Ácido láctico), Sabores artificiales y naturales (limón, naranja, fresa, tutifruti, frambuesa, manzana), Colorantes naturales (curcumina, carmines), Colorante artificial (azul, FD&C1); Aceite de palma; agentes de recubrimiento (cera de abeja, blanca y amarilla, cera de carnauba). La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia • Color: Correspondiente al característico. • Sabor: Correspondiente al característico. • Olor: Correspondiente al característico. • Apariencia: Agradable, líquida y fresca. • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. Empaque: El producto es empacado en vaso y sobrecopa rígida con tapa foil de aluminio, acompañado del cereal, el cual está dispuesto y empaque rígido, donde de manera conjunta se presentan los dos componentes. El empaque primario cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012 y las de las normas que la modifican o sustituya. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Este se suministra con cuchara para facilitar el consumo. Vaso con gomas y masmelos de130 gr.		
		6	QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO	UNIDAD	QUESO FRESCO: SEMIGRASO SEMIDURO. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso. Producto de pasta hilada y textura semiblanda, obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada y mediante la acción de cuajo, queso fresco que después de su fabricación está listo para el consumo. Según su contenido de grasa en el extracto seco, se clasifica como Semigraso y según su contenido de humedad se clasifica como semi duro. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso: Leche entera pasteurizada, Sal, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus termophyllus) y Enzima (Cuajo enzimático). Características fisicoquímicas. Materia grasa en extracto seco % m/m mínimo, Min 20.0- Max 44,9, Humedad % m/m 0.1, Min 40.1 Máx. 55.0. Características microbiológicas: NMP Coliformes fecales/g 3 <100 - 0, Hongos y levaduras, /g 3 100 500 1. Estafilococos coagulasa positivos/g 3 1000 3000 1, Salmonella/25g 3, 0 - 0, Listeria monocytogenes / 25 g Ausente. Producto empacado al vacío en película para alimentos con grado alimenticio aprobada por la FDA de alta	**$ 7.300**	

					claridad. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Selección de leche cruda: Se recibe la leche y posteriormente pasa por un proceso de clarificación y estandarización de la grasa. Pasteurización: Se pasteuriza la leche a 72 °C por 15 segundos y se envía a las tinas de cuajado. Adición de Fermento: Una vez recibida la leche en tina se ajusta temperatura de incubación y se adiciona cultivo láctico y se monitoriza el estándar de pH. Coagulación: Posteriormente se ajusta la temperatura entre 36°C y 37 °C y se le adiciona a la leche el cuajo. Corte, maduración grano y desuerado: Una vez que el coágulo de la cuajada sea firme se procede a cortar, hasta que tenga una firmeza adecuada, posteriormente se realiza el desuerado. Hilado: La cuajada se calienta y agita en la hiladora hasta formar una textura estirada y suave. Adición de sal común: Se adiciona la sal según formulación a la cuajada asegurando la adecuada mezcla y textura. Cuando el salado se hace por inmersión en salmuera, se pasa a las etapas de moldeo y enfriamiento y luego de proceder a inmersión en salmuera. Moldeo: La pasta hilada se coloca en moldes previamente higienizados Enfriamiento: El queso colocado en moldes se refrigera para su corte y empaque respectivo. Empaque: Finalmente cuando el queso esta enfriado, se empaca en bolsas al vacío y se identifica con su lote y fecha de vencimiento, para ser enviado al cuarto de refrigeración y ser comercializado. Declaración de alérgenos • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesan productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. producto de 30 gr como mínimo c/u.	

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

FORMA DE PAGO:

El valor del contrato que resulte del presente proceso será cancelado al proveedor parcialmente según la entrega de los bienes del contrato, es decir, productos alimenticios, previa presentación de la factura electrónica, la cual será validada en Olympia por el supervisor del contrato y el área de contabilidad del establecimiento para su aprobación y posterior trámite, documento que debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas; con sus soportes respectivos expedidos a nombre del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué - Picaleña Nit. 800.119.348-2; dentro de los quince (15) primeros días de cada mes, los cuales se pagaran en los 60 días siguientes; Previa aprobación de la póliza (cuando aplique), verificación y aprobación de los mismos con sus soportes; según lo consagrado en el artículo 617 del Estatuto Tributario; en la Pagaduría previa

	Disponibilidad y aprobación del PAC, dicha presentación de factura por parte del contratista, deberá ir acompañada de copia del pago de la seguridad social del contratista y del acta de recibo de los bienes a entera satisfacción por parte del supervisor del contrato. En lo correspondiente al IVA: proceso excluido del valor del I.V.A, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica: "Queda excluido del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad Nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, según certificación MJD-CER21-0000516-10000 del 25 de enero de 2024, expedida por el ministerio de justicia y del derecho. Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello. Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- 2624** de fecha 25 de enero de 2024, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA - PICALEÑA, DEPENDENCIA 639 EXP EXPENDIO COPED IBAGUÉ, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-002, (lácteos y ovoproductos), por valor de **SESENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($60.000.000). FUENTE PROPIOS**. Lo anterior de acuerdo a la resolución Nº 000003 de enero 02 de 2024; expedido por LUISA FERNANDA ROJAS, Responsable de Presupuesto.
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El contratista deberá constituir a favor del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA INPEC Nit. **800.119.348-2**, de conformidad con las coberturas y suficiencia establecidas en el Decreto 1082 de 2015, Garantía única que podrá consistir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía, que ampare: • **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO** Para garantizar el cumplimiento general del contrato y el pago de multas y sanciones. Esta garantía deberá constituirse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más

	• **CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO:** Por el 20% del valor total del Contrato y con una vigencia igual a la duración del Contrato y seis (6) meses Más. No obstante, deberá permanecer vigente hasta tanto se liquide el contrato. El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. Si el CONTRATISTA se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del Complejo Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial y a cuenta del CONTRATISTA, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Establecimiento Penitenciario y Carcelario con Alta Seguridad de Ibagué PICALEÑA - Incluye Pabellón de Reclusión Especial. para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por: **DG. SANCHEZ PAIPA CARLOS ANDRES,** Responsable Actividad Productiva Expendio COIBA y/o el encargado que el ordenador del gasto designe, en faltas temporales o absolutas del supervisor, a través del cual se tramitarán y coordinarán todas las cuestiones relativas a su desarrollo y será quien certifique la ejecución del presente proceso de contratación. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCION.	Lugar de entrega de los elementos contratados: Estos elementos serán entregados en el Almacén del Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué Picaleña, ubicado en la Carrera 45 Sur N° 134-95 Barrio Picaleña.
CUENTA BANCARIA	Cuenta **CORRIENTE** No. **057284887** a nombre de: **INVERSIONES FASULAC LTDA** del Banco **BOGOTA.**

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

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

Atentamente,

CT. ROJAS SUTTA JOHN FREDY
Director Complejo Carcelario y Penitenciario de Ibagué COIBA

Elaboró: Dg. Ayerbe Quesada Samael Aun/Apoyo Jurídico Área Administrativa y Financiera COIBA
Aprobó: Edilberto Romero Castro/ Apoyo Compras COIBA
Aprobó: Jann Rodríguez Jiménez/Responsable Compras COIBA
Revisó y Aprobó: Wilder Téllez/ Responsable Área Administrativa y Financiera y de Gestión Humana COIBA.
09/04/2024
Archivo: C/ Documentos/Contratación 2024