INPEC

Acacias - Meta, 05 de febrero de 2026

INPEC 05-02-2026 14:51
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0029371 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1483 ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / KELLY JOHANA RUIZ TIBADUIZA
DESTINO SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S
ASUNTO CONTRATO NO. 004-2026 GRASAS, ACEITES Y MEZCLAS PP PANADERIA - SOLUCIONES
OBS

2026EE0029371

Señores:
SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S
MZ F CA 13 BRR VALLES DE ARAGON
3208992773
solucionesecg.sas@gmail.com

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta - Contrato No. 004 de 05 de febrero de 2026

Respetado Señor:

Me permito informarle que la **CPMS ACACIAS - INPEC**, aceptó su oferta presentada el día **28 de enero de 2026** en la Invitación Pública de Mínima Cuantía **No.148-MC-004-2026.** De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación **No. 148-MC-004-2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**004 del 05 de febrero de 2026**
CONTRATISTA	**SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S** **NIT. 900984525-1**
	RL/ ELVER CORTES GONZALEZ **IDENTIFICACIÓN: CC 900.984.524**
OBJETO	**"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"**

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	MARCA	CANT
1	margarina elaborada a partir de aceites vegetales refinados, agua y aditivos alimenticios. Mezcla de aceites y grasas vegetales refinados (aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, polisorbato, ésteres de sorbitan de ácidos grasos y lecitina de soya), sal, conservante (sorbato de potasio), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante idéntico al natural (betacaroteno) Acidos Grasos Libres Oleico UoM % Max 0.3, Acrilonitrilo UoM mg/kg Max 0.02, Benzo(a)pireno UoM µg/kg Max 2, Cloruros en % UoM % Min 0.9 Max 1.1, Color Lovibond, 5.25" Amarillo Max 70, Color Lovibond, 5.25" Rojo Min 8.5 Max 9.5, Grasa Total UoM % Min 80, Humedad UoM % Min 16 Max 18, Indice de Peróxidos UoM meqO2/kg Max 1, Monomero de cloruro de vinilo UoM mg/kg Max 0.01, Punto de Fusión UoM °C Min 41 Max 43, Suma de Dioxinas ERQT PCDD/F-OMS pg/g grasa Max 0.75, Suma de Dioxinas y PCBs pg/g grasa Max 1.5, Cipermetrin mg/kg Max 0.5, Arsénico	CAJA X 15 KILOS	TEAM	A DEFINIR

		(As) ppm Max 0.1, Cobre (Cu) ppm Max 0.1, Plomo (Pb) ppm Max 0.1, Hierro (Fe) ppm Max 1.5, Contenido de Trans % Max 5, N20 % Min 29.5 Max 33.5, N30 % Min 13 Max 15, N35 % Min 7.5 Max 10, N40 % Min 2.5 Max 4.5E.Coli UFC/g Presencia <10, Bacterias Lipolíticas UFC/g Max <10, Coliformes Totales UFC/g Max <10, Enterobacterias UFC/g Max <10, Levaduras UFC/g Max <100, Mesófilos Aerobios UFC/g Max <5000, Mohos UFC/g Max <100. Apariencia Min 8 Max 10, Color Min 8 Max 10, Olor Min 8 MAX 10, Sabor Min 8 Max 10. Calorías kcal 727 - 73, Grasa Total g 81 - 8.1, Grasa Saturada g 43 - 4.3, Grasa Trans mg 379 - 38 Carbohidratos Totales g 0 - 0, Fibra Dietaria g 0 – 0, Azúcares Totales g 0 – 0, Azúcares añadidos g 0 – 0, Proteína g 0 – 0, Sodio mg 393 - 39, Vitamina A mcg ER 0 – 0, Vitamina D mcg 0 – 0, Hierro Nut mg 0 - 0, Calcio Nut mg 0 – 0, Zinc Nut mg 0 – 0. CAJA X 15 KILOS			
	2	Producto obtenido mediante emulsión de grasas vegetales RBD y agua. Cristalizado bajo condiciones estándar aplicadas a este proceso. Repostería, pastelería y panadería y/o alimentos afines al producto. Sabor: sabor a mantequilla y libre de sabores extraños como rancio o solventes Olor: olor suave a margarina y Libre de olores extraños como rancio o solventes Color: Amarillo claro cremosos Textura: sólido a temperatura ambiente Acido grasos libres%(como Oleico) 0.5 Máximo Punto de fusión °C 38.5. – 41.5 Humedad % 23 Máximo Grasa % 75+/- 2% Sal % (NaCl) 1 Máximo Índice de peróxido (meq/Kg 1 máx.La grasa multipropósito no es un alérgeno, ya que no contiene proteína alérgena funcional.Aditivos y Antioxidantes TBHQ como antioxidante. Sabores naturales y artificiales. Color vegetal. El producto debe ser libre de materias extrañas y el empaque debe estar limpio y completamente sellado con su respectivo código de producción y fecha de vencimiento. CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	GLUT	A DEFINIR
	3	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas e Interesterificadas: Aceite de Palma, Aceite de Palmiste, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada, Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos), Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Parametros fisico quimicos Contenido graso % (m/m) Min. 73 NTC 241, Humedad % (m/m) Máx. 26 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.3 NTC 218, Punto de Fusión (°C) Blanda: 37.5 - 39 Dura: 39.5 - 41.5 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Parametros Microbiologicos Recuento de Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g m3 1000 M3 5000, Recuento de Escherichia Coli, UFC/g m3 <10 M3 ----, Recuento de mohos y levaduras, UFC/g m3 50 M3 100, Olor Lácteo, Sabor Lácteo, Color Crema, Textura Suave, Consistencia Homogénea CAJA X 15 KILOS.	CAJA X 15 KILOS	SAN FERMIN	A DEFINIR
	4	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas: Aceite de Palma, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada,	CAJA X 15 KILOS	SAN FERMIN	

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

		Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos), Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Contenido graso % (m/m) Min. 74 NTC 241 Humedad % (m/m) Max. 25 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.5 NTC 218, Punto de Fusión (°C) 44 - 46 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1 en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Staphylococcus aureus coagulada positiva, UFC/g n 5 C 1 m < 100 M 100, Escherichia Coli, UFC/g n 5 C 0 m <10 M ----, Mohos y levaduras, UFC/g n 5 C 1 m 100 M 1000. Olor Mantequilla -Lácteo, Sabor Mantequilla -Lácteo, Color Crema Textura Suave, Consistencia Homogénea, Cereales con gluten y derivados Presencia No Contacto cruzado potencial No, Crustáceos y sus derivados presencia No contacto cruzado potenical No, Huevo y productos de los huevos presencia No Contacto cruzado Potencial No, Leche y sus derivados (incluida la lactosa) presencia No Contacto cruzado Potencial No, Maní, soya y sus productos, presencia Si, Lecitina de soya Contacto cruzado Potencial No, Pescado y productos pesqueros, presencia No Contacto cruzado Potencial No, Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas, presencia No Contacto cruzado Potencial No. CAJA X 15 KILOS			
	5	Margarina Industrial de excelente plasticidad, que permite elaborar de forma más rápida y fácil los productos laminados, con resaltado aroma/sabor a mantequilla, además contribuye a lograr productos con mejor separación de capas y crujientes. Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla) antioxidante (BHT y/o BHA:100 ppm) y colorante idéntico al natural (Beta-caroteno) Color: Crema Olor: Característico a mantequilla Sabor: Característico a mantequilla Textura: Plástica, moldeable Consistencia: Homogénea Color Lovibond (celda 5 1/4") Máx 4,5 R/ 70 A Colorimetro Lovibond PFX 990, pH (fase acuosa) 5,00 ± 0,30 pHmetro Hanna 213, Cloruro de Sodio(% de NaCl 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, Acidez emulsión (% como oleico) 0,35 máx NTC 218:2011, Índice de peróxidos (meq O2/Kg) En planta: Máx. 0,5 Fuera de planta Máx. 5** AOCS Cd8b-90, Punto de Fusión (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, Ácidos grasos Trans (g/100 g) 1,0 max AOCS Ce266 y Ce 1ª -13, Parámetro Límite máx Frecuencia Método Hierro (Fe) limite max 1,5 mg/Kg Anual, Externo, Cobre (Cu) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Plomo (Pb) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Arsénico (As) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Calorías (kcal) 690 Grasa Total (g) 77,0, Grasa Saturada (g) 51,0, grasa monoinsaturada 21,0, grasa poliinsaturada 4,3, Grasa trans (mg) 390,	CAJA X 15 KILOS	SIGRA	

	Carbohidratos Totales (g) 0,0, Fibra dietaria (g) 0,0, Azúcares totales (g) 0,0, Azúcares añadidos (g) 0,0, Proteina (g) 0,0, Sodio (mg) 400. CAJA X 15 KILOS			
6	aceite líquido comestible, obtenido por raccionamiento en seco del aceite de palma africana, totalmente refinado y desodorizado. aceite de color amarillo – rojizo y consistencia líquida a temperatura ambiente. aceite liquido comestible.oleína de palma, adición de 50 ppm tbhq como antioxidante y 1000 ppm de aditivo e492 como estabilizante. acidez 0.10% máx., humedad 0.07 % máx, impurezas 0.0% máx., color rojo 3,5 máx amarillo 50 máx., índice de yodo 58 mín., índice de peróxidos 0.8 % máx, cold test a 8° > 30 minutos, punto de nube menor igual a 7°, punto de humo 218 ° c mín, perfil sólidos 40 % máx, perfil sólidos n10 15 % máx., perfil sólidos n20 0.5 % máx, perfil sólidos n30 0 % máx, perfil sólidos n35 0 % máx., perfil sólidos n40 n0 0 % máx, calorias kcal por 100 ml 819, grasa total 91g, grasa poliinsaturada 12g, grasa saturada 43g, grasa trans 1102mg, carbohidratos totales 0g, fibra dietaria 0g, azucalres totales 0g, azucares añadidos 0g, proteina 0g, sodio 0mg, hierro 0.50 mg, bidon x 20 litros	BIDON 20 LITROS	IDEAL	

NOTA 1. Las cantidades de los productos a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el Administrador del Proyecto Productivo Panadería, de acuerdo a las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

NOTA 2. El proponente debe garantizar que los productos entregados sean frescos y de buena calidad, cumpliendo con las condiciones higiénico sanitarias de almacenamiento, los vehículos de transporte deberán contar con un sistema de refrigeración (menor a 4°c) según corresponda las exigidas para la comercialización de los productos solicitados. (conservando la cadena de frio).

NOTA 3. Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán permanecer limpios, ordenados, secos y en buen estado general. Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos deben ser resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza.

NOTA 4. Cualquier daño encontrado en los productos y/o alimentos al momento de su recepción, será asumido en su totalidad por el contratista, quien será el responsable de que estos sean sustituidos por otros de óptima calidad asumiendo igualmente su transporte.

NOTA 5. El oferente deberá anexar FICHA TÉCNICA DEL FABRICANTE de los ítems del presente proceso, en la cual se debe evidenciar las características específicas, componentes, etc. No se aceptarán fichas técnicas elaboradas por el proponente, a menos que sea fabricante del producto.

NOTA 6: Las propuestas deben ser presentadas sin IVA.

NOTA 7: Las cantidades del producto a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que éstas serán solicitadas al futuro contratista de manera parcial por el Responsable del Proyecto Productivo Panadería, de acuerdo a las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.

NOTA 8: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo 2 correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la CPMS – INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: - Hacer la entrega de los bienes solicitados objeto del presente proceso, 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. - Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. - Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso que se solicite). - Los productos deben presentar excelentes condiciones y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, ***se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista, previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento.*** - Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección). - En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito. - Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta la CPMSACS - INPEC por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión. - Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía. - Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato. - Realizar el cargue de la factura correspondiente en las plataformas SIIF NACIÓN y SECOP II, en esta última deberá estar debidamente firmada por el proveedor y con el recibido del Supervisor. - Responder por el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnización a que haya lugar del personal que emplee en la ejecución del contrato. - Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener en cada uno de los ítems ofertados en la propuesta presentada. - Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilatación y trabas a la ejecución del contrato, - Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.
OBLIGACIONES DEL INPEC	- Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sea solicitada) - Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. - 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. - Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.

<table>
<tr><td></td><td>- 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).
- Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será de 15 de diciembre de 2026, contados a partir de la fecha del Acta de Inicio, previa expedición del Registro Presupuestal del Compromiso, Comunicación de Aceptación de la Oferta y constitución y aprobación de pólizas.

Durante este plazo se establecerán entregas de los bienes contratados de acuerdo con las necesidades del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA. Las cantidades a solicitar serán informadas por el Supervisor del contrato, al contratista, mediante correo electrónico acordando la fecha de entrega. El proponente se compromete a entregar de manera parcial y cumplidamente los pedidos al CPMSACS - INPEC de acuerdo al pedido realizado por el Supervisor del Contrato. Solo se recibirán los productos en el horario de 8:00am – 11:00am y de 2:00pm – 4:00 pm días hábiles de lunes a viernes.

Para todos los casos, los bienes objeto del presente proceso, se entregarán sin costo alguno por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros en el CPMSACS ACACIAS – INPEC, Kilómetro 5 vía antigua Villavicencio, Acacias – Meta, previa coordinación con el Supervisor del Contrato y Almacenista del Establecimiento (proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co, almacen.epcacacias@inpec.gov.co). La entrega la realizará el contratista o quien este delegue en su nombre, en el Área de Almacén Acopio del CPMSACS ACACIAS – INPEC, donde se verificará cantidad, estado y calidad de los productos.

El incumplimiento de dicho plazo establecido será causal de Terminación Unilateral del contrato, haciéndose efectiva la Cláusula Penal Pecuniaria descrita en la Invitación pública.</td></tr>
<tr><td>VALOR TOTAL DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es hasta por la suma de CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 160.000.000)
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>MEDIDA</th><th>MARCA</th><th>CANT</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>margarina elaborada a partir de aceites vegetales refinados, agua y aditivos alimenticios. Mezcla de aceites y grasas vegetales refinados (aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste) hidrogenados y no hidrogenados, interesterificados y no interesterificados, agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, polisorbato, ésteres de sorbitan de ácidos grasos y lecitina de soya), sal, conservante (sorbato de potasio), saborizantes artificiales e idénticos a los naturales (mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (TBHQ y/o BHT), secuestrante (EDTA) y colorante idéntico al natural (betacaroteno) Acidos Grasos Libres Oleico UoM % Max 0.3, Acrilonitrilo UoM mg/kg Max 0.02, Benzo(a)pireno UoM µg/kg Max 2, Cloruros en % UoM % Min 0.9 Max 1.1, Color Lovibond, 5.25" Amarillo Max 70, Color Lovibond, 5.25" Rojo Min 8.5 Max 9.5, Grasa Total UoM % Min 80, Humedad UoM % Min 16 Max 18, Indice de Peróxidos UoM meqO2/kg Max 1, Monomero de cloruro de vinilo UoM mg/kg Max 0.01, Punto de Fusión UoM °C Min 41 Max</td><td>CAJA X 15 KILOS</td><td>TEAM</td><td>A DEFINIR</td><td>$153.000</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

		43, Suma de Dioxinas ERQT PCDD/F-OMS pg/g grasa Max 0.75, Suma de Dioxinas y PCBs pg/g grasa Max 1.5, Cipermetrin mg/kg Max 0.5, Arsénico (As) ppm Max 0.1, Cobre (Cu) ppm Max 0.1, Plomo (Pb) ppm Max 0.1, Hierro (Fe) ppm Max 1.5, Contenido de Trans % Max 5, N20 % Min 29.5 Max 33.5, N30 % Min 13 Max 15, N35 % Min 7.5 Max 10, N40 % Min 2.5 Max 4.5E.Coli UFC/g Presencia <10, Bacterias Lipolíticas UFC/g Max <10, Coliformes Totales UFC/g Max <10, Enterobacterias UFC/g Max <10, Levaduras UFC/g Max <100, Mesófilos Aerobios UFC/g Max <5000, Mohos UFC/g Max <100. Apariencia Min 8 Max 10, Color Min 8 Max 10, Olor Min 8 MAX 10, Sabor Min 8 Max 10. Calorías kcal 727 - 73, Grasa Total g 81 - 8.1, Grasa Saturada g 43 - 4.3, Grasa Trans mg 379 - 38 Carbohidratos Totales g 0 - 0, Fibra Dietaria g 0 – 0, Azúcares Totales g 0 – 0, Azúcares añadidos g 0 – 0, Proteína g 0 – 0, Sodio mg 393 - 39, Vitamina A mcg ER 0 – 0, Vitamina D mcg 0 – 0, Hierro Nut mg 0 - 0, Calcio Nut mg 0 – 0, Zinc Nut mg 0 – 0. CAJA X 15 KILOS				
	2	Producto obtenido mediante emulsión de grasas vegetales RBD y agua. Cristalizado bajo condiciones estándar aplicadas a este proceso. Repostería, pastelería y panadería y/o alimentos afines al producto. Sabor: sabor a mantequilla y libre de sabores extraños como rancio o solventes Olor: olor suave a margarina y Libre de olores extraños como rancio o solventes Color: Amarillo claro cremosos Textura: sólido a temperatura ambiente Acido grasos libres%(como Oleico) 0.5 Máximo Punto de fusión °C 38.5. – 41.5 Humedad % 23 Máximo Grasa % 75+/- 2% Sal % (NaCl) 1 Máximo Índice de peróxido (meq/Kg 1 máx.La grasa multipropósito no es un alérgeno, ya que no contiene proteína alérgena funcional.Aditivos y Antioxidantes TBHQ como antioxidante. Sabores naturales y artificiales. Color vegetal. El producto debe ser libre de materias extrañas y el empaque debe estar limpio y completamente sellado con su respectivo código de producción y fecha de vencimiento. CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	GLUT	A DEFINIR	$153.000
	3	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas e Interesterificadas: Aceite de Palma, Aceite de Palmiste, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada, Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos), Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Parametros fisico quimicos Contenido graso % (m/m) Min. 73 NTC 241, Humedad % (m/m) Máx. 26 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.3 NTC 218, Punto de Fusión (ºC) Blanda: 37.5 - 39 Dura: 39.5 - 41.5 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Parametros Microbiologicos Recuento de Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g m3 1000 M3 5000, Recuento de Escherichia Coli, UFC/g m3 <10 M3 ----, Recuento de mohos y levaduras, UFC/g m3 50 M3 100, Olor Lácteo, Sabor Lácteo, Color Crema,	CAJA X 15 KILOS	SAN FERMIN	A DEFINIR	$153.000

		Textura Suave, Consistencia Homogénea CAJA X 15 KILOS.				
	4	Mezcla de Grasas Vegetales Refinadas: Aceite de Palma, Estearina de Palma, Agua, Sal Yodada, Emulsificantes (Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos), Lecitina de Soya, Conservantes (Benzoato de Sodio), Aromatizante idéntico al natural (Aroma Mantequilla-Leche), Acidulante (Ácido Cítrico), Antioxidante (B.H.T), Colorante (Betacaroteno). Contenido graso % (m/m) Min. 74 NTC 241 Humedad % (m/m) Max. 25 NTC 287, Cloruros de Sodio % (m/m) Máx. 1 ISO 1738, Acidez (% , Acido Oleico) Máx. 0.5 NTC 218, Punto de Fusión (°C) 44 - 46 NTC 213, Índice de Peróxidos (Meq Oxigeno activo/Kg Aceite) Máx. 1 en fábrica 5 fuera de fábrica NTC 236. Staphylococcus aureus coagulada positiva, UFC/g n 5 C 1 m < 100 M 100, Escherichia Coli, UFC/g n 5 C 0 m <10 M ----, Mohos y levaduras, UFC/g n 5 C 1 m 100 M 1000. Olor Mantequilla -Lácteo, Sabor Mantequilla -Lácteo, Color Crema Textura Suave, Consistencia Homogénea, Cereales con gluten y derivados Presencia No Contacto cruzado potencial No, Crustáceos y sus derivados presencia No contacto cruzado potenical No, Huevo y productos de los huevos presencia No Contacto cruzado Potencial No, Leche y sus derivados (incluida la lactosa) presencia No Contacto cruzado Potencial No, Maní, soya y sus productos, presencia Si, Lecitina de soya Contacto cruzado Potencial No, Pescado y productos pesqueros, presencia No Contacto cruzado Potencial No, Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas, presencia No Contacto cruzado Potencial No. CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	SAN FERMIN	A DEFINIR	$160.800
	5	Margarina Industrial de excelente plasticidad, que permite elaborar de forma más rápida y fácil los productos laminados, con resaltado aroma/sabor a mantequilla, además contribuye a lograr productos con mejor separación de capas y crujientes. Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla) antioxidante (BHT y/o BHA:100 ppm) y colorante idéntico al natural (Beta-caroteno) Color: Crema Olor: Característico a mantequilla Sabor: Característico a mantequilla Textura: Plástica, moldeable Consistencia: Homogénea Color Lovibond (celda 5 1/4") Máx 4,5 R/ 70 A Colorimetro Lovibond PFX 990, pH (fase acuosa) 5,00 ± 0,30 pHmetro Hanna 213, Cloruro de Sodio(% de NaCl 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, Acidez emulsión (% como oleico) 0,35 máx NTC 218:2011, Índice de peróxidos (meq O2/Kg) En planta: Máx. 0,5 Fuera de planta Máx. 5** AOCS Cd8b-90, Punto de Fusión (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, Ácidos grasos Trans (g/100 g) 1,0 max AOCS Ce266 y Ce 1ª -13, Parámetro Límite máx Frecuencia Método Hierro (Fe) limite max 1,5 mg/Kg Anual, Externo, Cobre (Cu) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Plomo (Pb) limite max 0,1 mg/Kg Externo,	CAJA X 15 KILOS	SIGRA	A DEFINIR	$160.800

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

	Arsénico (As) limite max 0,1 mg/Kg Externo, Calorías (kcal) 690 Grasa Total (g) 77,0, Grasa Saturada (g) 51,0, grasa monoinsaturada 21,0, grasa poliinsaturada 4,3, Grasa trans (mg) 390, Carbohidratos Totales (g) 0,0, Fibra dietaria (g) 0,0, Azúcares totales (g) 0,0, Azúcares añadidos (g) 0,0, Proteina (g) 0,0, Sodio (mg) 400. CAJA X 15 KILOS				
6	aceite líquido comestible, obtenido por raccionamiento en seco del aceite de palma africana, totalmente refinado y desodorizado. aceite de color amarillo – rojizo y consistencia líquida a temperatura ambiente. aceite liquido comestible.oleína de palma, adición de 50 ppm tbhq como antioxidante y 1000 ppm de aditivo e492 como estabilizante. acidez 0.10% máx., humedad 0.07 % máx, impurezas 0.0% máx., color rojo 3,5 máx amarillo 50 máx., índice de yodo 58 mín., índice de peróxidos 0.8 % máx, cold test a 8° > 30 minutos, punto de nube menor igual a 7°, punto de humo 218 ° c mín, perfil sólidos 40 % máx, perfil sólidos n10 15 % máx., perfil sólidos n20 0.5 % máx, perfil sólidos n30 0 % máx, perfil sólidos n35 0 % máx., perfil sólidos n40 n0 0 % máx, calorias kcal por 100 ml 819, grasa total 91g, grasa poliinsaturada 12g, grasa saturada 43g, grasa trans 1102mg, carbohidratos totales 0g, fibra dietaria 0g, azucalres totales 0g, azucares añadidos 0g, proteina 0g, sodio 0mg, hierro 0.50 mg, bidon x 20 litros	BIDON 20 LITROS	IDEAL	A DEFINIR	$153.000
				VALOR TOTAL DE PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS	**$ 933.600**
				TOTAL, PRESUPUESTO	**$ 160.000.000**

FORMA DE PAGO

La CPMS ACACIAS - INPEC efectuará pagos al contratista conforme a los ingresos que se perciban por la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento, por ser estos recursos de RECURSOS PROPIOS y a la disponibilidad del PAC, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, en un plazo máximo de 90 días, 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 (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), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. **Igualmente, para el trámite del pago el CONTRATISTA deberá además haber realizado el cargue de la factura correspondiente en la plataforma SECOP II, TVE y SIIF Nación, debidamente firmada y con el recibido del Supervisor. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.**

El valor total del contrato de bienes y/o servicios será hasta por el valor de la propuesta económica final presentada por el oferente. El CPMS Acacias se reservará el derecho de compra hasta el tope del CDP asignado para tal fin. En este orden de ideas, si resultará un excedente en el CDP dispuesto para el presente proceso, luego de adjudicado el Contrato, se podrá realizar una adición equivalente al 50% del valor del mismo (parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993), ello previa justificación de la necesidad por parte del Supervisor del Contrato o quien haga sus veces y aprobación del director del Establecimiento.

La oferta incluye los costos directos e indirectos y los pagos se realizarán conforme a la disponibilidad del PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC, previa presentación de los siguientes documentos:

- ✓ Factura debidamente aprobada por el supervisor del contrato. (Notas débito o crédito en el caso de ser necesario)
- ✓ Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato
- ✓ Certificación del pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). La certificación o soportes, podrán ser expedidos por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley, o por el representante legal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 27 de diciembre de 2002.

NOTA: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último documento subsanado o corregido de acuerdo con la solicitud del grupo de tesorería o quien haga sus veces en los establecimiento de reclusión del orden nacional y Escuela Penitenciaria.

El pago se hará en pesos colombianos por medio de la Tesorería General del INPEC a través de la consignación en la Cuenta Corriente o de Ahorros que el CONTRATISTA suministre al CPMS ACACIAS - INPEC, en la oficina de Administrativa junto a los demás documentos requeridos en el proceso.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente por suministro, Retención Industria y Comercio ICA, 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.

NOTA: <u>Del impuesto del IVA</u>: este proceso queda exento del impuesto del IVA, de acuerdo con el artículo 130 de la ley 633 de 2000 que indica. "quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema".

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

En consecuencia, la Oficina Administrativa y Financiera considera que el valor del presupuesto relacionado en la descripción del objeto a contratar asciende a la suma de: **CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($160.000.000)**, contemplado dentro del Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2025 y detallado así:

POSICION CATALOGO DEL GASTO	FUENTE	CDP N°	FECHA CDP	VALOR CDP
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	426	16/01/2026	$90.800.000
A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	PROPIOS	526	16/01/2026	$69.200.000
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMSACAS ACACIAS - INPEC				
RECURSO: Recursos PROPIOS 26				

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

	SITUAC: CSF
	OBJETO: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMS ACACIAS. RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026"
	EXPEDIDO POR: EMIGDIO CÁRDENAS ARBELÁEZ – RESPONSABLE PRESUPUESTO CPMS ACACIAS – INPEC.
	RESOLUCIÓN No.: RES. 000003 DE 02 DE ENERO DE 2026
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES	De acuerdo con lo establecido en el inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5. del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del **ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6**, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por el **DG. YENI PAOLA REY GOMEZ quien ejerce como responsable del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA** de la CPMS ACACIAS-INPEC. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCIÓN.	Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua a Villavicencio.
CUENTA BANCARIA	**BANCOLOMBIA** - Cuenta AHORROS No. 763-701989-65 a nombre de **SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S**

AMPARO	% DEL CUBRIMIENTO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	10% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más
CALIDAD DEL BIEN	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más

Atentamente,

Dra. LILIANA MARCELA ROMERO MÉNDEZ
Directora (e) Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Acacias

Elaborado por: T.O. Kelly J Ruiz T / Área Administrativa
Revisado por: Alejandra Alarcón / Gestión (e) Corporativa
Fecha: 05 de febrero de 2026
Archivo: \\192.168.45.59\Administrativa\Administrativa 2026\PROCESOS DE CONTRATACIÓN\1. MINIMA CUANTIA\MC-004 PANADERIA - GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES - MATERIA PRIMA ALMIDONES\ADJUDICACION\Comunicación Aceptación CTO 004 -GRASAS Y ACEITES - (PANADERIA).docx