INPEC

238-EPMSCCARTAGO-DIRECCIÓN

INPEC 19-02-2026 10:52
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0044530 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 2383 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / WILSON CASTILLO CALDERON
DESTINO ORMANY GROUP SAS
ASUNTO CONTRATO 238-MC-002-2026 MATERIA PRIMA PANADERIA
OBS ONTRATO 238-MC-002-2026 MATERIA PRIMA PANADERIA

2026EE0044530

Señor
JHONATAN YECID ORTIZ LOPEZ
Representante Legal
ORMANY GROUP S.A.S
Calle 17C # 33E-02 Cali Valle del Cauca
Bogotá Colombia

Asunto: Comunicación de aceptación de oferta (Invitación Pública Nº 238-MC-002-2026

De conformidad a lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado por el *Decreto 1082 de 2015, Título I CONTRATACIÓN ESTATAL*, *Capítulo I SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACION PUBLICA, SECCION 5, SUBSECCION 5. MINIMA CUANTIA Articulo 2.2.1.2.1.5.2*, *numeral 8*, de manera atenta le manifiesto que la oferta que usted ha presentado con relación a la invitación pública de la referencia ha sido aceptada de manera expresa e incondicional, por lo que deberá cumplir con los ofrecimientos formulados en su propuesta.

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

Nº DE CONTRATO	002-2026
TIPO DE CONTRATO	Suministro
CONTRATISTA	**ORMANY GROUP S.A.S**
	NIT 900416696-7
	Representante Legal: **JHONATAN YECID ORTIZ LOPEZ**.
	Identificación: C.C 1.022.414.617 Bogotá D.C.
	Dirección: Calle 17C # 33E-02 Cali Valle del Cauca
	Teléfono: Celular 3222281287 - 3202779746
	Correo: comercial: gerencia@ormany.co
OBJETO	Contratar el suministro de materias primas e insumos a precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste, para la elaboración y comercialización de productos panificados en la actividad productiva panadería de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Cartago.
ALCANCE DEL OBJETO	El contratista en cumplimiento del objeto del contrato deberá tener en cuenta los siguientes aspectos: 1. Los elementos deben ser nuevos y de alta calidad, en las cantidades pactadas, debidamente empacados, con **reconocimiento comercial de amplia circulación y/o rotación en el mercado regional y/o nacional.** 2. Los elementos deteriorados, incompletos o que no cumplan con las características detalladas en el presente contrato serán devueltos y reemplazados por los exigidos o dará lugar a la aplicación de lo contenido en el decreto 735 de 2013. 3. Si las fallas o defectos que se presenten con ocasión de material defectuoso, el contratista adjudicatario deberá reponerlo, en un término no mayor a dos (2) día hábil.

<table>
<tr><td></td><td>
4. El contratista asume los gastos de transporte y entrega de los elementos, en la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Cartago., Calle 10 Nº 13-72, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.
5. El futuro contratista debe garantizar el suministro de los elementos solicitados en los presentes estudios, entregándolos sin costo adicional, en las instalaciones la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Cartago.
6. Garantizar el suministro de los productos con un tiempo máximo de entrega de dos (2) días, después de radicada o notificada la solicitud por el supervisor del contrato.
7. El envío de los productos se deberá realizar por parte del proveedor, sin importar la cantidad de unidades solicitada por la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Cartago.
8. El futuro contratista debe garantizar que los productos tengan registro INVIMA si es el caso y contar con las autorizaciones para la conservación, transporte y almacenamiento conforme a la normativa vigente de acuerdo al objeto del contrato.
9. El pago se hará contra-entrega, previo informe de recibido a satisfacción, sujeto a trámites administrativos.
10. Los productos deben incluir fecha de vencimiento, de fabricación y lote.
11. Las cantidades solicitadas dependerán de la necesidad de la a actividad productiva, por lo que se debe tener inventarios disponibles de los elementos ofertados para atender de manera oportuna, el requerimiento que realice el supervisor del contrato.
12. Se requiere de manera especial que los productos tengan reconocimiento comercial de marca, de amplia trayectoria en el mercado local, regional y nacional con una permanencia mínima de 10 años, además se requiere que los productos sean de calidad, reconocidos en el mercado.
</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS</td><td>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th><th>PRECIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Aceite vegetal. 100% palma alto oleico, cero colesterol. Resiste altas temperaturas y que no se solidifique en bajas temperaturas. Alta resistencia a la oxidación. Presentación bidón x 20 litros.</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>130.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Coco deshidratado sin azúcar. Fruta deshidratada natural, producto especial para decoración de productos de panadería. Apariencia: irregular, rallada. Color: blanco. Olor y sabor: característico del producto. Textura: seca. Presentación bolsa x 1 kilogramo.</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>28.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Margarina industrial. Mezcla de aceites vegetales, agua, emulsificantes, éster del ácido láctico de mono y diglicéridos, sal, sorbato de potasio, ácido cítrico, saborizantes idénticos a los naturales, colorante natural. Presentación caja cartón x 15 kilogramos para clima cálido</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>130.000</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Margarina industrial para hojaldre. Mezcla de aceites vegetales, emulsificantes, lecitina, agua, sal, conservante, ácido cítrico, saborizantes idénticos a los naturales. Presentación cartón x 15 kilogramos clima cálido.</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>145.000</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Piña en almibar trozos. 89% de la piña es agua, también es fuente de vitaminas A y C, potasio, hierro y calcio. La piña contiene bromelina o bromelaína, una enzima que digiere proteínas entre otras propiedades y el azucar en almibar. Presentacion en trozos bolsa por 3000 gramos.</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>16.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Duraznos en almibar. Durazno, agua, azúcares añadidos (azúcar de caña) y ácido cítrico. El producto tiene 3 ingredientes en total, se compone básicamente de duraznos y el azúcar para el almíbar. Presentación lata peso neto 820 gramos.</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>9.500</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Jamón de cerdo. es un producto obtenido de las patas traseras del cerdo, salado en crudo y curado de forma natural Es una buena fuente de proteína Ideal para preparar sánduches y pizzas. Presentación paquete x 400 gramos</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>18.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Uvas pasas. Uva seca deshidratada parcialmente, color oscuro, sabor dulce, textura arrugada. Empacada en bosa de polietileno con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de</td><td>SIN DETERMINAR</td><td>14.000</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		empaque, fecha de vencimiento, lote y peso. Presentación x 1 kilogramo		
	9	**Arequipe.** Leche entera, azúcar, fécula (maíz), glucosa, regulador de acidez (bicarbonato de sodio), conservantes, color y olor característico, textura y consistencia semisólida untable. Presentación manga x 1 kilogramo.	SIN DETERMINAR	9.900
	10	**Crema de leche.** Producto lácteo elaborado a partir de la grasa de la leche de consistencia suave, cremosa y de color blanco para diferentes preparaciones culinarias. Presentación bolsa x 1.100 mililitros	SIN DETERMINAR	21.950
	11	**Crema Chantilly.** En el mundo de los lácteos, la crema chantilly está hecha a base de crema de leche de vaca, azúcar y que se bate hasta obtener la consistencia deseada. Los otros ingredientes que le dan su toque particular son la esencia de vainilla y el azúcar glass. Presentacion aerosol 250 grs	SIN DETERMINAR	21.420
	12	**Huevos.** Huevos en la cascara de gallina, Tipo AA o superior, etiqueta con fecha de vencimiento y lote. Presentación x 30 unidades	SIN DETERMINAR	18.245
	13	**Leche en polvo.** Producto adicionado con vitaminas, que se obtiene por eliminación de constitución de la leche entera, el contenido de grasa y/o proteína pueden ser ajustados únicamente para cumplir requisitos de composición, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche usadas como materia prima. Contiene lactosa como componente natural de la leche, olor lácteo característico, sabor dulce cremoso, color amarillento, homogéneo, característico del producto. Presentación empaque en bolsa de 900 gramos, material poliéster metalizado y polietileno	SIN DETERMINAR	31.000
	14	**Leche líquida.** Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135°C a 150°C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas, resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico. Aroma y sabor característico de la leche, color blanco. Presentación bolsa x 1.100 mililitros.	SIN DETERMINAR	6.000
	15	**Queso costeño molido.** Queso fresco no madurado, no acido, elaborado con leche de vaca, sabor salado entre moderado y fuerte, color blanco, buen olor, duro y seco, bien sellado, empacado al vacío y rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial) fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote y peso. Presentación x 1 kilogramo.	SIN DETERMINAR	26.000
	16	**Queso mozarella bloque.** es un queso de mediana a alta humedad y graso a semi-graso, que se obtiene por hilado de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. presentación bloque x 1000 gramos	SIN DETERMINAR	21.000
	17	**Queso mozarella tajadas.** queso fresco semiduro, semigraso de sabor suave. Es un queso muy versátil y puede usarse frío o caliente, su elasticidad y capacidad de derretir lo hace un queso ideal para preparaciones como lasañas, sanduches y acompañamiento. Es buena fuente de proteína y calcio. inclúyelo junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico. Presentación paquete 400 grs	SIN DETERMINAR	26.000
	18	**Queso cuajada.** Producto pasteurizado sin madurar que después de su fabricación está listo para su consumo, hecho de leche entera pasteurizada, cloruro de sodio, estabilizantes (cloruro de calcio) y cuajo, aroma, lácteo sabor salado característico del producto, color blanco, consistencia débil, polietileno de baja densidad y lámina para finada, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial) fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote y peso. Presentación x 1 libra.	SIN DETERMINAR	15.375

	19	**Almidón de yuca.** Harina que se obtiene de la yuca. Contiene proteínas, grasa, carbohidratos, ceniza, humedad y fibra. Apariencia: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característico de la yuca. PH: 6. Textura: polvo. Presentación bulto x 12.5 kilogramos	SIN DETERMINAR	82.000
	20	**Azúcar blanco.** Producto natural extraído de la caña de azúcar, presentación sólida y cristalizada, constituida esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometida a proceso de refinación. Presentación bulto x 50 kilogramos	SIN DETERMINAR	170.000
	21	**Cernido de guayaba.** Pasta viscosa, obtenida por concentración de pulpa de fruta madura y sana hasta lograr una consistencia que pueda ser esparcida o inyectada sobre superficies. Contiene pulpa de guayaba, sacarosa, pectina, regulador de acidez (ácido cítrico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), color y olor característicos. Presentación manga x 1 kilogramo.	SIN DETERMINAR	9.400
	22	**Color caramelo.** Líquido viscoso, denso, de color café oscuro, obtenido mediante inversión de sacarosa. De utilización en pastelería y panadería. Presentación galón 5 kilogramos.	SIN DETERMINAR	48.800
	23	**Esencia de sabores.** Mezcla de componentes aromáticos que proporcionan agradable sabor y aroma a todos aquellos productos horneados que la contienen, resistentes a las temperaturas de horneo (termoestables) y sin sensación de alcohol. Sabores surtidos (queso, mantequilla, vainilla, coco, naranja, ponqué, ron con pasas, entre otras). Presentación galón 3.785 mililitros o superior	SIN DETERMINAR	39.000
	24	**Fécula de maíz.** Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios, exento de sustancias tóxicas y nocivas. Presentación bulto x 12 kilogramos.	SIN DETERMINAR	65.000
	25	**Glaseados sabores**. Contiene azúcar, agua, fruta natural, glucosa, regulador de PH, conservante, saborizantes naturales, se usa para productos horneados. Presentación x 1 kilogramo.	SIN DETERMINAR	9.700
	26	**Harina de maíz.** Harina de maíz precocida. Ideal para preparar arepas. Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo de maíz blanco y/o amarillo seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, molido hasta obtener la granulometría deseada. Presentación bulto x 50 kilogramos	SIN DETERMINAR	145.000
	27	**Harina de trigo para uso de panadería industria de alto rendimiento.** Contiene harina de trigo fortificada con Niacina (55 mg/kg), hierro (44 mg/kg), vitamina B1 (6 mg/kg), vitamina B2 (4 mg/kg) y ácido fólico (1.54 mg/kg). Mico toxinas (límite máximo en µg/kg): Ocratoxina A (3.0), suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (4.0), DON-Deoxinivalenol (1000) y Zearalenona (75). Requisitos fisicoquímicos: Humedad (entre 12.5% y 14.5%), proteína (12.5%), cenizas (entre 0.65% y 0.80%), gluten húmedo (32.5%) y gluten seco (11%). Certificada por INCONTEC. Presentación bulto x 50 kilogramos.	SIN DETERMINAR	207.695
	28	**Harina de trigo integral.** Harina reconstituida de todas las partes del grano previamente separadas. Al molerse el trigo se separan el germen, el salvado y el endospermo, y luego se unen para formar esta harina con un alto contenido de fibra**.** Presentación bulto x 25 kilogramos.	SIN DETERMINAR	90.000
	29	**Levadura fresca.** Producto natural, fresco y estable, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento. El producto contiene agua y saccharomyces cerevisiae. Presentación bloque rectangular x 1 libra debidamente rotulado con fecha de vencimiento y lote.	SIN DETERMINAR	6.500
	30	**Mezcla para buñuelos.** Mezcla en polvo para preparar buñuelos a base de almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar y sal. Presentación bulto x 25 kilogramos.	SIN DETERMINAR	149.000

	31	**Polvo para hornear.** Mezcla homogénea de agentes leudantes de doble acción, se presenta como polvo blanco brillante, libre de impurezas y partículas extrañas, pirofosfato de sodio (leudante), bicarbonato de sodio, harina de cereales, y fosfato monocálcico. Presentación x 1 kilogramo.	SIN DETERMINAR	9.520
	32	**Sal refinada.** Cloruro de sodio purificada, refinada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, altamente soluble en agua, arsénico, cobre, plomo cadmio. Presentación x 1 kilogramo.	SIN DETERMINAR	2.400
	33	**Azúcar pulverizada.** Azúcar glass o azúcar en polvo, es azúcar blanco refinado que ha sido molido hasta obtener una textura fina. Se utiliza principalmente en repostería para hacer y decorar pasteles, galletas y otros postres. Presentación bolsa x 500 grs.	SIN DETERMINAR	3.450
	34	**Cocoa Corona.** Azúcares añadidos (Azúcar y lactosa), cocoa natural en polvo, pasta de cacao, maltodextrina, fosfato dicálcico, lecitina de soya, leche descremada en polvo, grasa butírica y saborizante artificial. Presentación bolsa x 1000 gramos	SIN DETERMINAR	49.900
	35	**Reposteria chips Chocolate negro.** Azúcar, grasa vegetal, cocoa en polvo, leche descremada en polvo, suero de leche, emuslificantes (lecitina de soya y monoestearato de sorbitán) y sabores artificiales (arequipe y etilvainillina). Presentacion bolsa x 250 gramos	SIN DETERMINAR	7.500
	36	**Salvado de trigo.** Subproducto obtenido de la molienda del trigo, constituido principalmente por las partículas provenientes de las capas más internas del pericarpio y polvillo de trigo. Presentación bulto x 20 kilogramos.	SIN DETERMINAR	45.000
	37	**Anilina vegetal para repostería.** Son pigmentos extraídos de productos naturales como verduras, frutas, minerales y sobre todo plantas que al agregarse a un bien, le otorgan un color vívido, vibrante y atractivo para los consumidores. Presentación bolsa x 250 gramos	SIN DETERMINAR	7.900
	38	**Cajas para torta cartón tipo maletín 32x32 cm.** Presentación paquete x 100 unidades.	SIN DETERMINAR	195.000
	39	**Cajas para torta cartón tipo maletín 26x26 cm.** Presentación paquete x 100 unidades.	SIN DETERMINAR	185.000
	40	**Bolsas de papel - 2 libras.** Presentación paquete x 100 unidades.	SIN DETERMINAR	4.500
	41	**Bolsas de papel - 3 libras.** Presentación paquete x 100 unidades.	SIN DETERMINAR	7.000
	42	**Bolsas de papel - 4 libras.** Presentación paquete x 100 unidades.	SIN DETERMINAR	5.500
	43	**Servilletas de papel.** Color blanco standard cafetería, una hoja dimensiones 16,6 x25 cm. Presentación paquete x 100 unidades.	SIN DETERMINAR	2.300
	44	**Toallas de Papel para manos.** Resistentes, absorbentes y con excelente presentación, color blanco y natural, entrelazada en Z. Presentación paquete x 150 unidades.	SIN DETERMINAR	1.900
	45	Blonda para torta 30 cm. Base icopor circular de 30 centímetros. Presentación paquete por 200 unidades	SIN DETERMINAR	85.000
	46	Blonda para torta 26 cm. Base icopor circular de 26 centímetros. Presentación paquete por 200 unidades	SIN DETERMINAR	65.000
	47	Bola tina canastilla 60x100 cm, transparente. Presentación paquete x100 unidades	SIN DETERMINAR	21.500
	48	Guantes de caucho domésticos TALLAS L y XL, presentación paquete x 2	SIN DETERMINAR	3.900
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) Realizar las entregas de los productos, 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) Garantizar la calidad de los productos de conformidad con la ley 1480 de 2011, articulo 5 y s.s. d) El contratista no podrá ceder la ejecución del contrato, en caso de que se presenten circunstancias que lo tornen necesario, la CPMS Cartago lo analizará y sólo se podrá ceder con el consentimiento expreso y escrito del Establecimiento. e)Los elementos deben ser nuevos y de alta calidad. f) Los elementos deteriorados, incompletos, vencidos o que no cumplan con las características detalladas en el presente contrato serán devueltos y reemplazados por los exigidos o dará lugar a la aplicación de lo contenido en el decreto 1074 de 2015, deberá reponerlo, en un término no mayor a dos (2) días. g) El contratista asume los gastos de transporte y entrega de los elementos, en la CPMS Cartago, Calle 10 No.13-72 Barrio el Samán. h) Garantizar el suministro de los productos con un tiempo máximo de entrega de 2 días, debido al poco almacenamiento que se tiene en el Establecimiento. i) El envío de los productos se deberá realizar por parte del proveedor, sin importar la cantidad de unidades solicitada por la CPMS Cartago. j)El contrato se terminará de manera UNILATERAL por parte del contratante en el momento en que el CONTRATISTA, incumpla las obligaciones inherentes a la clase de contrato celebrado.
OBLIGACIONES DEL INPEC	la CPMS Cartago se obliga para con el Contratista a: **a)** Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sean solicitadas dichas garantías). **b)** Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. **c)** Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo. **d)** Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad. **e)** Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 1 de la ley 1755 de 2015 y el articulo 25 numeral 16 de la ley 80 de 1993. **f)** Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de diciembre de 2026, previa suscripción del acta de inicio lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y la expedición del Registro Presupuestal.
VALOR Y FORMA DE PAGO	Se estima que el valor del contrato será hasta por la suma de **CUARENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS ($46.829.798=) m/cte** De acuerdo al valor de los elementos recibidos a satisfacción; es decir, adquisición y/o suministro de materia prima, Empaques y productos para el funcionamiento del Proyecto Productivo Panadería, a precios unitarios fijos sin fórmula de reajuste, de la CPMS de Cartago, previo registro de la **Factura Electrónica en la plataforma SIIF NACION , dispuesta**

	por el Ministerio de Hacienda, además de los soportes exigidos por el Manual de Contratación del INPEC, como son el pago de la seguridad social y parafiscales, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas; también las facturas deben subirse a la plataforma del SECOP II, en el respectivo contrato, para su validación y pago correspondiente. **NOTA 1: Del impuesto del IVA: este proceso queda exento del impuesto del IVA, de acuerdo al artículo 130 de la ley 633 de 2000 y CERTIFICACIÓN MJD-, 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".** (**El oferente entiende que los recursos con los cuales se financiará el presente proceso son recursos propios de la CPMS CARTAGO, por lo cual la ejecución total del presupuesto asignado depende del recaudo de los mismos por tal motivo acepta que el CPMS CARTAGO termine y liquide el contrato antes del tiempo estipulado o antes de ejecutar el total de los recursos, si el recaudo de ingresos no se logra).** Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa aprobación de la factura electrónica o en su defecto para rechazo y corrección por parte del proveedor. Las facturas deben ser radicadas antes del día 20 de cada mes respectivo y serán canceladas por La CPMS Cartago, 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 y la Resolución 000042 del 5 de mayo expedida por la DIAN., 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 las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Compras, Retención en la Fuente ICA por Compras, Estampilla Pro UCEVA Y Universidad del Pacifico, 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. 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. La CPMS de Cartago, se reserva el derecho de adjudicar hasta el tope del presupuesto asignado y adicionar el contrato en las mismas condiciones de la oferta que ofreció el menor precio.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUETAL	CDP No.326 de fecha 13 de enero de 2026. Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-238 CPMS Cartago. Dependencia 238PAN PANADERIA- CPMS Cartago. Posición catálogo de gastos A-05-01-01-002-001 Carne, pescado, frutas, hortalizas, aceites y grasas; A-05-01-01-002-002 Productos lácteos y ovoproductos y A-05-01-01-002-003 Productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón, otros productos alimenticios, A-05-01-01-003-002 Pasta o pulpa, papel y productos de papel y A-05-01-01-003-006-719 Productos de Caucho y Plástico, Fuente propios. Recurso 26, SITUAC. CSF. Objeto: Adquisición de materia prima y suministros para proyecto panadería. Expedido por Wilson Castillo Calderón, por el valor **de Cuarenta y Seis Millones Ochocientos Veintinueve Mil Setecientos Noventa y Ocho Pesos ($46.829.798=) m/cte.**
GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor del Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Cartago Valle con Nit. 836.000.147-7, dentro del día (01) hábil siguiente a la suscripción del contrato, Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales que avalará el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato. Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por Compañía de Seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía Bancaria, con las siguientes coberturas y suficiencias. **CUMPLIMIENTO**: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y (4) cuatro meses más. **CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS**: Por el veinte (20%) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y (4) cuatro meses más.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por la funcionaria por la Técnico Operativo **NANCY MAYERLY RAMIREZ CARDENAS,** como Administradora del Proyecto Productivo Panadería de la CPMS Cartago o quien haga sus veces en el cargo en ausencia total o parcial. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCION	El lugar de ejecución será Cartago. Para todos los efectos legales se fija el domicilio contractual en la ciudad de Cartago, Valle del Cauca, Calle 10 No.13-72 barrio el Samán.
CUENTA BANCARIA	Cuenta de Corriente No.108969937763 de Davivienda a nombre de **ORMANY GROUP S.A.S.**

Atentamente,

Esp. KARLA LILIANA TORRES GONZALEZ
Directora CPMSC – Cartago Valle

Revisado por: -Karla Liliana Torres González Directora
Elaboró por: Profesional Universitario Wilson Castillo Calderón
OFICIOS CONTRATACIÓN
Contratacion.epccartago@inpec.gov.co