CONTRATO NUMERO 002 DE 2026
SUMINISTRO

Bello -Antioquia, enero 30 de 2026

Señor

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

NIT:	900815592-1
RL:	RICHARD ALEJANDRO TABARES GÓMEZ
C.C	1036632447
Dirección:	CL 43 NRO 48 26
Municipio:	ITAGÜÍ, ANTIOQUIA
Teléfono:	3218713463
E-mail:	orgbernalcia.contable@gmail.com

REFERENCIA: ACEPTACIÓN DE OFERTA INVITACIÓN PÚBLICA N°002.CPMSBEL.2026

En cumplimiento de lo establecido en la subsección 5 "Mínima Cuantía", artículo 2.2.1.2.1.5.1 "Estudios previos para la contratación de mínima cuantía" del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, el suscrito Director de la CPMSBEL, MAYOR DE PRISIONES ARIEL ALEXANDER DIAZ ARDILA, debidamente nombrado mediante Resolución Nro. 013190 del 20 de diciembre de 2024 y de acuerdo al contenido de la Resolución Nro. 002827 del 30 de marzo de 2023 en donde la faculta para asumir las funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios, acogiendo la recomendación formulada por el Comité Asesor del proceso de Invitación Pública ya antes citada (Proceso de Invitación Pública que no supera el 10% de la Menor Cuantía), acepta expresa e incondicionalmente la oferta presentada por el señor INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, cuyo NIT corresponde al 900815592-1, representada legalmente por la señora RICHARD ALEJANDRO TABARES GÓMEZ, quien se identifica con la Cédula de Ciudadanía Número 1.036.632.447, en virtud del proceso de Mínima Cuantía No. **002.CPMSBEL.2026**, cuyo objeto es **LA ADQUISICIÓN DE CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS Y OTROS MINERALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –PANADERÍA- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) – CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL,** , de conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, y demás disposiciones aplicables del Estatuto de Contratación de la Administración Pública, la Ley 80 de 1.993, Ley 1150 de 2007, y demás normas concordantes, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. 002.CPMSBEL.2026, y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

CONTRATO NUMERO 002 DE 2026
SUMINISTRO

Contratista	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.
NIT ó CC	900815592-1
Clase de Persona	Persona Jurídica
Domicilio	CL 43 NRO 48 26
Teléfono	3218713463
Email	orgbernalcia.contable@gmail.com
Ciudad	ITAGÜÍ, ANTIOQUIA
Banco	BANCO DAVIVIENDA
Número de la Cuenta	004800564447
Titular de la Cuenta	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.
Tipo de Cuenta	Cuenta de Ahorros

Certificado de Disponibilidad

CDP- No.	1726 del 13 de enero de 2026.
Unidad/Subunidad Ejecutora	A-05-01-01-002-001 - Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas A-05-01-01-002-002 – Productos lácteos A-05-01-01-001-006 Otros minerales
Dependencia	Gestión Corporativa-INPEC-Bello
Rubro	A-05-01-01-002-001 - Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas por valor de $ 64.800.000 A-05-01-01-002-002 – Productos lácteos de $ 24.760.000 A-05-01-01-001-006 Otros minerales por valor de $ 800.000
Fuente	Recursos Propios
Recursos	SITUAC. CSF
Objeto	CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS Y OTROS MINERALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –PANADERÍA- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) – CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD – PPL.
Expedido	Responsable de la oficina de Presupuesto del La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello (Antioquia) -CPMSBEL-
Valor	El valor ofertado, no debe ser mayor según las asignaciones presupuestales descritas: CDP 1126 del 13 de enero de 2026. A-05-01-01-002-001 - Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas por valor de $ 64.800.000 A-05-01-01-002-002 – Productos lácteos de $ 24.760.000 A-05-01-01-001-006 Otros minerales por valor de $ 800.000

CONTRATO NUMERO 002 DE 2026
SUMINISTRO

<table>
<tr><td>Imputación Presupuestal</td><td>Tipo de Gasto:
A Cuenta 05 Subcuenta 01 Objeto 01 Ordinal 002-001 Recurso 26 Propio CSF
A Cuenta 05 Subcuenta 01 Objeto 01 Ordinal 002-002 Recurso 26 Propio CSF
A Cuenta 05 Subcuenta 01 Objeto 01 Ordinal 001-006 Recurso 26 Propio CSF</td></tr>
<tr><td>Objeto Contractual</td><td>CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS Y OTROS MINERALES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO –PANADERÍA- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) – CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL.</td></tr>
<tr><td>Valor del Contrato</td><td>El presupuesto de la presente contratación se proyectó con base en el promedio de las cotizaciones allegadas por las empresas. Conforme a la evaluación de la oferta más favorable el valor del contrato es de NOVENTA MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTIOCHO PESOS. ($ 90.273.128).
El valor del contrato se encuentra discriminado conforme a la disponibilidad presupuestal en los rubros ya descritos, cuyos valores máximos corresponden:
A-05-01-01-002-001 - Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas por valor de $ 64.800.000
A-05-01-01-002-002 – Productos lácteos de $ 24.760.000
A-05-01-01-001-006 Otros minerales por valor de $ 800.000.</td></tr>
<tr><td>Especificaciones Técnicas</td><td>Para contratar el suministro de materia prima para el proyecto de la panadería de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello (Antioquia) -CPMSBEL, los siguientes son los precios ofertados por el proveedor y aceptados por la entidad.

A-05-01-01-002-001 Carnes, Pescado, Frutas, Hortalizas, Aceites y Grasas.
<table>
<tr><th>NO.</th><th>CODIGOS UNSPSC</th><th>ELEMENTOS</th><th>ESPECIFICACIONES</th><th>CANTIDAD</th><th>PRECIO UNITARIO</th><th>PRECIO TOTAL</th></tr>
<tr><td>1</td><td>50151513</td><td>ACEITE VEGETAL X 20 LITROS</td><td>ACEITE LIQUIDO COMESTIBLE, OBTENIDO POR FRACCIONAMIENTO DEL ACEITE DE PALMA AFRICANA, PREVIAMENTE BLANQUEADA, REFINADA Y DESODORIZADA QUE LO HACE RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS. COMPOSICIÓN OLEÍNA DE PALMA, ADICIÓN DE 50 PPM TBHQ (ANTIOXIDANTE).PRESENTACION COMERCIAL DESDE 50 ML HASTA 1000 LTIPO DE ENVASE BOTELLA: PLÁSTICO PET BIDÓN: PLÁSTICO PEAD ISOTANQUE: PLÁSTICO PEAD CONDICIONES DE CONSERVACIÓN EN LUGAR FRESCO, SECO, LIBRE DE OLORES CONTAMINANTES. ESTIBAR EL PRODUCTO EVITAR LA INCIDENCIA DE LA LUZ SOLAR DIRECTA VIDA ÚTIL ESTIMADA12 MESES CARATERISTICAS SENSORIALES OLOR NEUTRO , SABOR NEUTRO CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NO APLICA POR SER UN PRODUCTO 100% GRASO CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS
<table>
<tr><th>ANÁLISIS</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>MÉTODO</th></tr>
</table></td><td>34</td><td>187.709</td><td>6.382.106</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

					<table><tr><td>HUMEDAD (%)</td><td>0.07% MÁX.</td><td>NTC 287</td></tr><tr><td>ACIDEZ (%)</td><td>0.10% MÁX.</td><td>NTC 218</td></tr><tr><td>COLOR</td><td>ROJO 3,5 MAX. AMARILLO 50 MAX.</td><td>AOCS 13J97 LOVIBOND</td></tr><tr><td>ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG):</td><td>EN PLANTA: 0.8 MÁX FUERA DE PLANTA: 5 MAX.</td><td>AOCS CD8B-90</td></tr><tr><td>ÍNDICE DE YODO</td><td>58 MIN.</td><td>NTC 283</td></tr><tr><td>PUNTO DE HUMO (° C)</td><td>218 MIN.</td><td>NTC 5478</td></tr></table>USOS PARA CONSUMO INDUSTRIAL, EMPLEADO COMO MATERIA PRIMA EN FREÍDO DE ALIMENTOS			
		2	50151513	MARGARINA INDUSTRIAL CAJA X 15 KILOS	**MARGARINA INDUSTRIAL, FABRICADA A PARTIR DE UNA MEZCLA REFINADA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. DE CONSISTENCIA CREMOSA Y FÁCIL INCORPORACIÓN A LOS INGREDIENTES DE LA MASA, A LA CUAL PROPORCIONA GRAN VOLUMEN Y RENDIMIENTO, UNA ESTRUCTURA DE MIGA FINA Y HOMOGÉNEA, PROLONGADO TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y UN DELICIOSO SABOR Y AROMA EN EL PRODUCTO HORNEADO MEZCLAS DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES REFINADAS (PALMA, PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471), LECITINA DE SOYA (E322)), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO (E202) Y/O BENZOATO DE SODIO (E211)), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO (E330)), ANTIOXIDANTES (BHT (E321) Y/O TBHQ (E319)), COLORANTE NATURAL BETACAROTENO** CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLORVISUAL LOTE A LOTE AMARILLO – CREMA OLOR – SABOR VISUAL LOTE A LOTE CARACTERISTICO A MANTEQUILL ASPECTO VISUAL LOTE A LOTEPLASTIFICADO SUAVE CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS CONTENIDO GRASO NTC 250E LOTE A LOTE 73 +/- 1 CLORURO DE SODIO (NACL) NTC 696 L OTE A LOTE MAX 1.5 ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO NTC 218 LOTE A LOTE MAX 0.2 PUNTO DE FUSIÓN NTC 213 LOTE A LOTE TF: 39.5 - 42.5 TC: 41.5 INDICE DE PERÓXIDOS NTC 236 LOTE A LOTE MAX 2.0 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS AEROBIOS MESOFILOS AOAC 990.12 EGUN CRONOGRAM<100 E. COLI AOAC 991.14 GUN CRONOGRAM <10 MOHOS Y LEVADURASAOAC 2014.05 GUN CRONOGRAM <10 STAPHYLOCOCCUS AOAC 2003.07 GUN CRONOGRAM <10 **AFLATOXINAS SUMA DE AFLATOXINAS - ACEITE VEGETAL REFINADO MÁXIMO 10,0 UG/KG RESOLUCION 4506/2013 ALERGENOS CONTIENE LECITINA DE SOYA / RESOLUCION 5109/2005 VIDA ÚTIL 6 MESES FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS EL PRODUCTO ES EMPLEADO COMO MATERIA PRIMA EN PANADERÍAS, REPOSTERÍAS E INDUSTRIAS DE PANIFICACIÓN. ESTA MARGARINA ESTA INDICADA PARA LA ELABORACIÓN DE UN AMPLIO RANGO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTEROS, TALES COMO PONQUE, TORTAS, MANTECADAS, GALLETERÍA ESPONJOSA, BIZCOCHERÍA Y PANES ESPECIALES PRESENTACION COMERCIAL X 15 KILOS**	180	**160.578**	**28.904.040**

		3	50151513	HOJALDRE CAJA X 10 KILOS	**DESCRIPCION DEL PRODUCTOMARGARINA INDUSTRIAL, FABRICADA A PARTIR DE UNA MEZCLA REFINADA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES, CON EXCELENTE PLASTICIDAD Y RESISTENCIA AL TRABAJO MECÁNICO QUE PERMITE LOGRAR LA FORMACIÓN DE LÁMINAS UNIFORMES Y DE GRAN VOLUMEN, LAS CUALES PROPORCIONAN AL PRODUCTO FINAL UNA TEXTURA CRUJIENTE Y A LA VEZ SUAVE, CON AGRADABLE AROMA Y SABOR.USO PREVISTO EL PRODUCTO ES EMPLEADO COMO MATERIA PRIMA EN PANADERÍAS, REPOSTERÍAS E INDUSTRIAS DE PANIFICACIÓN. ESTA INDICADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOJALDRES, CROISSANT, PAN DANÉS Y TODO TIPO DE MASA HOJALDRADA.SE RECOMIENDA ATEMPERAR: CLIMA FRIO: 18°C - 22°C / CLIMA CÁLIDO: 22°C A 25°C USO NO PREVISTO: NO IDENTIFICADO INGREDIENTES MEZCLA TOTALMENTE REFINADA Y DESODORIZADA DE ACEITE DE PALMA SUS FRACCIONES Y ACEITE DE PALMISTE Y/O SUS MEZCLAS INTERESTERIFICADAS. AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E471), ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS (E475), LECITINA DE SOYA (E322)). SAL, CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO (E202), BENZOATO DE SODIO (E211)). REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO (E330)).ANTIOXIDANTE: BHT Y/O TBHQ. SABOR Y AROMA ARTIFICIAL IDÉNTICO A MANTEQUILLA. COLORANTE BETACAROTENO (E160A) CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR: AMARILLO – CREMA OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. TEXTURA: PLÁSTICA CONSISTENCIA: COMPACTO CARACTERISTICAS FISICO QUIMICASCONTENIDO GRASO NTC 250 % 80 +/- 1 CLORURO DE SODIO (NACL) % MÁXIMO 1.5 ACIDEZ COMO ÁCIDO OLEICO NTC 218 % MÁXIMO 0.2 PUNTO DE FUSION, CAPILAR TB NTC 213 °C 44 – 46 TD 47- 49ÍNDICE DE PERÓXIDOS NTC 236 MEQ O_2/KG MÁXIMO 2.0 (FUERA DE PLANTA)** CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G RECUENTO EN PLACA PETRIFILM, OAC 990. 12. 21 ST. ED. 2019.5 < 100 E. COLI, UFC/GRECUENTO EN PLACA PETRIFILM, AOAC 991. 14. 21 ST. ED. 2019.5< 10 MOHOS Y LEVADURAS RECUENTO EN PLACA PETRIFILM, 48 HRS, AOAC 2014. 05. 21 ST. ED. 2019.5< 10 STAPHYLOCOCCUS UFC/G RECUENTO EN PLACA PETRIFILM, AOAC 2003. 07. 21 ST. ED. 2019.5 < 10 EL PRODUCTO VIENE EN BLOQUES DE 500 G (PESO NETO) ENVUELTOS EN PAPEL ANTIGRASO, CONTENIDOS EN BOLSA DE POLIETILENO DE BAJO CALIBRE Y A SU VEZ DENTRO DE UNA CAJA DE CARTÓN CORRUGADO, SELLADA CON CINTA IMPRESA AUTOADHESIVA.PRESENTACIÓN FINAL DE 10 KG (PESO NETO) POR CAJA. VIDA UTIL EN SU EMPAQUE CERRADO, EL PRODUCTO TIENE SEIS (6) MESES DE VIDA ÚTIL, SIEMPRE QUE SE CONSERVEN LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO RECOMENDADAS. ALMACENAMIENTO MANTENER EN LUGAR FRESCO, SECO Y LIBRE DE OLORES CONTAMINANTES A UNA TEMPERATURA DE 25°C MÁXIMO PARA TIPO BLANDA (TB), Y 35°C MÁXIMO PARA TIPO DURA (TD).ESTIBAR EL PRODUCTO, APILAR MÁXIMO CINCO (5) CAJAS Y EVITAR LA INCIDENCIA DE LA LUZ SOLAR DIRECTA. DECLARACION DE ALERGENOS MANI SOYA Y SUS PRODUCTOS ,SI CONTIENE LECITINA DE SOYA INFORMACION CONTAMINANTES PRODUCTO ALIMENTICIO SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS (EQT PCDD/F-PCB OMS) FRECUENCIA ACEITES Y GRASA VEGETALES 0.75 PG/G GRASA 1.5 PG/G GRASA ANUAL PRODUCTO ALIMENTICIO CONTENIDO MÁXIMO DE BENZO(A)PIRENO (µG/KG PESO FRESCO) FRECUENCIA ACEITES Y GRASA VEGETALES 2 ANUAL CONTAMINANTE CANTIDADES MÁXIMAS HIERRO (FE) 1.5 MG / KG COBRE (CU) 0.1 MG / KG PLOMO (PB) 0.1 MG / KG ARSÉNICO (AS) 0.1 MG / KG PRODUCTO ALIMENTICIOLIMITE MÁXIMO DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS- LMR	145	**186.293**	**27.012.485**	

<table>
<tr>
<td></td><td></td><td></td><td></td><td></td>
<td>CIPERMETRIN(MG/KG) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES 0.5
<table>
<tr><td colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</td></tr>
<tr><td colspan="3">TAMAÑO DE PORCIÓN: 1 UNIDAD (10G)
NÚMERO DE PORCIONES POR ENVASE: 1000</td></tr>
<tr><td>CALORÍAS (KCAL)</td><td>POR 100 G</td><td>POR PORCIÓN</td></tr>
<tr><td></td><td>720</td><td>72</td></tr>
<tr><td>GRASA TOTAL</td><td>80 G</td><td>8,0 G</td></tr>
<tr><td>GRASA SATURADA</td><td>52 G</td><td>5,2 G</td></tr>
<tr><td>GRASA TRANS</td><td>0 MG</td><td>0 MG</td></tr>
<tr><td>CARBOHIDRATOS TOTALES</td><td>0 G</td><td>0 G</td></tr>
<tr><td>AZÚCARES TOTALES</td><td>0 G</td><td>0 G</td></tr>
<tr><td>AZÚCARES AÑADIDOS</td><td>0 G</td><td>0 G</td></tr>
<tr><td>SODIO</td><td>786 MG</td><td>79 MG</td></tr>
<tr><td colspan="3">NO ES UNA FUENTE SIGNIFICATIVA DE PROTEINA, VITAMINA , HIERRO, CALCIO, ZINC, VITAMINA A Y FIBRA.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td><td></td><td></td>
</tr>
<tr>
<td></td><td></td><td>4</td><td>50365602</td><td>PIÑA FRASCO X 4000 GRAMOS</td>
<td>PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE PIÑA FRESCA, ALMIBARADA EN JARABE DE AZÚCAR Y ÁCIDO CÍTRICO. PIÑA, AZÚCAR, GLUCOSA, AGUA, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO: 0.6G/KG) RECEPCIÓN, INSPECCIÓN FÍSICA, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS SABOR ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN DULCE CARACTERÍSTICO , COLOR ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN AMARILLO OLOR ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICO APARARIENCIA ANÁLISIS SENSORIAL POR CADA LOTE DE PRODUCCIÓN FRUTOS FIRMES INFORMACION NUTRICIONAL NO REQUIERE TABLA NUTRICIONAL, NO ES COMERCIALIZADO COMO ALIMENTO SINO COMO UNA MATERIA PRIMA O INGREDIENTE PARA ELABORAR ALIMENTOS, RESOLUCIÓN 333 DEL 2011 (REQUISITOS DE ROTULADO O ETIQUETADO NUTRICIONAL PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO INFORMACIÓN NUTRICIONAL TAMAÑO POR PORCIÓN:(252G), PORCIONES POR ENVASE 1 APROX, CANTIDAD POR PORCIÓN: CALORÍAS 174, CAL GRASA 2, GRASA TOTAL 0G (0% VD), GRASA SAT. 0G (0% VD), GRASA TRANS 0 G, COLESTEROL 0MG (0% VD), SODIO 3MG (0% VD), CARB. TOTAL 45G (15% VD), FIBRA DIETARIA 5G (18%VD), AZÚCARES 41G, PROTEÍNA 1G (3% VD), VITAMINA A (2% VD), VITAMINA C (4% VD), CALCIO (7% VD), HIERRO (4% VD).* LOS PORCENTAJES DE VALORES DIARIOS ESTÁN BASADOS EN UNA DIETA DE 2000 CALORÍAS.PRESENTACION COMERCIAL FRASCO X 4000 GRAMOS</td>
<td>12</td><td>46.451</td><td>557.412</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>5</td><td>50112009</td><td>JAMÓN EMPACADO AL VACÍO BLOQUE X2 500 GRAMOS</td><td>PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, COCIDO, EMBUTIDO,ELABORADO CON BASE EN CARNE Y GRASA DE ANIMALES DE ABASTO, ADEMÁS DE CONDIMENTOS Y SABORES ADICIONADOS.INGREDIENTES CARNE DE POLLO MECÁNICAMENTE DESHUESASADA,AGUA, CARNE DE POLLO, CARNE DE CERDO, AGENTE AGLUTINANTE (ALMIDON DE PAPA), AGENTE EMULSIFICANTE (PROTEINA DE SOYA),PROTEINA ANIMAL, SAL, PLASMA DE CERDO, ESTABILIZANTE (CARRAGENINA), REGULADOR DE ACIDEZ (TRIPOLIFOSFATO DE SODIO), CONSERVANTE (ACETATO DE SODIO Y NISINA), SABOR (DEXTROSA, JARABE DE GLUCOSA, SAL, GLUTAMATO MONOSODICO (E621)) AZUCAR, SAL CURANTE (NITRATO DE SODIO) HUMO, ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO), HEMPGLOBINA, COLOR NATURAL (ROJOCARMIN), CONTIENE SOYA.CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS SABOR CARACTERÍSTICOS DE LA CARNE DE RES Y DE CERDO, CONDIMENTOS, GRASA, CEBOLLA, HUMO Y SAL. COLOR CARACTERÍSTICOS DE LA CARNE AHUMADA CON PORCIONES DEGRASA. TEXTURA JUGOSA, MASTICABLE, FIBROSO-CÁRNICO OLOR A CONDIMENTOS ADICIONADOS Y AHUMO. APARIENCIA EMBUTIDO DE COLOR HOMOGENEO SIN MATERIALES EXTRAÑOS.CARATERISTICAS FISICOQIOMICAS % PROTEINA TOTAL 10% GRASA 40 % HUMEDAD 90 % CARBOHIDRATOS 8 INSTRUCCIONES DE MANEJO Y CONSERVACION CONSERVE EL PRODUCTO REFRIGERADO MÁXIMO 4°C± 2. PREPARE ÚNICAMENTE LAS PORCIONES A CONSUMIR. CONSÚMASE EL PRODUCTO CON PREVIA COCCIÓN Y EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE DESPUÉS DE ABIERTO.MATERIAL DE EMPAQUE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD PRESENTACION COMERCIAL BLOQUE X 2500 GRAMOS</td><td>18</td><td>59.474</td><td>1.070.532</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>6</td><td>50307008</td><td>COCO RALLADO X 1 KILO</td><td><u>COCO AZUCARADO DESHIDRATADO</u>:FILETES O TROZOS DELGADOS, PRESENTA COLOR BLANCO, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A COCO DULCE. SE OBTIENEN A PARTIR DEL PROCESO SELECCIÓN DE LA FRUTA, DESCASQUE, MONDADO, LAVADO, RALLADO, DESHIDRATADO, ENFRIAMIENTO, EMPAQUE, ALMACENAMIENTO INGREDIENTES PULPA DE COCO AZUCAR Y SAL, PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS METODO
<table>
<tr><th>GRANULOMETRIA</th><th>TAMIZ #</th><th>TAMAÑO EN PULGADAS</th><th>PORCENTAJE</th></tr>
<tr><td>GRANDE</td><td>14</td><td>MAYOR 0.0555</td><td>62 - 75 %</td></tr>
<tr><td>MEDIANO</td><td>20</td><td>0.0331 – 0.0555</td><td>7 - 13 %</td></tr>
<tr><td>PEQUEÑO</td><td>FONDO</td><td>MENOR 0.0331</td><td>MÁXIMO 25 %</td></tr>
</table>
METODO CLASIFICACIÓN EN TRES TAMAÑOS UTILIZANDO JUEGO DE TAMIZ ESTÁNDAR Y BALANZA ANALÍTICA %HUMEDAD (DETERMINACIÓN DE HUMEDAD – INFRARROJO) %MÁXIMO 4.0% MATERIA VEGETAL EXTRAÑA MATERIA VEGETAL INOCUA ASOCIADA CON EL PRODUCTO (TROZOS DE CUTÍCULA) <3.0% PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS AEROBIOS MESÓFILOS SIEMBRA EN PROFUNDIDAD, RECUENTO EN PLACAS DE PLATE COUNT, INCUBACIÓN A 38 C POR 24 HORAS MÁXIMO 10.000 UFC /GR HONGOS Y LEVADURAS SIEMBRA EN PLACA PROFUNDA. INCUBACIÓN DE 3 – 5 DÍAS A 20º - 25º C. MÁXIMO 100</td><td>10</td><td>47.520</td><td>475.200</td><td></td></tr>
</table>

					UFC /GR COLIFORMES TOTALES SIEMBRA EN PLACA PROFUNDA. INCUBACIÓN DE 24 – 48 HORAS A 32º -35º C. MENOS DE 3 UFC /GR COLIFORMES FECALES SIEMBRA EN PLACA PROFUNDA. INCUBACIÓN DE 24 – 48 HORAS A 32º - 35º C. MENOS DE 3 UFC /GR PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS COLOR BLANCO SABOR CARACTERISTICO DULCE OLOR CARACTERISTICO SUAVE TEXTURA GRANULOS Y TIRAS FLEXUBLES METODO PANEL SENSORIAL PRESENTACION COMERCIAL BOLSA X 1000 GRS			
		7	50112010	POLLO COCIDO DESMECHADO X 1000 GRAMOS	PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO, FABRICADO A PARTIR DE LA PECHUGA DE POLLO Y CONDIMENTADO PECHUGA DE POLLO, SAL, MEZCLA PARA SABORIZAR (HARINA DE MAÍZ, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA DE **SOYA**, GLUTAMATO MONOSÓDICO, AZÚCAR, SABORES ARTIFICIALES A POLLO , ESPECIAS MOLIDAS, SABOR NATURAL A HUMO, EXTRACTOS NATURALES DE ESPECIAS PURAS (SE DESTACAN APIO, **NUEZ OSCADA**)), AROMA NATURAL.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS OLOR ARACTERÍSTICO DEL POLLO COCIDO OLFATIVO TEXTURA SUELTA Y JUGOSA VISUAL SABOR CARACTERÍSTICO DEL POLLO Y SAL GUSTO ASPECTO DESMECHADO EN FIBRAS VISUAL – TACTO COLOR BEIGE CLARO O BLANCO. VISUAL INFORMACIÓN NUTRICIONAL HUMEDAD 71.57 **CENIZAS 24,96 TRANS-ISOMEROS 0.00 GRASA SATURADA 0,59 GRASA INSATURADA 0.88 GRASA MONOINSATURADA 0.50 GRASA POLIINSATURADA 0.38 FIBRA DIETARÍA 0.00 AZÚCAR 0.34 GRASA TOTAL 1,47 COLESTEROL 66.73 SODIO 251,34 CARBOHIDRATOS TOTALES 0,38 PROTEÍNAS 24,96 CALORÍAS 114,59 VITAMINA A 52,45 HIERRO 0,43 CALCIO 10,45 VITAMINA <5,71 D3 ALERGENOS** ESTE PRODUCTO ES FABRICADO EN UNA PLANTA DONDE SE MANIPULA SOYA Y GLÚTEN **VIDA ÚTIL** CUARENTA Y CINCO DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE EMPAQUE, SIEMPRE Y CUANDO SE SOMETA A LOS REQUISITOS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE RECOMENDADOS **PRESENTACION COMERCIAL** PELÍCULA MULTICAPA DE ALTA BARRERA COEXTRUIDA A BASE DE POLIAMIDA, EVOH, POLIETILENO, PELÍCULA MULTICAPA COMBINACIÓN DE POLIÉSTER BIAXIALMENTE ORIENTADO CON BARRERA COEXTRUIDA DE ESTRUCTURA POLIETILENO/EVOH/M-POLIETILENO. 250G, 500G 1000G Y 5000G EMPAQUE AL VACÍO, PELÍCULA TERMO FORMABLE DE ALTA BARRERA SUPERIOR E INFERIOR	5	**42.125**	**210.625**
		8	50112004	CARNE DE RES MOLIDA X 1000 GRAMOS	PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO, FABRICADO A PARTIR DE LA CARNE DE RES, CONDIMENTADA Y MOLIDA **CARNE DE RES MOLIDA FINA. INGREDIENTE:** CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, CARNE DE POLLO MECÁNICAMENTE DESHUESADA, AGUA, PROTEÍNA DE **SOYA**, RESALTADOR DE SABOR CÁRNICO (PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA DE **SOYA,** GLUTAMATO MONOSÓDICO, COLOR CARAMELO, SABOR CÁRNICO ARTIFICIAL) MEZCLA PARA SABORIZAR (ACEITE VEGETAL, PROPILENGLICOL, EXTRACTOS NATURALES DE ESPECIAS (SE DESTACA CEBOLLA Y AJO)), SAL, AROMA NATURAL.INFORMACION NUTRICIONAL CARACTERÍSTICA / RESULTADO HUMEDAD / 61,78 CENIZAS / 2,65	4	**42.125**	**168.500**

TRANS-ISOMEROS	0,12
GRASA SATURADA	4,69
GRASA INSATURADA	6,55
GRASA MONOINSATURADA	4,74
GRASA POLIINSATURADA	1,81
FIBRA DIETARÍA	3,69
AZÚCAR	<0,39
GRASA TOTAL	11,24 G
COLESTEROL	56,76MG
SODIO	506MG
CARBOHIDRATOS TOTALES	4,01 G
PROTEÍNA S	20,32 G
CALORÍAS	198,48
VITAMIN A A	99,58
ASCORBA TOS TOTALES	1,62
HIERRO	3,83
CALCIO	121,71
VITAMIN A D3	<5,71
ZINC	2,47
CARBOHIDRATOS TOTALES	4,01 G

ALERGENOS ESTE PRODUCTO CONTIENE SOYA Y ES FABRICADO EN UNA PLANTA DONDE SE MANIPULA GLÚTEN. **PRESENTACIÓN COMERCIAL EMPAQUE AL VACIO X 1000 GRAMOS**

SUBTOTAL $ 64.780.900

Rubro A-05-01-01-002-002 lácteos y ovoproductos

NO.	CODIGOS UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
9	50131802	QUESO BLOQUE X 2500 GRAMOS	VARIEDAD: TIPO MOZZARELLA, QUESO FRESCO SEMIGRASO, SEMIDURO QUESO FRESCO, ELABORADO A PARTIR DE LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, HILADO AL CALENTAR, DE COLOR BLANCO UNIFORME TEXTURA SUAVE, HÚMEDA. PRESENTA ELASTICIDAD AL CALENTAR. CONTIENE LACTOSA COMO COMPONENTE NATURAL DE LA LECHE. PARÁMETROS DE CALIDAD CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR BLANCO OLOR LÁCTEO FRESCO, SIN OLORES EXTRAÑOS. TEXTURA BLANDA ELÁSTICA SABOR SUAVE	200	67.518	13.503.600

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS MOHOS 100 UFC/G ESCHERICHIA COLI < 10 UFC/G SRAPHLYCOCCUS <100 UFC/G SALMONELLA COAGULASA (+) AUSENCIA /25G LISTERIA MONOCYTOGENES.AUSENCIA/25G CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS MATERIA GRASA EN EXTRACTO SECO M/M MIN 20.0 HUMEDAD % M/M 55.0 OBSERVACIÓN: SE PRESENTARÁ RECHAZO EN LA DESVIACIÓN DE EN CUALQUIERA DE LOS PARÁMETROS INGREDIENTES E INSUMOS LECHE ENTERA DE VACA, SAL, CUAJO, FERMENTO LÁCTICO.PRESENTACIONES COMERCIALESBOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, BLOQUE EMPACADO AL VACÍO, EN PRESENTACIONES PESO NETO: DESDE 200 G HASTA 2500 GRAMOS.VIDA ÚTIL 30 DÍAS EN REFRIGERACIÓN.CONDICIONES DE TRANSPORTEDEBE SER TRANSPORTADO EN VEHÍCULO CERRADO Y DE REFRIGERACIÓN (4+/-2°C). NO SE DEBE TRANSPORTAR JUNTO CON PRODUCTOS QUÍMICOS, ALIMENTOS CRUDOS, SOBRE EL SUELO. CONSIDERACIONES DE ALMACENAMIENTO CONSÉRVESE REFRIGERADO ENTRE 0°C A 4°C. DESPUÉS DE ABIERTO CONSUMIR EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.NO ALMACENAR CON PRODUCTOS FUERTES.EVITAR AMONTONAR DE MANERA EXCESIVA PARA NO DEFORMAR EL PRODUCTO.CONSERVAR REFRIGERADO A UNA TEMPERATURA DE 4+/-2°C ANTES Y DESPUÉS DE ABIERTO.DESPUÉS DE ABIERTO, MANTENER LA CADENA DE FRIO. TABLA NUTRICIONAL TAMAÑO POR PORCIÓN: 25G
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 25g</td></tr>
<tr><td colspan="3">Número de porciones por envase: 100</td></tr>
<tr><td>Calorías(Kcal)</td><td>Por 100g</td><td>Por porción</td></tr>
<tr><td></td><td>297</td><td>70</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>21 g</td><td>5,2 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>13 g</td><td>3,3 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Trans</td><td>0,0 mg</td><td>0,0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>4,3 g</td><td>1,1 g</td></tr>
<tr><td>Fibra Dietaria</td><td>0,0 g</td><td>0,0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>4,0 g</td><td>1,0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0,0 g</td><td>0,0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>18 g</td><td>4,6 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>773 mg</td><td>193 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>90 µg ER</td><td>22 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>2,7 µg</td><td>0,66 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0,97 mg</td><td>0,24 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>548 mg</td><td>137 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>3,0 mg</td><td>0,75 mg</td></tr>
</table></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>10</td><td>50171830</td><td>SALSA O CONDIMENTOS O CREMAS PARA UNTAR O MARINADOS X 1000 GRAMOS</td><td>CREMA DE COBERTURA Y RELLENO PARA PASTELERÍA * 1,000GR</td><td>14</td><td>26.879</td><td>376.306</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>11</td><td>50192401</td><td>AREQUIPE BOLSA X 5 KILOS</td><td>INGREDIENTES LECHE, AZUCAR, BICARBONATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), SORBATO DE POTASIO (CONSERVANTE).ALERGENOS SEGÚN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. CAPÍTULO II, ARTÍCULO 5, NUMERAL 6.1.3 . LECHE (LACTOSA INCLUIDA).CARACTERISTICAS SENSORIALES DEL PRODUCTO APARIENCIA HOMOGENEO ESCALA DE COLOR CARAMELO OLOR LÁCTEO SABOR DULCE TEXTURA VISCOSA CARATERISTICAS FISICOQUIMICAS DEL PRODUCTO HUMEDAD % MAXIMO</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

					30 CENIZAS % MAXIMO 2 ALMIDON NEGATIVO **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO MAXIMO 100** RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G MAXIMO 100 **PRESENTACIÓN COMERCIAL Y CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS BOLSA X 5 KG INSTRUCCIONES DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO** CONSÉRVESE BIEN TAPADO EN UN LUGAR LIMPIO, SECO Y FRESCO. DESPUÉS DE ABIERTO CONSÉRVESE REFRIGERADO ENTRE 0 - 4 °C Y CONSÚMASE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. AL RETIRAR LA PORCIÓN DESEADA, TENGA EN CUENTA USAR UTENSILIOS LIMPIOS Y SECOS. USO ESPERADO PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO. PUEDE USARSE A NIVEL INDUSTRIAL EN LA ELABORACION DE TORTAS, BROWNIES, POSTRES Y DEMAS PRODUCTOS DE SU PREFERENCIA **MERCADO OBJETIVO Y POBLACION VULNERABLE** ESTE PRODUCTO ESTA DIRIGIDO PARA TODA LA POBLACIÓN, EXCEPTO ALÉRGICOS A LA LECHE.	24	**135.977**	**3.263.448**
		12	50192401	DULCE DE GUAYABA X 12 KILOS	**INGREDIENTES** PULPA DE GUAYABA, AZÚCAR, AGUA, ESPESANTES (FÉCULA (MAÍZ Y ARROZ)), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO) Y COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO Nº 6, AMARILLO Nº 5, AMARILLO Nº 6 Y AZUL Nº 1).**CONTIENE AMARILLO Nº 5. DESCRIPCIÓN:** PRODUCTO CONCENTRADO ELABORADO CON GUAYABAS FRESCAS SELECCIONADAS, AZÚCAR Y AGUA, A PARTIR DE UN TRATAMIENTO TÉRMICO CON EL CUAL SE LOGRA LA CONCENTRACIÓN Y GRADOS BRIX REQUERIDOS. PRESENTACIÓN COMERCIAL CAJA: BOLSA POR 6 KG O 12 KG (BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD VIDA ÚTIL CADA EMPAQUE ESTÁ IDENTIFICADO CON SU LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO. EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA ÚTIL DE: CAJA: 60 DÍAS A TEMPERATURA AMBIENTE.CARACTIRISTICAS FISICOQUÍMICAS BRIX 40 -45 CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/ G MÁX. 50 RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS / G MÁX. 300 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES / G< 10 RECUENTO DE E. COLI / G< 10 COLOR CARACTERÍSTICO OLOR CARACTERÍSTICO A GUAYABA SABOR GUAYABA CARACTERÍSTICO TEXTURA CONSISTENCIA SEMISÓLIDA O PASTOSA.	20	**79.695**	**1.593.900**
		13	50131704	LECHE EN POLVO X 25 KILOS	ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA ELIMINACIÓN DEL AGUA QUE CONSTITUYE LA LECHE ENTERA MEDIANTE EL PROCESO DE ATOMIZACIÓN CON AIRE CALIENTE, ADQUIRIENDO UN POLVO ULTRAFINO DE COLOR BLANCO CREMA, HOMOGÉNEO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO FRESCO, TEXTURA Y CONSISTENCIA SUAVE, SIN SUSTANCIAS TALES COMO EDULCORANTES, PRESERVATIVOS, SUSTANCIAS TÓXICAS Y RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS. LECHE HIGIENIZADA ENTERA PRSENTACION COMERCIAL X 25 KILOS TIEMPO DE VIDA ÚTIL EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA ÚTIL DE 12 MESES ALMACENADO EN ÓPTIMAS CONDICIONES **CARACTERÍSTICAS SENSORIALES** OLOR: LÁCTEO CARACTERÍSTICO. SABOR: DULCE CREMOSO. COLOR: BLANCO - AMARILLENTO, HOMOGÉNEO, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS MATERIA GRASA EN % M/M 26.0 33.0 HUMEDAD EN % M/M 4.0 ACIDEZ EXPRESADA COMO ÁCIDO LÁCTICO EN % M/M 0.9 1.30 ÍNDICE DE SOLUBILIDAD EN	9	**668.250**	**6.014.250**

			CM$^{3\ 1.0}$ CENIZAS % M/M 6.0 PROTEÍNAS % M/M 24.5 SODIO % M/M 0.42 POTASIO % M/M 1.3 LACTOSA % M/M 34 44 SEGURIDAD LIBRE DE SUSTANCIAS INHIBIDORAS, TÓXICAS, ADULTERANTES Y/O RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS O NIVELES MENORES A LOS LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DETERMINADOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA **CONTAMINANTES:** LA LECHE NO DEBE SUPERAR LOS SIGUIENTES LÍMITES DE CONTAMINANTES:			

CONTAMINANTES	**LÍMITE MÁXIMO, MG/KG**
PLOMO EXPRESADO EN PB	0.02
AFLATOXINAS M1	0.0005
MELAMINA	2.5

SUBTOTAL $ 24.751.504

A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES

NO.	CODIGOS UNSPSC	ELEMENTOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
14	50171902	SAL BULTO X 50 KILO	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO, ES UN PRODUCTO DE ORIGEN MINA, OBTENIDO A PARTIR DE LA CRISTALIZACIÓN POR EVAPORISACION MECÁNICA O VACUMN PAN DE SALINAS TERRESTRES, ES UN SOLIDO CRISTALINO INCOLORO , HIGROSCÓPICO Y ALTAMENTE SOLUBLE EN AGUA .INGREDIENTES: CLORURO DE SODIO, FLUORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO Y AUTOCOMPACTANTE (FERROCIANURO DE SODIO E-53S). PRESENTACIÓN COMERCIAL BULTO X 50 KILOS.	12	61.727	740.724

SUBTOTAL $ 740.724

TOTAL $ 90.273.128

Registro Presupuesta del Compromiso	El presente proceso deberá ser respaldado con el Registro Presupuestal del Compromiso correspondiente, emitido por el jefe de Presupuesto de la CPMSBEL,
Impuestos	IVA: Este proceso queda excluido del valor del I.VA, de acuerdo al art 130 Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta 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 destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho. Dicha certificación ampara el presupuesto de toda la vigencia y estará disponible una vez sea notificada por el ministerio de Justicia.

Retenciones	Compras generales (declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $ 524.000 se aplicará la tarifa del 2.5% Compras generales (no declarantes), cuando el valor sea mayor o igual a $ 524.000 se aplicará la tarifa del 3.5%. La retención de industria y comercio por compras (RETEICA) se aplica teniendo en cuenta la Responsabilidad tributaria del beneficiario del pago y la tarifa se efectuará de acuerdo del tipo de actividad que realice (industrial, comercial y/o de servicios). La retención por la estampilla POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID se realizará a todo hecho económico con la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello, cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso, se aplicará la tarifa del 0.4% La retención por Estampilla PRO INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA DIGITAL DE ANTIOQUIA IU-DIGITAL se realizará a todo hecho económico con la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello, cuando el valor sea mayor o igual a un (1) peso, se aplicará la tarifa del 0.4%
Formas de Pago	La Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Bello, efectuará el pago al contratista de acuerdo al valor de los productos recibidos; es decir, la adquisición de materia prima para el proyecto productivo de la panadería de la CPMSBEL, previa presentación de la factura 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 el pago, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante el periodo correspondiente. La factura será cancelada por el INPEC dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña 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. Las facturas, deberán ser cargadas debidamente en el SECOP II en el numeral 7 Ejecución del contrato, sección plan de pagos, acompañadas de los documentos requeridos para el pago. 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.
Abonos en Cuenta	El citado pago se efectuará mediante consignación en la cuenta bancaria que EL CONTRATISTA acredite como propia. Los pagos previstos en esta cláusula se acreditarán en dicha cuenta, o en otro banco o cuenta que éste designe con anterioridad al vencimiento del pago, con sujeción a lo previsto en las disposiciones cambiarias, por medio de aviso escrito con no menos de treinta (30) días de anticipación. Todos los pagos efectuados tendrán los descuentos de ley
Plazo de Ejecución	El plazo de ejecución del contrato será por el término de trescientos treinta días (330) días calendario, a partir de la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II, el Registro Presupuestal asignado y del acta de inicio, el cual será un contrato de SUMINISTRO, sin exceder la vigencia 2026.
Lugar de Ejecución	El lugar de ejecución será en (Bello - Antioquia) y los elementos serán entregados y recibidos en las instalaciones de la CPMSBEL ubicado en la Diagonal 44 Numero 39-145 11 Bello -Antioquia, dicha entrega debe estar en plena coordinación con el Supervisor del contrato y el responsable del almacén. El horario de labores es lunes de viernes, de 08:00 a 11:00 y de 14:00 a 15.30, previo acuerdo con los supervisores del proceso
Garantía	De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. Para la presente invitación pública no se exigirá póliza, por lo tanto, el contratista adjudicado no está obligado a constituir la garantía única de cumplimiento de que trata el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015. Parágrafo: El Contratista, deberá amparar mediante una Constancia por parte de la Empresa, en donde nos certifique garantía del Servicio y Calidad del producto. Multa: 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.
Debido Proceso	Durante la ejecución del contrato el CPMSBEL, podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato las cuáles se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y en cumplimiento del procedimiento regulado en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011. En todo caso, CPMSBEL, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al CONTRATISTA para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al CONTRATISTA de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

Multas	En el contrato se incluirá la cláusula penal pecuniaria y de imposición de multas, de acuerdo con lo reglado en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011. Para la imposición de las multas se adelantará, el procedimiento establecido en el Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. Es así que, en caso de incumplimiento de obligaciones por parte del CONTRATISTA ADJUDICADO, se les multará con base en el cero punto cinco (0.5%) por ciento del valor del servicio y /o bien dejado de recibir por cada día de retardo por el incumplimiento del cronograma o por incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones, hasta por un plazo máximo de quince (15) días calendario en calidad de sanción por el simple hecho del incumplimiento. Las multas deben ser declaradas, si a ello hay lugar, dentro del plazo de ejecución del contrato, cumpliendo el proceso indicado en la Reglamentación de Contratación Estatal. El valor de la multa se podrá cobrar directamente descontándose de los saldos pendientes a favor del contratista y se tendrá en cuenta al momento de la liquidación. Para tal efecto el CONTRATISTA autoriza a la CPMSBEL, realizar tal procedimiento. Además, el CONTRATISTA autoriza al CPMSBEL en caso de que haya lugar a la declaratoria de incumplimiento o caducidad del contrato, el CPMSBEL podrá exigirle al contratista a título de tasación anticipada de perjuicios una suma equivalente al diez por ciento (10) del valor del contrato, lo cual no lo exime del pago de los perjuicios causados en exceso de dicha tasación, esto en conformidad con los artículos 17 de la ley 1150 de 2007 y 86 de la ley 1474 de 2011 (anticorrupción). **Nota**: La parte resolutiva de los actos que declaren la caducidad, impongan multas, sanciones o declaren el incumplimiento, una vez ejecutoriados, se publicarán en el SECOP y se comunicarán a la cámara de comercio en que se encuentre inscrito el Contratista respectivo. También se comunicará a la Procuraduría General de la Nación de conformidad con el artículo 31 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 218 del Decreto 0019 del 10 de enero de 2012.
Datos del Supervisor	La supervisión del contrato será ejercida en primera parte por el Dg. MONTEALEGRE MÉNDEZ REINALDO, responsable del PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERÍA de la CPMS BELLO y también podrá ser ubicado en la dirección DIAGONAL 44 NUMERO 39 C – 11. 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.
Cambio de Supervisor	Si se requiere el cambio de supervisor por razones de fuerza mayor o caso fortuito, ausencia temporal o definitiva, o por circunstancias debidamente justificadas, el competente contractual procederá a designar un nuevo supervisor. Si el supervisor en ejercicio se encuentra en condiciones de suscribir un acta lo hará conjuntamente con el designado en su reemplazo, en ésta constará: estado de ejecución contractual, relación de documentos que entrega y observaciones que considere pertinentes. Si no es posible la suscripción conjunta dejará constancia del estado en que se encuentra el contrato al asumir el ejercicio de estas funciones
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) Dar cumplimiento al 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) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías). d) Presentar factura de venta a nombre (razón social) de la CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO, (Razón Comercial) CPMSBEL CON NÚMERO DE NIT 811009884-7, Dirección DIAGONAL 44 NÚMERO 39 – 145 Bello – Antioquia, con el lleno de los requisitos para efectos tributarios y pago de la misma de tal manera que la expedición de factura a que se refiere el artículo 615 consiste en entregar el original de la misma, con el lleno de los siguientes requisitos tales como: 1. Estar denominada expresamente como factura de venta, 2. Apellidos y nombre o razón y NIT del vendedor o de quien presta el servicio, 3. Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios. 4. Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. 5. Fecha de su expedición, 6. Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados, 7. Valor total de la operación junto con el impuesto de IVA en caso de aplicarse 8. El nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura. 9. Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas. 10. Nota: Que la resolución de facturación emitida por la DIAN este vigente (tener en cuenta que esta resolución se debe renovar cada dos años) e) Entregar todos los elementos adjudicados de acuerdo con las características y cantidades establecidas, dentro del término y el sitio señalado. f) Cumplir aquellas obligaciones que se deriven de la naturaleza de la invitación pública. g) Responder por los hechos que le sean imputables y que pudieren causar la pérdida o deterioro de los productos vendidos. h) Asumir los costos que fueren necesarios para colocar los productos en disposición de entrega en el sitio pactado. i) Indemnizar los perjuicios que cause la mora en la entrega de los productos o el incumplimiento total o parcial de lo pactado, pudiendo el INPEC perseverar en el cumplimiento de éste, o declarar la caducidad. j) Cumplir las órdenes e instrucciones que le imparta la entidad y atender sus requerimientos. k) Presentar factura, detallando el bien adjudicado para la ejecución y desarrollo del objeto contractual. l) Informar oportunamente al supervisor del proceso cualquier situación que puede afectar la correcta ejecución del mismo. m) Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución objeto de la invitación pública. n) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas al proceso. o) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo. p) Poner a disposición de la ENTIDAD para atender los requerimientos durante la ejecución del contrato, el siguiente personal: Un ejecutivo de cuenta. Un coordinador de pedidos, despachos y devoluciones. Un coordinador de facturación y contabilidad. Un coordinador de informes y sistema de información y Un agente designado para la entrega.

	q) Efectuar el pago de los aportes de sus empleados al Sistema General de Seguridad Social en salud, pensiones y riesgos profesionales, así como a las Cajas de Compensación Familiar, SENA, I.C.B.F de acuerdo con los porcentajes establecidos por las leyes que rigen la materia y teniendo en cuenta el valor mensualizado del contrato (Inciso 2 artículo 41 Ley 80 de 1993; artículo 50 Ley 789 de 2002). Por lo tanto, deberá aportar la constancia de los pagos a los sistemas precitados ante el funcionario encargado de ejercer la supervisión del contrato para la verificación del cumplimiento de la presente obligación.
Compromiso Anticorrupción	Con la suscripción del contrato el Contratista se obliga a prestar apoyo a la acción del Estado Colombiano, para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas y en este contexto asume explícitamente entre otros, los siguientes compromisos, sin perjuicio de la obligación de cumplir la Ley Colombiana, especialmente la Ley 1474 de 2011: (i) No ofrecer ni dar dádivas o sobornos, y ninguna otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario público en relación con su contrato; (ii) No celebrar acuerdos o realizar actos o conductas que tengan por objeto la colusión en el presente proceso contractual.
Indemnidad	La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello –CPMSBEL- no es responsable por actos, incumplimiento de contratos, omisiones o hechos ocasionados por el proponente favorecido (contratista) que llegare a celebrar y ejecutar el contrato objeto del proceso, como tampoco de los actos, incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por las personas que sean subcontratadas o dependan del contratista. La relación contractual será exclusiva del contratista y las fuentes de sus obligaciones serán las que se originen en la ley. El proponente favorecido garantiza mantener INDEMNE la CPMSBEL, de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. El adjudicado mantendrá a la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello –CPMSBEL-, libre de cualquier daño o perjuicio originado por reclamaciones de terceros y aquellas que se deriven de sus actuaciones o de las subcontratistas o dependientes. Tampoco genera vínculo de carácter laboral con la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello –CPMSBEL-, ni con el Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC.
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.
Obligaciones de la CPMSBEL	a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. (en caso de que se requiera). Para la presente contratación no se exigirá garantía 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 en lo que respecta a la presente invitación publica emitido por la Entidad. e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

Cesión	El CONTRATISTA no podrá ceder la presente comunicación de aceptación a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la Junta de Compras de la CPMSBEL pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación de la misma, salvo las excepciones que contempla la Ley 80 de 1993
Confidencialidad	El CONTRATISTA y el supervisor, se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas en relación con el objeto del proceso contractual ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad Nacional a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.
No vínculo Laboral	La presente comunicación de aceptación por naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre el CPMSBEL y el CONTRATISTA ni entre la CPMSBEL y las personas naturales o jurídicas con las que el CONTRATISTA cuente para la ejecución del proceso contractual.
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
Caducidad Administra-tiva	Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, el CONTRATANTE por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna. El CONTRATANTE, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del CONTRATISTA, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago.
Causales de Terminación del Contrato	El contrato terminará: (i) Por el cumplimiento del plazo o duración pactada; (ii) Por fuerza mayor o caso fortuito; (iii) Por el incumplimiento de las obligaciones del contrato; (iv) Por las causales estipuladas en la ley.
Fuerza mayor y/o caso fortuito	Se entenderá por fuerza mayor y caso fortuito aquel hecho que se presente en la ejecución del contrato, entendido en los términos del artículo 64 del Código Civil, siempre y cuando se acredite que fueron hechos imprevisibles e irresistibles. Los efectos económicos derivados de aquellos hechos, correrán por cuenta y riesgo de EL CONTRATISTA.
Aplicación de los Principios de Interpretación, Modificación y Terminación Unilateral	De conformidad con lo establecido en el artículo 14 de la ley 80 de 1993, el presente contrato, además de sus estipulaciones se rige por lo previsto en los artículos 15,16 y 17 del citado estatuto contractual

Manifestaciones de EL CONTRATIS-TA	Bajo la gravedad de juramento el CONTRATISTA, entiende prestado con la firma del presente contrato, lo siguiente: 1. Conocer y aceptar la normativa que rige a EL CONTRATANTE y los documentos del proceso. 2. Realizar todas las actividades necesarias para dar cumplimiento a cada uno de los requerimientos que surjan durante la ejecución del contrato. 3. Estar facultado para suscribir el presente contrato. 4. Apoyar la acción de EL CONTRATANTE para fortalecer la transparencia; se compromete a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores del CONTRATANTE, ni directamente ni por interpuesta persona, y 5. No se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés, señaladas en la Constitución, la Ley y en el Acuerdo Superior 395 del 21 de junio de 2011 o normas que lo modifiquen o adicionen; y que en caso de que sobreviniere alguna se obliga a informar por escrito inmediatamente al CONTRATANTE 6. No estar incluido en las listas nacionales e internacionales de lavado de activos. 7. Los recursos comprometidos en la propuesta presentada no provienen de actividad ilícita alguna, de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo sustituya, adicione o modifique. 8. No desarrollamos operaciones ilegales. 9. Apoyamos la lucha del Estado contra el contrabando, el lavado de activos, la defraudación fiscal y la corrupción. 10. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso, así como las sanciones establecidas en el Código Penal Colombiano y las normas que lo modifican o adicionan.
Liquidación del Contrato	Artículo 11 Ley 1150 de 2007 del plazo para la liquidación de los contratos. La liquidación de los contratos se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente. Los contratistas tendrán derecho a efectuar salvedades a la liquidación por mutuo acuerdo, y en este evento la liquidación unilateral solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.
Facturación Electrónica – Programa Olimpia- (Ver Circular 016 del 09.03.2021)	El Ministerio de Hacienda y Crédito Público (MHCP) a través de la administración del sistema SIIF Nación implementó el “Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito”, el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020. En cumplimiento de lo anterior, el MHCP expidió el 9 de marzo de 2021 la circular externa # 16, mediante la cual establece el procedimiento aplicable para todos los proveedores de bienes o servicios del Estado obligados a facturar electrónicamente, respecto del trámite para la presentación de facturas y su respectiva aprobación por parte de los supervisores, la circular puede ser consultada en el siguiente vínculo:

	https://www.minhacienda.gov.co/webcenter/ShowProperty?nodeId=%2FConexionContent%2FWCC_CLUSTER-157563%2F%2FidcPrimaryFile&revision=latestreleased Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 –Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web. Este procedimiento se da en cumplimiento de la normatividad tributaria de facturación electrónica, para las personas jurídicas y naturales, (i) que vendan bienes o presten servicios a la CREG, (ii) que tengan en su RUT la responsabilidad 52 – facturador electrónico, y (iii) que sea emisor de los siguientes tres documentos electrónicos de facturación: Factura electrónica (FE), Nota débito (ND), y Nota crédito (NC)
Facturación	Se informa al Contratista que las Facturas deben ir con el nombre de esta Entidad Estatal, en este caso CÁRCEL y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO cuyo NIT es el 811009884-7, en caso de venir con el nombre de Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Medellín u otro, serán rechazadas las mismas, por consiguiente, se deberá evitar molestias. Las facturas, junto con sus soportes deberán ser cargadas en la plataforma SECOP II, en ejecución del contrato, plan de pagos. El no cargue podrá afectar el pago.

INPEC

CONTRATO NUMERO 002 DE 2026
SUMINISTRO

Las estipulaciones contenidas en la Invitación Pública No.002.CPMSBEL.2026, sus aclaraciones y modificaciones, la oferta presentada por el contratista, las evaluaciones y aclaraciones a la misma en caso de realizarse, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en el cual se efectuará el respectivo registro presupuestal, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Con la publicación de la presente comunicación de aceptación en la página del SECOP II, se entiende que el Contratista queda informado de la aceptación de su oferta y deberá iniciar los trámites pertinentes que permitan el cumplimiento de los requisitos de ejecución (expedición de RPC) a partir de los cuales se empezará a contar el plazo para el cumplimiento de las obligaciones contraídas

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO
MAYOR DE PRISIONES ARIEL ALEXANDER DÍAZ ARDILA
Director Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello.

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó:**
Oficina: Gestión Corporativa	Edwin Parra. Dragoneante Oficina: Gestión Corporativa	My. Ariel A. Díaz A. Director CPMSBEL Oficina: Dirección