INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA

227-CPMSBUG-CONT

INPEC 29-05-2025 10:29
Al Contestar Cite Este No.: 2025EE0136790 Fol:9 Anex:0 FA:0
ORIGEN 2273 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / LUANA SOFIA GARCIA MOSQUERA
DESTINO CONECTAR LA SAS
ASUNTO INFORME OFICINA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN MC-227-009-2025
OBS

Guadalajara de Buga, 29 de mayo de 2025

2025EE0136790

Señor(a):
LUCERO COLMENARES ROJAS
Representante Legal
CONECTAR L.A SAS
Calle 60 Norte # 3-60 Barrio La Flora
Cali – Valle del Cauca
conectalasas@gmail.com

REFERENCIA: Comunicación de Aceptación de Oferta No. MC-227-009-2025 – Contrato No MC-227-009-2025 de 2025.

Respetado Señor Representante Legal de la firma: **CONECTAR LA SAS**

Me permito informarle que la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga - CPMSBUG, acepto su oferta presentada el día **23 de mayo de 2025**, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **MC-227-009-2025.** 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 Pública No. **MC-227-009-2025** y en su Oferta, documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**MC-227-009-2025 de 2025**
CONTRATISTA	**CONECTAR LA SAS NIT No. 900933694-1**
	Representante Legal: **LUCERO COLMENARES ROJAS** Identificación: **C.C. No. 38.875.935 de Buga – Valle del Cauca**
	Dirección Comercial: Calle 60 Norte # 3-60 Barrio La Flora Cali – Valle del Cauca
	Teléfonos: **3154018584 – 3183250233 – 3135179168**
	Email Comercial: conectalasas@gmail.com
OBJETO	**CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG.**
ALCANCE DEL OBJETO	El contratista debe garantizar el suministro de productos de alta calidad que satisfagan totalmente las necesidades de la CPMSBUG, de acuerdo a la solicitud que elevo el coordinador del área correspondiente.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ÍTEM	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR PROMEDIO
1	Harina de trigo	"La harina de trigo fortificada con mejorantes es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos (Triticum Aestivum) duros de alta y mediana proteína. Ingredientes: Harina de trigo fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 Riboflavina (4 mg/Kg), y Ácido fólico (1.54 mg/Kg), Agentes de tratamiento de las harinas (Ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida y/o Peróxido de benzoilo) y Enzimas, Contiene gluten. Puede contener trazas de soya, 8.1 Características Fisicoquímicas: Humedad (%) 13.0 14.5 método GP.GAC-101; Proteína (Nx5.7) % base seca.13.0 - Método Lab. Externo; *Cenizas (% base seca) 0.65 0.76 método GP.GAC-102; Gluten Húmedo (%) 32.5 (-) Método GP.GAC-104; *Gluten Seco	1	UNIDAD	$210.000

		(%) 11 (-) Método GP.GAC-104; Falling number (s) 280 350 metodo AACC 56-81.03. Requisitos Reoligicos: Farinograma, Parámetro Absorción(%), Tolerancia minima 63, método GP.GAC-103.; Requisitos Químicos: Metales Contaminantes: Debe cumplir con los siguientes límites: Metales Pesados Plomo, (mg/kg) límite Máximo 0,20, método AOAC 986.15, Cadmio (mg/kg) límite máximo 0,20,, método AOAC 986.15.; Residuos de Plaguicidas: Los límites máximos no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius y Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos Micotoxinas: Debe cumplir con los siguientes límites: Ocratoxina A - límite máximo (µg/Kg) 3,0; Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 - límite máximo (µg/Kg) 4.0; DON - Deoxinivalenol límite máximo (µg/Kg)-1000; Zearalenona límite máximo (µg/Kg) - 75. Requisitos sensoriales y de desempeño: Panificación: Absorción (%) - Tolerancia mínima - 58, Método GP.GAC-107; Volumen pan (cm3) tolerancia mínima - 1120, método GP.GAC-107.; Aditivos: Ácido ascórbico (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado 300, Azodicarbonamida (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 45; Peróxido benzoilo (mg/kg) Nivel Máximo en Producto terminado - 60; Enzimas (mg/kg) - Nivel Máximo en Producto terminado - 300. Codex Stan 152-1985 Norma para la harina de trigo. Sensoriales: La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. El sabor y aroma debe ser natural a trigo, color blanco crema. Textura polvorosa, harinosa. Material extraño: La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Debe estar libre de insectos y excretas de animales. No podrá contener más de 100 fragmentos de insectos y no más de un 1 pelo de roedor en 300 gramos de muestra representativo. Tamaño de partícula: Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de USA Standard, según la AOAC 212 µ (No. 70). Acidez, expresado como ácido sulfúrico: Máximo 70 mg/100g.; Información Nutricional: tamaño porción 3 cucharadas 25g, numero de porciones por envase (2000), Calorías (Kcal) por 100g-349, Por Porcion-87g; Grasa total por 100g-1,1g, por porcion-0,3g; Grasa saturada por 100g-0,2g, por porción 0g; Grasa Trans por 100g-0mg, por porción 0mg; carbohidratos totales por 100g-73g, por porcion-18g; fibra dietaria por 100g-2,6g, Por Porcion-0,7g; azucares totales por 100g-2,4g, por porcion-0,6g; Azucares añadidos 0g - 0g; Proteína por 100g-13g, Por Porcion-3,4g; Sodio por 100g-12g, Por Porcion-3,1g; NTC 267 Norma Técnica Colombiana para harina de trigo / Resolución 1407 de 2022- Requisitos Microbiológicos para Alimentos y Bebidas."			
2	Levadura seca instantánea	LEVADURA INSTANTÁNEA PARA TODA CLASE DE PAN SAL Y DULCE: una levadura seca instantánea seleccionada de Saccharomyces Cerevisiae elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control, asegurando así una calidad estable y una conservación de su alto poder fermentativo. Consiste de pequeños cilindros beige con una superficie porosa, la cual permite su incorporación directa a la masa. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: NUTRICIONAL 100 g Energía (kcal) 350 Proteínas (g) 50 Grasa Total (g) 7 Hidratos de Ca disponibles (g) rbono 40 Sodio (mg) < 500 mg, presentación x 500 gr	1	UNIDAD	$14.500
3	Sal de cocina yodada	SAL REFINADA: Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. INGREDIENTES: Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). Características Fisicoquímicas: Cloruros-mínimo-99, máximo(-), unidades-% m/m NaCl, Técnica de Ensayo-potenciómetrico, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Yoduro mínimo-50, maximo-100, Unidades-mg I-/kg, técnica de ensayo-lón Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Fluoruro mínimo-180, maximo-220, unidades-mg F-/kg, técnica de ensayo-lón Selectivo, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción por turno; Calcio mínimo-0, maximo-1000, unidades-mg Ca++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Magnesio mínimo-0	1	UNIDAD	$2.500

		maximo-800, unidades-mg Mg++/kg, técnica de ensayo-Absorción Atómica, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Humedad minimo-0 maximo-0,2, unidades-% m/m, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Otros insolubles en agua minimo-0 maximo-1600, unidades-mg/kg, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Anticompactante (E-535) mínimo-N/A maximo-10, unidades-Fe(CN)6 mg/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto-semanal, Sulfatos minimo-0 maximo-2800, unidades-mg SO4=/kg, técnica de ensayo-Espectrofotometria, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal. Granulometría M-18 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-20 minimo-80 maximo-0, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-25 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria, Granulometría M-30 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica De ensayo-Gravimetría; Granulometría M-60 mínimo-N/A máximo -N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetria; frecuencia de monitoreo-N/A; Granulometría M-70 minimo-0 maximo-20, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-Por lote de producción compuesto semanal; Granulometría M-80 mínimo-N/A máximo-N/A, unidades-% m/m pasa, técnica de ensayo-Gravimetría, frecuencia de monitoreo-N/A. Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, 5.6.3 (g)No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 4. sal para consumo humano x 25 KG.			
4	Azúcar granulada	AZÚCAR: Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Presentación x 50 kg	1	UNIDAD	$240.000
5	Margarina industrial	MARGARINA MULTIPROPÓSITO: Consistencia plástica, constituida por una emulsión de agua en mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado) y aditivos alimenticios permitidos, mezcla de Aceites y grasas comestibles (blanqueado, refinado y desodorizado), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos y sus esteres), sal, lecitina de soya, saborizantes idénticos a los naturales, conservantes (benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BHT/TBHQ), colorante natural (betacaroteno), ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, ÁCIDOS GRASOS LIBRES, % Oléico m/m min 0 – max 0.25 norma AOCS Ca 5a-40, humedad % min 18 – max 20 norma AOCS Ca 2b-38, contenido de grasa % m/m min 78 – max 80 norma AOCS Ce 1a – 13, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS* Staphylococcus aureus coagulase positive UFC / g < 100, ISO 6888 – 1:1999, E.Coli UFC / g < 10, ISO 16649 – 2: 2001, Mohos y levaduras UFC / g 100-1000 ISO 21527 – 2: 2008, caja de cartón corrugado con bolsa interior en polietileno para uso alimenticio, presentación 15 Kg neto.	1	UNIDAD	$140.000
6	VITINA para hojaldre salado	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable. Punto de	1	UNIDAD	$230.000

		fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.			
7	VITINA para hojaldre dulce	Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente porque elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos). De color crema, aroma y sabor característico a mantequilla. Textura plástica moldeable. Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). X 15 kg.	1	UNIDAD	$240.000
8	Cernido de guayaba	CERNIDO DE GUAYABA: Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería. Presentación x 1 kilo	1	UNIDAD	$15.000
9	Arequipe de panadería	AREQUIPE manjar blanco MILHOJA: Producto exquisito, muy agradable al paladar, mantiene su brillo por un mayor periodo de tiempo asegurando una excelente presentación. Especial para recubrimientos y decoración de milhojas, ponqués donas, bizcochos y uso en el interior de la torta no horneable, no arrastra, parte o derrama el producto sobre el cual se aplica. Presentación manga x 1kg	1	UNIDAD	$14.000
10	Huevos frescos	HUEVOS AAA: huevo de gallina tipo triple A con cascarilla brillante y sabor agradable. Presentación panal x 30 huevos	1	CUBETA X 30 UNIDADES AAA	$20.000
11	Leche en polvo	LECHE EN POLVO ENTERA: COMPOSICIÓN: ingredientes leche en polvo entera, maltrodextrina, suero lácteo en polvo, azúcar pulverizada. Presentación comercial Bolsas plásticas y bolsa de papel kraff x 25kg. Presentación x BULTO X 25KG	1	UNIDAD	$680.000
12	Esencia de mantequilla	ESENCIAS SURTIDAS GALÓN X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto liquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACIÓN RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-lumínica) que no afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..	1	UNIDAD	$12.900
13	Esencia de vainilla	ESENCIAS SURTIDAS GALÓN X 3.800 CC Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, aspecto liquido y/o viscoso, olor característico, Termo estabilidad: 204° C / 400°F, EMPLEO: Como aditivo compuesto para resaltar el sabor y otras características en un alimento de la industria tales como Ponqués, galletas, pays, Postres y afines. Este producto no puede ser consumido directamente. DOSIFICACIÓN RECOMENDADA: Panadería y Repostería: Agregar de 2% al 3% sobre el peso de la harina., Helados y Refrescos: Agregar de 2% al 3% sobre peso de producto.; ESTABILIDAD DEL PRODUCTO: 2 años a partir de la fecha de fabricación. Por su composición algunos de estos productos pueden presentar cambios de color (oxidación foto-luminica) que no afectan su sabor, ni funcionalidad.; empaque garrafa plástica por 3,850 ml, sabores arequipe, banano, canela, coco, hinojo, leche condensada, mantequilla, margarina, piña, Ponque, queso, vainilla blanca, vainilla negra..	1	UNIDAD	$6.900
14	Queso costeño	QUESO COSTEÑO MOLIDO: Producto lácteo obtenido de la coagulación de la leche pasterizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. Es el producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos	1	UNIDAD	$20.000

		estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados, Empacado al vacío conservando la cadena de frio. Presentación x kilo			
15	Almidón agrio	ALMIDÓN DE YUCA: Composición: su composición química es básicamente amilasa y amilo, pectina, 2 carbohidratos de estructura diferente que son los que dan propiedades funcionales de almidón. Presentación comercial: El almidón agrio de yuca viene en la siguiente presentación: bulto de 12.5 kg.	1	UNIDAD	$12.000
16	Fécula de maíz	FÉCULA: Almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias toxicas o nocivas. Presentación x bulto de 25 kg	1	UNIDAD	$9.000
17	Aceite de cocina	ACEITE PARA FREÍR: 62 g de ácidos grasos poliinsaturados, de los cuales, 36,8 g de ácido linoleico (omega 6). 25 g de ácidos grasos monoinsaturados. 12 g de ácidos grasos saturados. Presentación BIDÓN x 20 lts	1	UNIDAD	$175.000
18	Detergente liquido neutro	**DETERGENTE LIQUIDO MULTIUSOS**, Liquido con excelentes propiedades humectantes. Versátil, desengrasante de gran rendimiento, amplia penetración y espuma controlada. Formulado para el lavado de todo tipo de material lavable efectuando una limpieza rápida y completa. Biodegradable.	1	UNIDAD	$82.000
19	Desinfectante a base de amonios cuaternarios de quinta generación.	Solución al 10% (100.000 ppm) de SALES DE AMONIO CUATERNARIO DE QUINTA GENERACIÓN con acción bactericida, fungicida, viricida (virucida) y algicida, para desinfección de superficies, equipos, planta física y objetos a nivel industrial e institucional. **NOTIFICACIÓN SANITARIA NSOH02451-13CO**	1	UNIDAD	$33.650
20	Detergente liquido desengrasante pH neutro	Desengrasante biodegradable, alcalino, multipropósito para disolver y retirar rápidamente capas grasas, carbón, aceites, cremas, marcas de tinta y suciedad de superficies lavables metálicas, minerales y sintéticas.	1	UNIDAD	$105.600
21	Desinfectante de hipoclorito de sodio.	De alto rendimiento, fácilmente almacenable con alto nivel de desinfección y blanqueamiento de baños, pisos y paredes, efectivo contra bacterias, virus y/o hongos, desmancha textiles blancos. Es una solución acuosa estable. Recomendado para usar en el hogar, a nivel institucional e industrial	1	UNIDAD	$80.000
22	Zabra	Zabra diseñada para el lavado de utensilios de cocina y superficies en general, su composición de fibras sintéticas hace a éste producto resistente al agua, siendo durable y termo endurecido. Disponible en color verde, en presentación de rollo por 5m, con demarcación de corte para separar por unidades.	1	UNIDAD	$120.000
23	Toallas para limpieza tipo wypall	**Paños Multiusos para limpieza general** • **Con pre corte** • **Composición:** Fibras de celulosa y Polipropileno • **Beneficio:** ✓ Absorción superior de líquidos y aceites[1] ✓ Alta resistencia[2] ✓ Remueven la suciedad y la grasa ✓ Lavables[3]	1	UNIDAD	$90.000

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, Decreto 1082 de 2015 y normatividad complementaria a: a) Realizar la prestación del servicio 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 y asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es). b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. c) Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los bienes a entregar. d) Reemplazar los bienes defectuosos o que no hayan sido recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato, dentro de la oportunidad que establezca la Cárcel

	y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga, cuando estos presenten fallas en sus componentes o funcionamiento, o cuando se evidencie el no cumplimiento de las especificaciones técnicas. e) Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiónales y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, SENA, cuando a ello haya lugar. f) Avisar a la CPMSBUG dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Establecimiento. g) Avisar a la CPMSBUG, dentro del día hábil siguiente conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente. h) Los productos deben cumplir en lo que corresponda con lo establecido en el Decreto Ley 3071 de 1997 "Por medio del cual se reglamenta el Sistema Único Nacional de control de transporte de productos gravados con impuesto al consumo y se dictan otras disposiciones" i) Darle cumplimiento a los términos de la invitación publica No MC-227-018-2024. j) Sostener permanentemente lo indicado en la propuesta aprobada por el comité evaluador k) Las demás contempladas en la Constitución y la Ley.
OBLIGACIONES DEL INPEC	El INPEC se obliga para con el Contratista a: **a)** Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista cuando sea requerida según el objeto de contratación. **b)** Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. **c)** Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo. **d)** Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad. **e)** Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el articulo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). **f)** Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	Se establece un plazo hasta el **30 de diciembre de 2025** para la ejecución o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal, lo que ocurra primero, contados a partir de la firma del acta de inicio del contrato, previa publicación en el SECOP II de la comunicación de aceptación de la oferta, la expedición del correspondiente registro presupuestal del compromiso por parte del área de presupuesto y el cumplimiento de todas las formalidades plenas del contrato.
VALOR Y FORMA DE PAGO	La Dirección del INPEC efectuará los pagos al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos; es decir, por tratarse de un contrato por **tracto sucesivo** y con ejecución continua en el tiempo, los productos se recibirán en el establecimiento a petición del Jefe del Área correspondiente y según las necesidades a satisfacer. Una vez, recibidos los elementos y con el lleno de los requisitos legales, es decir, previo registro de la factura correspondiente en la plataforma SIIF NACIÓN dispuesta por el Ministerio de Hacienda, la presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el Representante Legal o Revisor Fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. Las facturas serán canceladas por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del

<table>
<tr><td></td><td>objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. 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.

Las facturas deberán presentarse sin IVA. Según Ley 633 de 2000, Artículo 130. Certificación emitida por el Ministerio de Justicia y del Derecho INPEC año 2025.

El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario se reserva el derecho de adjudicar hasta el tope del presupuesto asignado y adicionar el contrato en las mismas condiciones de la oferta que ofrezca el menor precio.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>La disponibilidad presupuestal se respalda con el Certificado No. 4725 de fecha 22 de abril de 2025, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-227 CPMSBUG, INPEC-CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA, DEPENDENCIA 227 CPMS BUGA-INPEC, por valor DOCE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($12.238.711) ATENCIÓN REHABILITACIÓN AL RECLUSO CON BSITEM 635 EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO, con posición catálogo A-03-03-01-017, RECURSO 10 CSF, Expedido por DG. DÍAZ WALTER ORLANDO – INPEC, OBJETO: CONTRATAR ELEMENTOS Y/O INSUMOS PARA EL PROGRAMA TÉCNICO ASISTENCIA EN PANIFICACIÓN A DICTARSE CON LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD EN LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA-CPMSBUG.</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES</td><td>Las garantías deberán constituirse por el contratista a favor de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BUGA - CPMSBUG, NIT. 891.301.360-1 de conformidad con las coberturas y suficiencia establecida en el Decreto 1082 de 2015. Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o Patrimonio Autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1510 de 2013 y Decreto 1082 de 2015, los riesgos y suficiencias que se indican a continuación, conforme con los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16. y 2.2.1.2.3.1.17.
El Oferente que resulte adjudicatario debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor de la CPMSBUG. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: (A) cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir:(a) el incumplimiento total o parcial del Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria; (B) calidad del servicio y/o bien. La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>SUFICIENCIA</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento</td><td>10%</td><td>Duración del contrato y 4 meses mas</td></tr>
<tr><td>Calidad y correcto funcionamiento</td><td>20%</td><td>Duración del contrato y 4 meses mas</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR</td><td>La supervisión del contrato será ejercida por el Responsable de actividades productivas de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Buga, Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-INPEC. 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.</td></tr>
</table>

LUGAR DE EJECUCIÓN	El lugar de ejecución será en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera16 No. 32-97 barrio El Jardín, Cárcel y Penitenciario de Mediana Seguridad de Buga CPMSBUG.
INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a EL INPEC, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
CUENTA BANCARIA	Cuenta de Corriente No. **206007802** a nombre de: **CONECTAR LA SAS** del Banco **BBVA COLOMBIA.**
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1**. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2**. Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al treinta (10%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución

	requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.
DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Guadalajara de Buga – Valle del Cauca, carrera 16 No. 32-97 barrio El Jardín Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Buga CPMSBUG.

Atentamente,

I.J. PEÑA SUAREZ JORGE ELIECER
Director(E) CPMSBUG

Elaboró: Dg. Clareth Arenas Mac – Área Contratos CPMSBUG
Revisó: I.J. Peña Suarez Jorge – Director (e) CPMSBUG
Fecha de elaboración: 29/05/2025
Archivo: C:\Users\Contratos Buga\Desktop\CONTRATOS 2025\CONTRATOS 2025\A. CONTRATOS 2025\2. MÍNIMA CUANTÍA\03.MC-227-009-2025