CONTRATO NUMERO 004 DE 2026
SUMINISTRO

Bello -Antioquia, febrero 05 de 2026

Señor

CORPORACIÓN JUNTOS ES MAS FÁCIL

NIT:	901438622-0
RL:	CARLOS ENRIQUE TABARES BUILES.
C.C	70.510.211
Dirección:	CL 43 NO 48 26
Municipio:	ITAGÜÍ, ANTIOQUIA
Teléfono:	3122577700 - 3728741
E-mail:	corporacionjuntosesmasfacil@gmail.com

REFERENCIA: ACEPTACIÓN DE OFERTA INVITACIÓN PÚBLICA N°004.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 **CORPORACIÓN JUNTOS ES MAS FÁCIL**, cuyo NIT corresponde al **901438622-0**, representada legalmente por la señora **CARLOS ENRIQUE TABARES BUILES**, quien se identifica con la Cédula de Ciudadanía Número 70.510.211, en virtud del proceso de Mínima Cuantía No. 033.CPMSBEL.2025, cuyo objeto es **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO – AREPAS Y GALLETAS- 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. 003.CPMSBEL.2026, y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

INPEC

CONTRATO NUMERO 004 DE 2026
SUMINISTRO

Contratista	CORPORACIÓN JUNTOS ES MAS FÁCIL	
NIT ó CC	901438622-0	
Clase de Persona	Persona Jurídica	
Domicilio	CL 43 NO 48 26	
Teléfono	3122577700 - 3728741	
Email	corporacionjuntosesmasfacil@gmail.com	
Ciudad	ITAGÜÍ, ANTIOQUIA	
Banco	BANCOLOMBIA	
Número de la Cuenta	015-000065-07	
Titular de la Cuenta	CORPORACIÓN JUNTOS ES MAS FÁCIL	
Tipo de Cuenta	Cuenta corriente	
Certificado de Disponibilidad	CDP- No.	1726 y 1826 de fecha 13 de enero de 2026
	Unidad/Subunidad Ejecutora	12-08-00-502- CPMS DE BELLO
	Dependencia	Gestión Corporativa-INPEC-Bello
	Rubro	A-05-01-01-002-001 Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas A-05-01-01-002-002 Productos lácteos y ovoproductos A-05-01-01-002-003 Productos de molinería, almidones y productos derivados.
	Fuente	Recursos Propios
	Recursos	SITUAC. CSF
	Objeto	Contratar el suministro de materia prima para el proyecto de galletería y arepería de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Bello (Antioquia) -CPMSBEL.
	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 1726: $ 6.365.400 (Galletas) y CDP 1826: $ 60.372.000 (Arepas)
Imputación Presupuestal	Tipo de Gasto: A-05-01-01-002-001 - Recurso 26 Propio C A-05-01-01-002-002 - Recurso 26 Propio C A-05-01-01-002-003 - Recurso 26 Propio C	
Objeto Contractual	**CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO – AREPAS Y GALLETAS- DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BELLO (ANTIOQUIA) – CPMSBEL-, CON ACOMODO FINAL A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD –PPL**	

CONTRATO NUMERO 004 DE 2026
SUMINISTRO

Valor del Contrato

El presupuesto de la presente contratación es por monto agotable, conforme a los precios unitarios evaluados y a la oferta considerada más favorable, de igual manera se hace saber que el oferente debe facturar conforme a cada proyecto y cada rubro, es decir, por separado teniendo en cuenta la disponibilidad y valor del contrato, como se muestra a continuación:

PROYECTO PRODUCTIVO GALLETAS
RUBRO: A-05-01-01-002-001 Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas – valor $ 1.536.972
RUBRO: A-05-01-01-002-002 Productos lácteos y ovoproductos – valor $ 1.210.862
RUBRO: A-05-01-01-002-003 Productos de molinería, almidones y productos derivados – valor $ 3.541.178

PROYECTO PRODUCTIVO AREPAS
RUBRO: A-05-01-01-002-003 Productos de molinería, almidones y productos derivados – valor $ 7.194.041
RUBRO: A-05-01-01-002-002 Productos lácteos y ovoproductos – valor $ 41.971.295
RUBRO: A-05-01-01-002-001 Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas – valor $ 11.199.876

Así las cosas, el valor para el presente corresponde a la suma de **SESENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOSS CINCUENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS VEINTICUATRO PESOS (66.654.224) MCTE.**

Especificaciones Técnicas

CARNE. PESCADO. FRUTAS. HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS PROYECTO GALLETAS						
ÍTEM	**PRODUCTO**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LOS ELEMENTOS REQUERIDOS**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**PRECIO UNITARIO**	**PRECIO TOTAL**
1	MARGARINA INDUSTRIAL	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	CAJA X 15 KILOS	6	163.102	978.612

			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				
	2	ACEITE SOLIDO COMESTIBLE	ACEITE SOLIDO COMESTIBLE, ANTIOXIDANTE TBHQ	CAJA X 15 KILOS	1	169.290	169.290
	3	MARGARINA HOJALDRE	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	CAJA X 10 KILOS	2	194.535	389.070

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>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 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
720</td><td>POR PORCIÓN
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><td></td></tr>
<tr><td colspan="6">SUBTOTAL</td><td>$ 1.536.972</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>DULCE AREQUIPE</td><td>DULCE DE AREQUIPE CON FECHA DE VENCIMIENTO COMO MÍNIMO TRES MESES A LA HORA DE LA ENTREGA, CAJA POR 12 KILOS</td><td>CAJA X 12 KILOS</td><td>3</td><td>150.331</td><td>450.993</td></tr>
</table>

	5	GLASE	GLASSE CON SABOR A FRESA. GEL A BASE DE ALMIDONES MODIFICADOS CON COLORES Y SABORES VARIADOS PARA CUBRIR, DECORAR Y RELLENAR TORTAS, GALLETAS Y POSTRES. AGUA, AZÚCAR, GLUCOSA, ESPESANTE (ALMIDÓN DE MAIZ), PULPA DE FRESA, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO), REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), EMULSIFICANTE (MONOESTERATO DE SORBITÁN), COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO N° 40), SABORIZANTE ARTIFICIAL (FRESA) COMPONENTES ALERGENICOS NO CONTIENE COMPONENTES HIPERSENSIBLES NO CONTIENE GRUPOS VULNERABLES DIABÉTICOS CONTIENE AZÚCAR PRESENTACION COMERCIAL 2,5 KILOS EMPAQUE PRIMARIO CUÑETE PLASTICO PEAD CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR SENSORIAL COLOR ROJO BRILLANTE,CARACTERÍTICO A FRESA SABOR SENSORIAL SABOR DULCE Y CARACTERÍTICO A FRESA OLOR SENSORIAL OLOR DULCE Y CARACTERÍSTICO A FRESA TEXTURA SENSORIAL GEL SUAVE Y LISO CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS SÓLIDOS SOLUBLES (°BRIX) REFRACTOMÉTRICO 30 – 35 PH (20°C) POTENCIOMÉTRICO 3,6 – 4 CONSISTENCIA CONSISTOMÈTRO 2 - 4 CM/30 SEG RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS UFC/G <1000 RECUENTO DE HONGOS Y LEVADURAS UFC/G <10 RECUENTO DE COLIFORMES TOTALES UFC/G <10 RECUENTO DE COLIFORMES FECALES UFC/G <10 CONDICIONES DE CONSERVACION EL PRODUCTO NO REQUIERE DE MANEJO ESPECIAL DE TEMPERATURA DURANTE SU DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, COMO REFRIGERACIÓN, O TEMPERATURAS ESPECIALES. SI EL SELLO DE SEGURIDAD SE ENCUENTRA ROTO ANTES DE SU USO, RECHACE EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE SOBRE PLATAFORMAS ELEVADAS DEL PISO, EN BODEGAS CUBIERTAS, EN AMBIENTE SECO, FRESCO Y CON BUENA VENTILACIÓN.EN LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO SE DEBE CONTAR CON UN PLAN INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.ESTE PRODUCTO SE DEBE TRANSPORTAR EN VEHÍCULOS LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO, NO SE DEBE TRANSPORTAR CON SUSTANCIAS TÓXICAS, QUÍMICOS O ANIMALES. EVITAR SOMETER EL PRODUCTO A FUERTES IMPACTOS QUE PUEDAN AFECTAR LA INTEGRIDAD DEL ARRUME, EL EMPAQUE Y EL PRODUCTO COMO TAL.	TARRO 2.5 K	5	43.114	215.570
	6	DULCE DE GUAYABA	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). características microbiológicas. **PARÁMETROS** / **ESPECIFICACIONES** 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	CAJA X 12 KILOS	6	83.803	502.818
	7	COBERTURA DE CHOCOLATE	Ingrediente de repostería que puede ser de chocolate real de alta calidad (con alto contenido de manteca de cacao) o una cobertura sucedánea/compuesta (que usa grasas vegetales en lugar de manteca de cacao). Se usa para recubrir y decorar postres, y el tipo de alta calidad se diferencia por su brillo, sabor y textura más cremosa después de un proceso de temperado.	KILO	1	41.481	41.481
						SUBTOTAL	**$ 1.210.862**
	08	AZÚCAR	AZÚCAR BLANCA, NOMBRE QUIMIICO SACAROSA ALFA-D-GLUCOPIRANÓSIL- 1-2 BETAD- FRUCTOFURANOSIDO, NOMBRE COMÚN SACAROSA - AZÚCAR COMÚN, CARAMELO DE ROCA, SACCHARUM FÓRMULA MOLECULAR C12 H22 O11 IDENTIFICACIÓN CAS Nº CAS 57 - 50 - 1 (CAS: CHEMICAL ABSTRACTS SERVICE) COMPOSICIÓN SACAROSA:	BULTO 50 KILOS	4	198.990	795.960

			CARBOHIDRATO DE ORIGEN NATURAL COMPUESTO POR CARBONO, HIDRÓGENO Y OXÍGENO CON UNA POLARIZACIÓN MÍNIMO DE 99.6 %, CENIZAS MAX. 0.10 %, AZÚCARES INVERTIDOS MAX. 0.10% ORGANOLÉPTICAS ASPECTO CRISTALES BLANCOS GRANULACIÓN FLUIDA. SABOR DULCE CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS. OLOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EL AZÚCAR BLANCO NO CONTIENE ADITIVOS DIRECTOS O INDIRECTOS TALES COMO COLORANTES, PERSEVANTES CUYO USO AFECTE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. CONTAMINANTES EL AZÚCAR DE LA CAÑA SIN REFINAR ESTARÁ EXENTO DE METALES PESADOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD. ALÉRGENOS EN EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN DE MELADURA PARA LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR BLANCO, SE UTILIZA DIÓXIDO AZUFRE EN DOSIS ADECUADAS, QUE GARANTIZAN EL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN LA NORMA DEL CODEX ALIMENTARIO CODEX STAN 212- 1999 (ENMIENDA 2001) , PARA OBTENER AZÚCAR CON CONTENIDO DE SULFITOS MENOR A 10 PPM				
	09	ESENCIA DE AREQUIPE, PONQUE, VAINILLA O COCO 3850 ML	Agua, Propilenglicol, alcohol etílico, sabor artificial, colorante artificial (Rojo Ponceau 4R, color caramelo), conservante (Benzoato de sodio). En Recipiente X 1.000 ML	1.000 ML	4	34.650	138.600
	10	LEVADURA INSTANTÁNEA	Levadura instantánea con un alto poder de fermentación, **Especificaciones Técnicas y Microbiológicas** Fermentación (CO2): ml/hr > 700 (SAJ power) Humedad (%): > 5.5 Proteína (%): 47.0 Grasa (%): 7.8 Humedad (%): 4.0 Cenizas (%): 5.7 Carbohidratos (%): Calculados * 35.5 Fibra dietética total (%) 22.4 * Carbohidratos calculados como 100 – (proteína + grasa + humedad + cenizas) Bacterias Patógenas (Salmonela, Shigella, Staphylococcus Aureus): Negativo.	LIBRA	10	37.620	376.200
	11	HARINA DE TRIGO	PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA Y CERNIDO, DEL ENDOSPERMO Y CAPAS INTERNAS DEL PERICARPIO DE GRANOS DE TRIGO, CON EL FIN DE OBTENER UN TAMAÑO DE PARTÍCULA DETERMINADO. COMPOSICIÓN TRIGO, PRE-MEZCLA VITAMÍNICA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL DECRETO 1944 DE 1996, ÁCIDO ASCÓRBICO, AZODICARBONAMIDA Y ENZIMAS PARA ALIMENTOS. MEDIANTE LA ADICIÓN DE PRE-MEZCLA VITAMÍNICA, SEGÚN DECRETO 1944 DEL 28 DE OCTUBRE DE 1996 (FORTIFICACIÓN DE HARINA DE TRIGO). VITAMINA B3 Ó NIACINA MG/KG C 55,0 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLES EXTERNO HIERRO MG/KG C 44,0 AOAC. 984.27 ED. 21 DE 2019 EXTERNO VITAMINA B1 Ó TIAMINA MG/KG C 6,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO VITAMINA B2 Ó RIBOFLAVINA MG/KG C 4,00 USP 43-NF 38 DE 2020 SUPLEMENTOS DIETARIOS VITAMINAS HIDROSOLUBLE EXTERNO ÁCIDO FÓLICO MG/KG C ,54 IN-GS-3.244 V9 2020-09-30 EXTERNO , FISICOQUIMICOS HUMEDAD % C 12,5 14,0 QI-IN-002 INTERNO PEKAR % C 98% PASA MALLA DE 212 µ - QI-IN-004 INTERNO CENIZAS % C 0,50 0,75 QI-IN-005 INTERNO OTEÍNA % C 11,0 12,5 AOAC 2001-11 EXTERNO, FIBRA % NC 0,62 2,0AACC 39-01 EXTERNO ,GRASA % NC 0,75 2,0 AACC 39-01 EXTERNO , GLUTEN HÚMEDO % C 30,0 - AACC 38-12ª EXTERNO , GLUTEN SECO % C 10,0 -AACC 38-12ª EXTERNO ,ABSORCIÓN % C 62,0 -QI-IN-015 INTERNO , ACIDO ASCÓRBICO % C POSITIVOQI-IN-013 INTERNO, CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR C BLANCO CREMA ORGANOLÉPTICO INTERNO , OLOR C CARACTERÍSTICO, PURO Y AGRADABLE, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS (RANCIO, MOHOS,	BULTO 50 KILOS	6	171.369	1.028.214

			HÚMEDO O AMARGO).ORGANOLÉPTICO INTERNO, SABOR CCARACTERÍSTICO AL ESTÁNDAR, NO DEBE TENER NINGÚN SABOR AGRIO, AMARGO, RANCIO, MOHO O HUMEDAD.ORGANOLÉPTICO INTERNO , APARIENCIA C LA CARACTERÍSTICA PRINCIPAL ES LA AUSENCIA DE CASCARAS DE TRIGO O MATERIAL EXTRAÑO.ORGANOLÉPTICO INTERNO SACOS SIN IMPRESION DE POLIPROPILENO LAMINADO.CON ETIQUETA QUE CONTIENE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: NOMBRE DEL PRODUCTO (HARINA DE TRIGO), REFERENCIA POR 50 KG, LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO Y FECHA DE EMPAQUE. PRESENTACION COMERCIAL BULTO X 50 KILOS				
	12	POLVO DE HORNEAR	MEZCLA HOMOGÉNEA DE AGENTES LEUDANTES DE DOBLE ACCIÓN, SE PRESENTA COMO POLVO BLANCO BRILLANTE, LIBRE DE IMPUREZAS Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS.INGREDIENTES BICARBONATO DE SODIO (LEUDANTE), HARINA DE CEREALES (HARINA DE ARROZ Y/O ALMIDÓN DE MAÍZ), FOSFATO MONOCÁLCICO (LEUDANTE) Y PIROFOSFATO DE SODIO (LEUDANTE). INFORMACION PUEDE CONTENER TRAZAS DE SULFITOS. ELABORADO EN EQUIPOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CON GLUTEN, LECHE, HUEVO Y SOYA. PROCESO RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA, ALMACENAMIENTO, MEZCLA DE INGREDIENTES, EMPAQUE A GRANEL, ALMACENAMIENTO, EMPAQUE, ROTULADO, SELLADO EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FISICOQUÍMICAS APARIENCIA CARACTERÍSTICO VISUAL PLOMO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO MOHOS Y LEVADURAS <=100 ISO 21527-2:2008 COLOR BLANCO VISUAL ARSENICO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO COLIFORMES TOTALES <10 ISO 4831:2006 % CO2 RESIDUAL CALIENTE 5,00 - 9,00 INTERNO / GL-PR-011 DETERMINACIÓN CO2 POLVO PARA HORNEAR Y MEZCLA LEUDANTE MERCURIO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO E COLI <10 ISO 7251:2005 % CO2 TOTAL 19,00 - 21,00 CADMIO (PPM) 1 RES. 4506 -2013 RCTO STAPHYLOCCOCUS AUREUS <100 ISO 6888-1:1999. % CO2 RESIDUAL FRÍO 14,00 - 17,00BUSQUEDA E. COLI AUSENTE ISO 16649-3:2015 % HUMEDAD 0,00 - 2,00 INTERNO / GL-PR-002 DETERMINACIÓN DE HUMEDAD BÚSQUEDA SALMONELLA SPP. AUSENTE ISO 6579-2017. % GRANULOMETRIA >= 65 INTERNO / GL-PR-006 DETERMINACIÓN DE RANULOMETRIARCTO BACILLUS CEREUS<=1000ISO 7932:2004. ESPECIFICACIÓN DEFINIDA INTERNAMENTE TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIÓN DEFINIDA TENIENDO(JECFA) LIMIT TEST FOR HEAVY METALS IN FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS. * NO SE CONTEMPLA FLUOR CONTROL EN CERTIFICADO DE CALIDAD DE MP QUE LO CONTIENEN.PRESENTACION COMERCIAL BOLSA POLIETILENO X 1 KG ALMACENAMIENTO Y MANEJO EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN LUGARES LIMPIOS Y SECOS, LIBRES DE AGENTES CONTAMINANTES FÍSICOS O QUÍMICOS, A TEMPERATURA AMBIENTE. SE RECOMIENDA UNA VEZ ABIERTO MANTENERLO ALEJADO DE ALTAS TEMPERATURAS Y CERRARLO HERMÉTICAMENTE DESPUÉS DE CADA USO.ALMACENAMIENTO	X 1.000 GRAMOS	7	17.037	119.259
	13	HARINA PARA BUÑUELO X 25 KILOS	Mezcla balanceada a de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más esponjosos y crocantes buñuelos, humedad máx. 13,0%, aspecto olor y sabor estándar	BULTO X 25 KILOS	1	184.090	184.090
	14	FÉCULA DE MAÍZ	MEZCLA EN POLVO DE FÉCULA DE MAÍZ, LA MEZCLA EN POLVO DE FÉCULA DE MAÍZ MEZCLAS EXPRESS, QUÍMICAMENTE ES UN CARBOHIDRATO GRADO ALIMENTICIO, EXENTO DE SUSTANCIAS TÓXICAS O NOCIVAS. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD MÍNIMO 11,0 MÁXIMO 13,0, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ASPECTO, POLVO QUE FLUYE LIBREMENTE COLOR BLANCO, SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO AL ALMIDÓN DE MAÍZ LIGERAMENTE DULCE, OLOR SIN OLORES EXTRAÑOS CARACTERISITCAS MICROBIOLÓGICAS PARÁMETROS — ESPECIFICACIONES RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/ G — MÁX. 300 RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G — <10 RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC/G — <10	BULTO X 25 KILOS	1	161.865	181.865

			DETECCIÓN SALMONELLA EN 25G | AUSENCIA BENEFICIOS GARANTÍA DE CALIDAD CONSTANTE. FACILIDAD Y EGURIDAD EN LA PREPARACIÓN EXCELENTE SABOR, COLOR Y AROMA. PRÁCTICO Y RÁPIDO DE PREPARAR. PRESENTACIÓN COMERCIAL BOLSA POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CON DISEÑO IMPRESO EN PRESENTACIÓN DE 1000 G.SACO DE POLIPROPILENO DE 12 O 25 KILOS, ESTE MATERIAL CUMPLE CON LA RESOLUCIÓN 4143 DE 2012 Y EL REGLAMENTO TÉCNICO 683 DE 2012. GRUPO POBLACIONAL TODO TIPO DE CONSUMIDOR EN LOS DIFERENTES CANALES DE COMERCIALIZACIÓN.				
15	GRAJEAS 500 GRAMOS	Agua, Almidón De Papa O Trigo, Emulsificante (Proteína De Soya), Regulador De Acidez (Diacetato De Sodio), Sal, Sabor Artificial A Jamón, Gelificante (Carragenina), Material De Cerdo (Extracto Proteico De Cerdo), Retenedor De Humedad (Maltodextrina), Regulador De Acidez (Polifosfato De Sodio), Antioxidante (Eritorbato De Sodio), Agente De Curacion (Nitrito De Sodio), Colorante Natural (Carmín De Cochinilla). 500GRS	500 GR	1	16.716	16.716
16	ANTIMOHO	FÓRMULA: (CH3CH2COO)2CA DESCRIPCIÓN: POLVO FINO BLANCO, O GRÁNULOS (AGLOMERADO) DE OLOR DÉBIL CARACTERÍSTICO (A ÁCIDO PROPIÓNICO). SOLUBLE EN AGUA, LIGERAMENTE SOLUBLE EN ALCOHOL. UN GRAMO SE DISUELVE EN 3 ML DE AGUA. NO TÓXICO APLICACIONES COMO AGENTE ANTIMOHO PARA EL PAN, REPOSTERÍA, PRODUCTOS DE HORNEO EN GENERAL, TABACO, ALIMENTOS, CONCENTRADOS PARA ANIMALES Y PRODUCTOS FARMACÉUTICOS. EL PORCENTAJE DE MANEJO, OSCILA ENTRE 0.1 Y 0.3 %, SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO EN EL QUE SE UTILICE, LA HUMEDAD QUE ESTE CONTENGA, Y EL GRADO DE ASEPSIA DE LOS LOCALES. EL ÓPTIMO DE SU ACTIVIDAD SE ENCUENTRA A UN PH DE 5, AUNQUE SU UTILIDAD ES EVIDENTE TAMBIÉN A MÁS ALTOS NIVELES DE PH. EMPAQUE ORIGINAL: EMPAQUE X KILO Y SACO DE PAPEL MULTIPLIEGO X 25 KG	KILO	10	39.600	396.000
17	COLORANTE COMESTIBLE PARA PASTELERIA Y REPOSTERIA	Colorante comestible para pastelería y repostería, color rojo 500 gr	KILO	1	16.038	16.038
18	LLUVIA DE CHOCOLATE	Uso principal como decoración, su sabor a chocolate, y su origen como mezcla de azúcar y cacao. La ficha técnica de las grajeas varía, pero los ingredientes comunes son azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, y almidón de maíz	KILO	1	67.171	67.171
19	COCO RAYADO	COCO AZUCARADO DESHIDRATADO: FILETES O TROZOS DELGADOS, PRESENTA COLOR BLANCO, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A COCO DULCE. SE OBTIENEN A P ARTIR 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	KILO	5	48.213	241.065

GRANULOMETRIA	T AMIZ #	T AMAÑO EN PULGADAS	PORCENTAJE
GRANDE	14	MAYOR 0. 0555	62 - 75 %
MEDIANO	20	0 . 0331 – 0. 0555	7 - 13 %

			PEQUEÑO | FONDO | MENOR 0. 0331 | MÁXIMO 25 % MET ODO CLASIFICACIÓN EN TRES TAMAÑOS UTILIZANDO JUEGO DE TAMIZ ESTÁNDAR Y BALANZA ANALÍT ICA %HUMEDAD (DETERMINADORA DE HUMEDAD – INFRARROJO) %MÁXIMO 4. 0 % MAT ERIA VEGET AL EXT RAÑA MATERIA VEGETAL INOCUA ASOCIADA CON EL PRODUCTO (TROZOS DE CUTÍCULA) <3.0% PROPIEDADES MICROBIOLÓ GICAS 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 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				
						SUBTOTAL	**$ 3.541.178**
	20	QUESO MOZARELA	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 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.	BLOQUE X 2.5 KILOS	32	68.112	2.179.584

							
	21	AREPA DE QUESO PRECOCIDA	Preparación de maíz precocido, suave, lista para calentar, rellena de queso. Se caracteriza por ser fácil de preparar, ya sea en plancha o sartén, y tener una textura suave por dentro y crujiente por fuera al cocinarse, con el queso derretido. Sus ingredientes principales son maíz blanco, queso costeño, queso mozarela, gras vegetal y agua.	PAQUETE X 12 UNIDADES	68	47.124	3.204.432
	22	LECHE CONDENSADA (LECHERITA)	Producto lácteo espeso y dulce, que se obtiene al evaporar parcialmente el agua de la leche y agregarle azúcar. Su ficha técnica describe propiedades organolépticas como color (marfil a crema), sabor dulce y olor lácteo. Nutricionalmente, es rica en calorías, grasas, carbohidratos (azúcares) y proteínas.	BOLSA X 4 KILOS	11	52.123	573.353
	23	AREPA DE CHÓCOLO	Arepas de Choclo 100% maíz tierno azúcar, sal y leche, con una textura suave por dentro y dorada por fuera	PAQUETE X 5 UNIDADES	48	25.764	1.236.672
						SUBTOTAL	**$ 7.194.041**
	24	BULTO MAÍZ BLANCO	Maíz Blanco Trillado; saco de propileno, retirado de cascarilla por medio mecánico **DESCRIPCIÓN** / **ESPECIFICACIÓN** Recuento de aerobios Mesófilos , UFC/g: < 50000 NMP Coliformes Totales: < 100 Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g: < 2500 Recuento de staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g: < 100 NMP de Coliformes Fecales: < 3 Bacillus cereus: < 100 Salmonella en 25g: Ausencia **Tabla 1.** Valores máximos microbiológicos de aceptación de materias primas **CARACTERÍSTICA** / **RESULTADO** / **¿INSPECCIÓN LOTE A LOTE?** Color: Blanco: SI Aspecto: Granos de maiz blanco enteros: SI Sabor: Caracteristico del maiz: SI Olor: Caracteristico del: SI	BULTO 50KG	244	164.439	40.123.116
	25	SALSA ROSADA	Salsa Rosada,	BOLSA X 4 KILOS SOBRES	12	19.800	237.600

	26	SALSA BBQ	Salsa BBQ	BOLSA X 4 KILOS	3	51.559	154.677
	27	SALSA TÁRTARA SOBRES	Salsa fría hecha a base de mayonesa con ingredientes picados como encurtidos (pepinillos), alcaparras y hierbas frescas, que le dan un sabor ácido y cremoso, incluye aceite de colza o girasol, huevo, vinagre, pepinillos, mostaza, alcaparras, hierbas (perejil, eneldo), y otros aditivos como espesantes, conservantes y reguladores de acidez.	BOLSA X 4 KILOS SOBRES	10	20.295	202.950
	28	SALSA DE PIÑA	Aderezo agridulce y de textura semisólida, elaborada a partir de pulpa de piña, azúcar y otros ingredientes como espesantes, acidulantes y conservantes	BOLSA X 4 KILOS SOBRES	10	19.302	193.020
	29	PATACÓN PINTÓN PRECOCIDO	Rodaja de plátano semimaduro que ha sido frita parcialmente y congelada para ofrecer un producto listo para cocinar rápidamente, proceso de fritura para gelatinizar el almidón y un empaque al vacío o congelado para su conservación.	PAQUETE X 10 UNIDADES	46	23.042	1.059.932
						SUBTOTAL	**$ 41.971.295**
	30	Carne	Carne de papada de cerdo x 500	500 GR	41	25.541	1.047.222
	31	Garra con grasa	Garra con grasa x 500gr	500 GR	20	31.284	625.680
	32	Chorizo de cerdo	Chorizo de cerdo x 20 unid	PAQUETE X 20 UNIDADES	20	46.530	930.600
	33	TOCINETA KILO	Carne de cerdo, tocino, agua, retenedor de humedad (almidón), condimento [sal, azúcar, proteína vegetal (soya), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), acentuador de sabor (Glutamato monosódico), antioxidante (eritorbato de sodio), humo condensado, anticompactante (fosfato tricálcico)], regulador de acidez (Polifosfato, bicarbonato de sodio), fijador de color (nitrito de sodio), antihumectante (dióxido de silicio), regulador de acidez (lactato y acetato de sodio), estabilizante (Carragenina), sabor natural (humo liquido), proteína animal (plasma), sal de curación (nitrito de sodio).	KILO	20	39.253	785.060
	34	CONDIMENTOS EN POLVO	Mezclas de hierbas, semillas y otros vegetales molidos que se usan para sazonar alimentos, realzando su sabor, aroma y apariencia (laurel, tomillo, sal de ajo, color, pimienta)	LIBRA	6	9.221	55.326
	35	CEBOLLA	Cebolla Blanca x kilo	KILO	20	5.346	106.920

36	AJO X KILO	Ajo x kilo	KILO	10	17.919	179.190
37	TOMATE	Tomate x 1000 gramos	KILO	21	6.014	126.294
38	PIMENTÓN	Pimentón x kilo	KILO	11	6.014	66.154
39	AGUACATE	Aguacate x kilo	KILO	10	21.730	217.300
40	SALCHICHA MANGUERA	Manguera x libra	LIBRA	20	15.840	316.800
41	PECHUGA DE POLLO	Pechuga de pollo: Humedad promedio 74,5% Grasa total promedio 0,81 % Cenizas promedio 1,22 % Proteína promedio 23% Energía 0,25 kcal Sodio: 181 g/100 g	BANDEJA X 2 UNIDADES	20	32.224	644.480
42	CARNE	Carne para Desmechar	KILO	20	41.654	833.080

<table>
<tr>
<td></td>
<td>43</td>
<td>TOCINO</td>
<td>Corte ubicado en la región central/ panza del cerdo, se porciona de acuerdo a los gramajes solicitado.
<table>
<tr><td rowspan="8">CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO</td><td>Característica</td><td>Método medición</td><td>Especificación</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Sensorial</td><td>Rosa pálido con líneas beige intermedias.</td></tr>
<tr><td>Aroma</td><td>Sensorial</td><td>Característico a carne fresca no desagradable ni ácido.</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Sensorial</td><td>Exterior: áspera-rugosa, interior: firme- blanda-elástica-grasa</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</td></tr>
<tr><td colspan="3">pH: 5,6-6,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</td></tr>
<tr><td>Parámetro</td><td>Especificación</td><td>Legislación</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Salmonella spp (PCR
Recuento E. coli genérico</td><td>Ausencia
Max- 100 UFC/g</td><td>Resolución 2690 de 2015 Circular 4000-0265-2021 (Control en Cárnicos en plantas de beneficio, desposte y desprese)</td></tr>
<tr><td rowspan="10">ESPECIFICACIONES Y CONSIDERACIONES</td><td colspan="3">ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE</td></tr>
<tr><td colspan="3">Se empaca en bolsa al vacio transparente, la cual es marcada con el lote y fecha de vencimiento, rotulado con etiqueta adhesiva que contienen la información del producto y el peso neto del mismo. Embalado en canastilla plástica con paredes ranuradas, cada canasta con capacidad para 20 kilos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CONSIDERACIONES DE CONSERVACION</td></tr>
<tr><td colspan="3">Manténgase a una Temperatura inferior a 4 °C, en condiciones de refrigeración</td></tr>
<tr><td colspan="3">INSTRUCCIONES DE USO</td></tr>
<tr><td colspan="3">Una vez recibido, refrigerar y consumir en el menor tiempo posible
No interrumpir la cadena de frio</td></tr>
<tr><td colspan="3">VIDA UTIL</td></tr>
<tr><td colspan="3">En condiciones de refrigeración (0-4°C): 20 días en empaque a vacío.</td></tr>
<tr><td colspan="3">FORMAS DE CONSUMO</td></tr>
<tr><td colspan="3">Parrilla, Horneado, cocinado</td></tr>
</table>
</td>
<td>KILO</td>
<td>50</td>
<td>37.867</td>
<td>1.893.350</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>44</td>
<td>JAMÓN TAJADO</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>BLOQUE 2.5 KILOS</td>
<td>30</td>
<td>58.558</td>
<td>1.756.740</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>45</td><td>ACEITE VEGETAL</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 L TIPO 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><td>ANÁLISIS</td><td>ESPECIFICACIÓN</td><td>MÉTODO</td></tr>
<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>INDICE 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>
</td><td>20 LITROS</td><td>8</td><td>201.960</td><td>1.615.680</td></tr>
<tr><td colspan="5">SUBTOTAL $ 11.199.876</td></tr>
<tr><td colspan="5">TOTALES $ 66.654.224</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Registro Presupuesta del Compromiso</td><td>El presente proceso deberá ser respaldado con el Registro Presupuestal del Compromiso correspondiente, emitido por el jefe de Presupuesto de la CPMSBEL,</td></tr>
<tr><td>Impuestos</td><td>IVA: La adquisición de los Bienes relacionados en el presente proceso, cumplen con las condiciones señaladas en el artículo 130 de la Ley 633 de 2000 para ser sujeto de la exclusión del IVA, según certificación del Ministerio de Justicia y del Derecho Nro. MJD-CER26-0000373-10000 del 13 de enero de 2026.</td></tr>
<tr><td>Retenciones</td><td>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 el instituto, cuando el valor sea mayor o</td></tr>
</table>

	igual a 1 peso se aplicará la tarifa del 0.4% La retención por la estampilla Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia IU-DIGITAL, se realizará a todo hecho económico con el instituto, cuando el valor sea mayor o igual a 1 peso se aplicará la tarifa del 0.4%. La retención por la estampilla Pro Institución Universitaria de Envigado -Antioquia, se realizará a todo hecho económico con el instituto, cuando el valor sea mayor o igual a 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

CONTRATO NUMERO 004 DE 2026
SUMINISTRO

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 Administrativa	Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, el CONTRATANTE por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con lo previsto en el artículo 18 de la ley 80 de 1.993. Ejecutoriada la resolución de caducidad, el contrato quedará definitivamente terminado y el CONTRATISTA no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

	El CONTRATANTE, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria, y procederá a su liquidación. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del CONTRATISTA, si a esto hubiere lugar, y la fecha de pago.
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 CONTRATISTA	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 004 DE 2026
SUMINISTRO

Las estipulaciones contenidas en la Invitación Pública **No.004.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:**
Jelly Y. Sánchez Moreno	Edwin Parra.	My. Ariel A. Díaz A.
P.U. Grado 11	Dragoneante	Director CPMSBEL
Oficina: Gestión Corporativa	Oficina: Gestión Corporativa	Oficina: Dirección