INPEC

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE MÍNIMA CUANTÍA

INPEC 18-03-2026 14:18
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0072102 Fol:31 Anex:0 FA:0
ORIGEN 5353 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / PAULA ANDREA VILLAREAL MENDOZA
DESTINO ARHO SOLUCIONES
ASUNTO CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE MÍNIMA CUANTÍA
OBS

2026EE0072102

Señor
ARHOS SOLUCIONES SAS
KATHERINE ARBELAEZ HENAO

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta No. **CPMSPTR-MC-003-2026**

Respetado Representante Legal de **ARHOS SOLUCIONES SAS**

Me permito informarle que la Cárcel y Penitenciaría de media Seguridad de Puerto Triunfo, aceptó su oferta presentada el **10** del mes de **marzo** del año **2026**, por medio de la plataforma SECOP II, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. IPMC-003-2026, 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, estas comunicaciones 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. IPMC-003-2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**CPMSPTR-MC-003-2026**
CONTRATISTA	**AHROS SOLUCIONES SAS** Nit ó Rut 901.340.136-1
	Representante legal: KATHERINE ARBELAEZ HENAO Identificación: C.C. No. 1.152.452.740 de MEDELLIN, ANTIOQUIA.
	Dirección comercial: KM2 VIA CALDAS – AMAGA.
	Teléfonos: 3148300643
	Correo Electrónico arhosoluciones@gmail.com
OBJETO	"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANADERÍA A PRECIO UNITARIO PARA ELABORAR PRODUCTOS PANIFICADOS Y CUBRIR LAS NECESIDADES BÁSICAS DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD, A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO - ANTIOQUIA."

<table>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO-</td><td>En desarrollo del objeto contractual EL CONTRATISTA realizara la entrega de los productos mediante suministro a solicitud del responsable de la actividad asadero, de acuerdo al plan de entregas parciales.

a) Entregar los elementos a que se refiere el objeto del contrato con las especificaciones técnicas establecidas en este Estudio Previo y posterior contrato.
b) Entregar los elementos objeto del proceso contractual en el término establecido en el numeral plazo de ejecución del contrato.
c) Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.
d) Las especificaciones técnicas descritas en el presente Estudio Previo 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), al momento de entrega de los bienes contratados debe ser igual a las ofrecidas en el anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente. Adicionalmente, el interesado, debe hacer entrega total de los productos solicitados, de acuerdo con lo requerido por la supervisión del contrato.
e) El contratista se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato.
f) Es deber del oferente leer detenidamente el estudio previo porque en este se plasmará lo que después será la comunicación de aceptación de oferta (contrato.) La CPMS de Puerto Triunfo a través del supervisor del contrato exigirá que las especificaciones técnicas sean las correctas.

El proponente deberá estar en capacidad de cumplir con las condiciones técnicas contenidas en el anexo técnico y obligaciones en caso de ser seleccionado.</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="5">Rubro: A-05-01-01-001-006 Bsitem 705 Otros minerales</th></tr>
<tr><th>No.</th><th>Clasificación UNSPSC</th><th>Especificaciones técnicas</th><th>Cantidad estimada</th><th>Unidad de medida</th></tr>
<tr><td>1</td><td>50171551</td><td>sal bulto de 50 kilogramos con registro Invima sal refinada. la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (cloruro de sodio). sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. especificaciones fisicoquímicas. parámetros</td><td>Indeterminado</td><td>Unidad</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		típicos unidades especificación valores cloruro de sodio % en peso base seca 99 min. 99,76 yodo mg/kg de i - 50 – 100 66 – 84 flúor mg/kg de f - 180 – 220 180 – 220 magnesio mg/kg de mg ++ 800 máx. 2 calcio mg/kg de ca ++ 1000 máx. 15 humedad % peso 0.2 máx. 0,05 otros insolubles en agua mg/kg 1600 máx. 300 autocompactante (e 535) mg/kg 10 máx. 10 granulometría pasa m – 18 % pasa granulometría pasa m – 2 granulometría pasa m – 25 % pasa granulometría pasa m – 30 % pasan/a n/a granulometría pasa m – 60 % pasa n/a n/a granulometría pasa m – 70 % pasa 20 máx. 20 granulometría pasa m – 80 % pasan/a n/a		

Rubro: A-05-01-01-002-001 Bsitem 706 – CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y ACELTES Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurante restaurantes panadería)

No.	Clasificación UNSPSC	Especificaciones técnicas	Cantidad estimada	Unidad de medida
2	50151613	el aceite especial bidón x 20 litros para fritura en bidón de 20 litros es un producto esencial en la industria alimentaria, diseñado específicamente para freír alimentos de manera eficiente y segura. su formulación y presentación lo hacen ideal para restaurantes, hoteles y otros establecimientos que requieren grandes cantidades de aceite para freír. generalmente, se compone de	Indeterminado	Unidad

		una mezcla de aceites vegetales refinados, como aceite de palma, soya, girasol o canola, en proporciones variables según la marca. esta combinación busca un equilibrio entre estabilidad a altas temperaturas, sabor neutro y costo. se presenta en un bidón de 20 litros, un envase resistente y práctico para su almacenamiento y uso en grandes cocinas. el material del bidón suele ser plástico de alta densidad para garantizar la conservación del aceite.		
3	50151514	Vitina por libra es una emulsión parecida a la mantequilla solo que esta es de origen vegetal. es sólida y de textura grasosa función, esta se encarga de darle textura a muchos productos como el pan hojaldre o hawaiano. da color olor y consistencia, plasticidad, elasticidad. mezclas de aceites vegetales, agua, sal, mono glicéridos de ácidos grasos (emulsificante), lectina. conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante (bth) y colorante (betacaroteno).	Indeterminado	Unidad

Rubro: A-05-01-01-002-002 Bsitem 707 - PRODUCTOS LÁCTEOS Y OTROS PRODUCTOS (leche y huevos)

No.	Clasificación UNSPSC	Especificaciones técnicas	Cantidad estimada	Unidad de medida
4	50131612	huevos AA panal o cubeta x 30 unidades	Indeterminado	Unidad
5	50131802	queso costeño por libra, empacado al vacío congelado con registro Invima queso fresco no madurado, no ácido, elaborado con leche de vaca. sabor salado entre moderado y fuerte. color blanco, salado. cremoso, buen olor, duro y seco.	Indeterminado	Unidad

		6	50131802	queso doble crema por libra es un producto lácteo semigraso y semiduro, apreciado por su sabor suave y cremoso. se elabora principalmente con leche pasteurizada de vaca, lo que le confiere su textura característica y su alto contenido de grasa. leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo y cultivos lácticos. e distingue por su textura suave y cremosa, su color blanco amarillento y su sabor lácteo suave. tiene un contenido de grasa relativamente alto, lo que le da su untuosidad y sabor característicos.	Indeterminado	Unidad	
		7	50131704	leche en polvo por libra. producto de color blanco amarillento homogéneo característico. olor y sabor característico, exento de sabores extraños. requisitos específicos: no se permite adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el codex alimentarius. resolución 2906 de 2007. debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en la ntc1036. informacion nutricional: tamaño por porción: 2 cucharadas 25g (200ml/ 6,7 fl oz) cantidad por porción %vd*%dv*calorías130calorías de grasas60grasatotal 7g.11%grasa saturada 4g.20% grasa trans 0g.colesterol 30mg10%sodio 100mg 4%carbohidratos total 10g.3%fibra dietaría 0g. 0%**azúcar 10g.proteína 6g.12%vitamina a20% vitamina c2%vitamina d320%calcio25%hierro2% producto de color blanco amarillento homogéneo característico. olor y sabor característico, exento de sabores extraños. requisitos específicos: no se permite adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el codex alimentarius. resolución 2906 de	Indeterminado	Unidad	

		2007. debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en la ntc1036. informacion nutricional: tamaño por porción: 2 cucharadas 25g (200ml/ 6,7 fl oz) cantidad por porción %vd*%dv*calorías130calorías de grasas60grasatotal 7g.11%grasa saturada 4g.20% grasa trans 0g.colesterol 30mg10%sodio 100mg 4%carbohidratos total 10g.3%fibra dietaría 0g. 0%**azúcar 10g.proteína 6g.12%vitamina a20% vitamina c2%vitamina d320%calcio25%hierro2%		

Rubro: A-05-01-01-002-003 Bsitem 708 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, concentrados)

No.	Clasificación UNSPSC	Especificaciones técnicas	Cantidad estimada	Unidad de medida
8	50231300	harina de trigo bulto x 50 kilos fortificada calorías (kcal) 352 carbohidratos(74.78 g)proteínas(11 01 g) grasas (1.10 g) fibra (0,72 g) mineras (o,60 g) niacina(b.3) 55mg hierro 44 g tiamina (b1) 6mg riboflavina(b2) 4mg ácido fólico b9 1,54mg aditivo para el tratamiento de harina (ácido ascórbico y azodicarbonamida) blanqueador (peróxido de benzolio y enzimas con registro invima.	Indeterminado	Unidad
9	50161814	azúcar común con registro invima azucar industrial. bulto x 50 kg producto natural cristalizado apto para el consumo humano que cumpla con la normatividad vigente. vida util: 2 años a temperatura de 25°c y humedad relativa de 65 a 70 %.caracteristicas especificación resultados ensayo analisis fisico quimicoscolor a 420 mm (u.i-)menor de 150 unidades icumsa133icumsaturbiedad a 420 mm (u.i) no más de 100 unidades	Indeterminado	Unidad

				icumsa30 icumsa humedad %no más de0,1%w/w0,016icumsacenizas(%) menor o igual a 0,065%0,0146icumsapureza (%) no menor de 99,7% w/w por polarimetria.99.84 icumsa azúcares reductores (%) no más de 0,1% w/w 0,013fcc apariencia (cristales blancos) no más de 60 partículas negras en 100g. 4cbqcm dióxido de azufre no más de 10mg/kg.4.46icumsapotencial del floc. menor de 0,14 unidades absorbancia a 420 nm.0, 046 cbq cm granulometría malla no. 20 menor a 30% deretencion 5.870m sedimento mg7kgno mas de 70% mg/kg.6.000 manalisis microbiologicos mesófitas aerobias (ufc/10g) menor de 500 ufc/10g2icumsa hongos (ufc/10g) menor de 50 ufc/10g3icumsa levaduras (ufc/10g) menor de 200 ufc/10g0icumsa metales pesados arsénico (mg as/kg) no más de 1 mg/kg0, 005 icumsacobre (mg cu/ kg.)no más de 1,5 mg/kg0, 1000 icumsaplomo (mg pb/kg) no más de 0,1 mg/kg0, 060 icumsa hierro (mg fe/kg.)no más de 1 mg/kg0,660icumsasensorialessabor dulce característico y libre de sabores extrañosdulce característico y libre de saborescbqcmolorlibre de olor extrañolibre de olor extrañocbqcmolor después de acidificarlibre de olor anormallibre de olor anormalcbqcm.			
		10	41106206	levadura granulada instantánea caja * 20 unidades * 500 gramos producto constituido por microorganismos vivos del género saccharomyces cerevisiae, los	Indeterminado	Unidad	

				cuales fermentan las masas para panificación, proporcionándoles forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. análisis fisicoquímicos: proteína en base seca (nx6.25) < 40%, humedad: < 90%, ph solución al 10%		
		11	50161509	decorcream blanco sabores intensos y versátiles. balde x 4 kg se endurece cuando seca sin cristalizar. corte limpio sin cuartear cuando se almacena la torta a temperatura ambiente. excelente brillo, al secar no se opaca. se puede mezclar con cualquier tipo de cremas. buen rendimiento. puede ser aromatizada con esencias y/o licores. puede presentar afloramiento de aceite siendo necesario homogeneizar antes de utilizar. una larga permanencia a bajas temperaturas puede favorecer la formación de partículas duras. para eliminar cualquiera de las dos reacciones caliente el producto entre 40 °c a 45 °c mezcle bien y deje enfriar de acuerdo a la aplicación. pueden contener alérgenos (sustancia que en contacto con el organismo puede desencadenar manifestaciones de alergia) el decorcrem blanco contiene sulfitos, productos lácteos, derivados de la soya y trazas de maní.	Indetermi nado	Unidad
		12	50161509	decorcream negro sabores intensos y versátiles. balde x 4 kg se endurece cuando seca sin cristalizar. corte limpio sin cuartear cuando se almacena la torta a temperatura ambiente. excelente brillo, al secar no se opaca. se puede mezclar con cualquier tipo de cremas. buen rendimiento. puede	Indetermi nado	Unidad

				ser aromatizada con esencias y/o licores. puede presentar afloramiento de aceite siendo necesario homogeneizar antes de utilizar. una larga permanencia a bajas temperaturas puede favorecer la formación de partículas duras. para eliminar cualquiera de las dos reacciones caliente el producto entre 40 °c a 45 °c mezcle bien y deje enfriar de acuerdo a la aplicación. pueden contener alérgenos (sustancia que en contacto con el organismo puede desencadenar manifestaciones de alergia) el decorcrem blanco contiene sulfitos, productos lácteos, derivados de la soya y trazas de maní.			
		13	12164502	esencia de banano botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad	
		14	12164502	esencia de queso botella botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25	Indetermi nado	Unidad	

				grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.		
		15	12164502	esencia de ponqué botella botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad
		16	12164502	esencia de vainilla botella botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad
		17	12164502	esencia de mantequilla botella x 3850 cm3 con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad

		18	12164502	esencia de naranja botella * 3850 cc con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad
		19	12164502	esencia de hinojo botella*3850 cc con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad
		20	12164502	esencia de coco botella *3850 cc con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: líquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad
		21	12164502	esencia de piña botella x 3850 cm3 con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes	Indetermi nado	Unidad

				benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.		
		22	12164502	esencia de canela botella*3850 cc con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad
		23	12164502	esencia en galón de arequipe botella*3850 cc con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	Indetermi nado	Unidad
		24	50161814	las grageas de colores bolsa x 500 gramos son pequeños confites de azúcar utilizados para decorar y añadir un toque festivo a productos de panadería, repostería y heladería. su presentación de 500 gramos es ideal para uso doméstico y pequeños negocios de alimentos. azúcar, almidón de maíz, dextrina, agentes de glaseado (como goma laca o cera de carnauba), colorantes	Indetermi nado	Unidad

				alimentarios (naturales o artificiales) y saborizantes artificiales. se presentan en bolsas o envases de plástico de 500 gramos. los envases deben ser seguros para alimentos y garantizar la conservación de las grageas.		
		25	50181709	polvo para hornear por kilo es un leudante químico utilizado en la industria de la panificación y repostería para aumentar el volumen y la esponjosidad de los productos horneados. su presentación por kilo es ideal para panaderías, pastelerías y otros establecimientos que requieren grandes cantidades de este ingrediente esencial. la formulación del polvo para hornear puede variar, pero generalmente incluye una mezcla de bicarbonato de sodio, un acidulante (como cremor tártaro o fosfato monocálcico) y un almidón (como almidón de maíz) que actúa como agente de secado y evita la reacción prematura de los componentes.	Indetermi nado	Unidad
		26	50192401	mermelada de guayaba caja* 12 kilos con registro invima.componente nutricional: humedad-12.95% grasa-0.05% proteina-0.49% fibra-3.55% hierro-12 p.p.m calcio-0.022% fosforo-0.0075%carbohidratos-86.03% calorias x porcion-72.5%	Indetermi nado	Unidad
		27	50131702	arequipe, es un dulce de leche tradicional, elaborado con leche, azúcar y otros ingredientes que le dan su sabor y textura característicos. su presentación en caja de 12 kilos es ideal para negocios de alimentos, panaderías, reposterías y otros establecimientos que requieren grandes cantidades de este producto. leche entera,	Indetermi nado	Unidad

		azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio y saborizante de vainilla. caja x 12 kilos		
28	50161509	fruta cristalizada por kilo fruta abrillantada de textura firme, previamente tratada cortada en cuadros de ¼" x 3/8" con presencia de algunas tiras poco uniformes que no superan el 3.0%	Indetermi nado	Unidad
29	50161509	coco cabello de ángel *1000 gramos con registro invima. producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras contiene humedad máxima del 5%, materia vegetal inocua con el producto trozos de cutícula < 3.0%, organolépticas, color blanco sabor característico dulce, olor característico suave, textura en tiras y/o gránulos, recuento de microorganismos meso filos< 3 ufc/g, coniformes fecales < 3ufc/g, hongos y levaduras < 300 ufc/g. producto destinado fundamentalmente para panadería, pastelería y repostería.	Indetermi nado	Unidad
30	24111503	bolsa plástica transparente 8*12, paquete*100 unidades	Indetermi nado	Unidad
31	24111503	bolsa plastica transparente 8*16, paquete*100 unidades.	Indetermi nado	Unidad
32	50171830	el maní partido de 500 gramos es un producto alimenticio compuesto por granos de maní que han sido pelados, tostados y partidos en trozos más pequeños. el tamaño de los trozos puede variar dependiendo del tipo de maní y del proceso de producción	Indetermi nado	Unidad
33	50231300	mezcla para buñuelos es una mezcla en polvo predosificada, en bulto de 25 kilos ingredientes: la formulación varía según la marca, pero generalmente incluye harinas de cereales (como trigo o maíz),	Indetermi nado	Unidad

		féculas (como almidón de yuca o papa), azúcares, leudantes (químicos u orgánicos), sal y otros aditivos que mejoran la textura, sabor y conservación del producto.		
34	24111503	bolsa canasta 24*40, paquete*100 unidades.	Indetermi nado	Unidad
35	50231300	mezcla para pandebono es una mezcla prediseñada en polvo, creada específicamente para la elaboración de pan de bono, un alimento tradicional de colombia. esta presentación es ideal para panaderías, negocios de alimentos y establecimientos que requieren grandes cantidades de producto. la composición varía según la marca, pero generalmente incluye harinas de cereales (como trigo o maíz), féculas (como almidón de yuca o papa), queso en polvo, azúcares, huevos deshidratados, leudantes y otros aditivos que mejoran la textura, sabor y conservación del producto. bulto x 12 kilos	Indetermi nado	Unidad
36	50131701	la margarina para repostería industrial al 75% es un producto graso elaborado a partir de aceites vegetales y/o grasas animales, diseñado específicamente para su uso en la industria de la panificación y la repostería. su consistencia plástica y su contenido de grasa del 75% la hacen ideal para la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos de repostería. la composición puede variar según la marca, pero generalmente incluye aceites vegetales (como palma, soja o girasol), grasas animales (en algunas formulaciones), agua, emulsionantes (como lecitina de soja o monoglicéridos),	Indetermi nado	Unidad

		conservantes (como sorbato de potasio o benzoato de sodio), acidulantes (como ácido cítrico), antioxidantes (como bha o bht) y aromas. caja x 15 kg		
37	50231300	el almidón de yuca agrio bulto de 12 kilos es un ingrediente se distingue por su proceso de fermentación natural que le confiere un sabor ligeramente ácido y la capacidad de aportar elasticidad y esponjosidad a las masas. principalmente almidón de yuca (mínimo 85% en peso seco), con pequeñas cantidades de otros carbohidratos y residuos de la fermentación.	Indeterminado	Unidad
38	50303401	uvas pasa con registro invma apetitoso color café, brillante, sabor natural. tamaño mediano y uniforme, obtenidas de uvas frescas de exportación secadas al sol. útiles para decoración y relleno de productos de panadería, pastelería, bizcochería, heladería, postres y cocina. bolsa x 1 kilo	Indeterminado	Unidad
39	60122506	blonda para tortas de media libra 22cm las bases espumadas no permiten que se filtren sustancias gracias a que están hechas de poliestireno espumado muy compacto. este mismo material las convierte en desechables altamente higiénicos, dado que no permite la acumulación de bacterias. son 100% reciclables y vienen en gran variedad de tamaños. productos son fabricados con materias primas aprobadas por la fda (food and drug administration) para contacto directo con alimentos. material: poliestireno espumado (eps). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de	Indeterminado	Unidad

				bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. no altera el sabor ni el olor como el cartón.		
		40	60122506	blonda para tortas de libra 26 cm las bases espumadas no permiten que se filtren sustancias gracias a que están hechas de poliestireno espumado muy compacto. este mismo material las convierte en desechables altamente higiénicos, dado que no permite la acumulación de bacterias. son 100% reciclables y vienen en gran variedad de tamaños. productos son fabricados con materias primas aprobadas por la fda (food and drug administration) para contacto directo con alimentos. material: poliestireno espumado (eps). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. no altera el sabor ni el olor como el cartón.	Indeterminado	Unidad
		41	60122506	caja de cartón para torta 25 x 25 x 10 blanca/kraft. por un lado, es blanca y por otro lado es kraft. puedes usar para exterior el color de tu preferencia.	Indeterminado	Unidad
		42		caja de cartón para torta 30 x 30 x 12 blanca/kraft. por un lado, es blanca y por otro lado es kraft. puedes usar para exterior el color de tu preferencia.	Indeterminado	Unidad
		43	12171504	colorante líquido rojo jg 60 ml ideal para pintar bombones, turrones, figuras decorativas, helados, postres, lácteos, fondant, mazapanes, crema batida y cubiertas de azúcar.	Indeterminado	Unidad

		producto de alto rendimiento el cual puedes dosificar gota a gota hasta obtener el color deseado. sus ingredientes bases facilitan que el colorante se integre bien a las masas o mezclas de color entre ellos, consiguiendo un excelente acabado.		
44		molde lasaña 8 onzas (12 cm x 10 cm) paq x 500 uds	Indeterminado	Unidad

Otras especificaciones técnicas requeridas

- Se requiere que los bienes sean de excelente calidad de acuerdo a las anteriores especificaciones técnicas, con el fin de garantizar las actividades a realizar.
- Fechas de expiración próxima no menor a 90 días calendario del día de entrega de los productos. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa (90) días en los casos que aplique.
- No se aceptan productos con etiqueta promocional. En el caso de productos de promoción estos se aceptarán solo como unidad y/o volumen adicional a las cantidades de pesajes solicitado para cada producto respectivamente, estos deberán de ser la misma marca y estar contenidos en el mismo empaque.
- El proponente debe anexar por escrito en documento independiente, junto con la oferta, el termino de respuesta de la garantía técnica, que corresponde al cambio del elemento a adquirir por mala calidad o defecto de fabricación, el cual no debe ser superior a tres (3) días hábiles contados a partir del requerimiento hecho al contratista por el ordenador del gasto.
- Cambiar los elementos que resulten en mal estado en un tiempo no mayor a 72 horas después de verificado el estado de los mismos.
- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad.

	• Los productos deben contar con el registro sanitario vigente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la secretaria de salud. • La entrega de los insumos se hará sin costo alguno para la CPMS PUERTO TRIUNFO por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros. • La entrega de los productos se hará sin costo alguno para la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo. por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros, en horas de la mañana los días lunes a viernes en horarios desde las 8:00 am hasta las 11:30 am y de 1:30 p.m. hasta las 03:30 p.m. • Este proceso es de suministro, esto quiere decir varias entregas programadas con anticipación por el supervisor, de acuerdo a las necesidades de la CPMS PUERTO TRIUNFO o terminación del rubro asignado presupuestal o lo primero que suceda. • Es causal de rechazo modificar las descripciones técnicas exigidas en este estudio previo. • Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados. **NOTA: 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 correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.**
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES** Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones: a) Realizar la entrega de los elementos 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 de que se soliciten garantías). d) Desarrollar el objeto del contrato bajo la supervisión directa de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo mediante el funcionario que el ordenador del gasto designe.

	e) Responder por las obligaciones, impuestos y pólizas que cause la legalización del contrato. (Si aplica) f) Constituir póliza a favor del Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo y presentarla dentro del tiempo establecido en la invitación. (Si aplica). g) Responder por todo daño que se cause a bienes, a terceros o al personal que se utilice para la ejecución del contrato. h) Acatar las instrucciones y observaciones que se hagan por parte del supervisor del contrato. i) Para la adjudicación, el proveedor deberá suscribir factura a nombre de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo con NIT. 900.356 765-7, previo cumplimiento de todos los requisitos contemplados en las normas vigentes de contratación. j) Mantener actualizada la información requerida por el SECOP. k) Las demás que surjan del contenido del contrato, de las cláusulas adicionales que se incorporan al mismo o de la propuesta presentada por el CONTRATISTA. **2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS** a) Disponer de los elementos objeto del contrato en un término menor a (3) tres días posterior de la firma del acta de inicio, a fin de cubrir las necesidades que permitan el normal funcionamiento de la actividad productiva del asadero de cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de puerto triunfo. b) Los productos deteriorados, incompletos, vencidos o que no cumplan con las características detalladas en el presente contrato serán devueltos y remplazados por los exigidos. c) Reportar oportunamente al supervisor del contrato, las novedades que considere pertinentes y que estén relacionadas con el objeto y ejecución del contrato. d) El contratista se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato. e) Debe hacer entrega total de los productos solicitados, de acuerdo con lo requerido en el pedido enviado por el supervisor del contrato.

OBLIGACIONES DEL INPEC	La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, se obliga para con el Contratista a: 1. Aprobar oportunamente las Garantías que en debida forma constituya el contratista. 2. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. 3. Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes recibidos, 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. 4. Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los bienes entregados a la Entidad. 5. Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 14 de la Ley 1755 de 2015 "por medio de la cual se regula el derecho fundamental de petición y se sustituye un título del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo". 6. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCION	El plazo del contrato será el periodo comprendido entre la fecha de suscripción del acta de inicio y el 11 de diciembre de 2026, o hasta agotar el monto presupuestal del contrato, lo que primero suceda, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.
LUGAR DE EJECUCIÓN	Las actividades se desarrollarán y/o entrega de productos objeto del contrato se efectuarán en el municipio de Puerto Triunfo – Antioquia en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo ubicada en el Km 115 vía Medellín Bogotá, corregimiento de Doradal. Así mismo, los días de recepción será de lunes a viernes de 07:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 03:45 p.m. de conformidad con la necesidad que se requiera por parte del supervisor del contrato. Para todos los efectos legales se fija el mismo domicilio al que se refiere el párrafo anterior.

VALOR Y FORMA DE PAGO

El valor del presente contrato será por el valor global y total de **CIENTO CINCUENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCO MIL NOVESCIENTOS CATORCE PESOS ($ 157.505.914,00) M/CTE EXCLUIDO DEL IVA.** A continuación, se relaciona los valores unitarios de todos los productos relacionados en la oferta económica realizada por el oferente **ARHOS SOLUCIONES S.A.S.** Quedando a cargo del supervisor la solicitud de productos de acuerdo a la necesidad presentada por el proyecto productivo asadero hasta agotar el valor global.

Distribuido de la siguiente manera:

No.	BSITEM	RUBRO PRESUPUESTAL	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	705	A-05-01-01-001-006	Sal bulto por 50 kg	Unidad	-	$ 30.000
2	706	A-05-01-01-002-001	Aceite bidón por 20 Lts	Unidad	-	$ 185.000
3	706	A-05-01-01-002-001	Vitina por libra	Unidad	-	$ 7.700
4	707	A-05-01-01-002- 002	Panal huevos AA	Unidad	-	$ 19.700
5	707	A-05-01-01-002- 002	Queso costeño por libra	Unidad	-	$ 15.700
6	707	A-05-01-01-002- 002	Queso doble crema por libra	Unidad	-	$ 20.500
7	707	A-05-01-01-002- 002	Leche en polvo por libra	Unidad	-	$ 24.000
8	708	A-05-01-01-002- 003	Harina de trigo bulto por 50 kg	Unidad	-	$ 157.000
9	708	A-05-01-01-002- 003	Azúcar bulto por 50 kg	Unidad	-	$ 199.000
10	708	A-05-01-01-002- 003	Levadura granulada instantánea por libra (caja 20 unidades)	Unidad	-	$ 270.000
11	708	A-05-01-01-002- 003	Decorcream blanco, balde por 4 kg.	Unidad	-	$ 65.000
12	708	A-05-01-01-002- 003	Decorcream negro, balde por 4 kg.	Unidad	-	$ 65.000
13	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de banano, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
14	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de queso, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
15	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de ponque, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000

16	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de vainilla, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
17	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de mantequilla, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
18	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de naranja, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
19	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de hinojo, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
20	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de coco, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
21	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de piña, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
22	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de canela, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
23	708	A-05-01-01-002- 003	Esencia de arequipe, botella de 3850 cc	Unidad	-	$ 19.000
24	706	A-05-01-01-002- 003	Grageas de colores, bolsa por libra	Unidad	-	$ 9.000
25	708	A-05-01-01-002- 003	Polvo para hornear por kilo	Unidad	-	$ 15.000
26	708	A-05-01-01-002- 003	Mermelada de guayaba, caja por 12 kg	Unidad	-	$ 68.000
27	708	A-05-01-01-002- 003	Arequipe, caja por 12 kg	Unidad	-	$ 110.000
28	708	A-05-01-01-002- 003	Fruta cristalizada por kilo	Unidad	-	$ 16.000
29	708	A-05-01-01-002- 003	Coco cabello de ángel por kilo	Unidad	-	$ 33.000
30	708	A-05-01-01-002- 003	Bolsa plástica 8x12, paquete por 100 unidades	Unidad	-	$ 6.200
31	708	A-05-01-01-002- 003	Bolsa plástica 8x16, paquete por 100 unidades	Unidad	-	$ 8.600
32	708	A-05-01-01-002- 003	Maní partido por libra	Unidad	-	$ 12.000
33	708	A-05-01-01-002- 003	Mezcla para buñuelos, bulto por 25 kg	Unidad	-	$ 130.000

34	708	A-05-01-01-002- 003	Bolsa canasta 24*40, paquete por 100 unidades	Unidad	-	$ 25.000
35	708	A-05-01-01-002- 003	Mezcla para pandebono, bulto por 12 kg	Unidad	-	$ 170.000
36	708	A-05-01-01-002- 003	La margarina, caja por 15 kg	Unidad	-	$ 169.500
37	708	A-05-01-01-002- 003	Almidón de yuca agrio, bulto por 12 kg	Unidad	-	$ 35.000
38	708	A-05-01-01-002- 003	Uvas pasas por kilo	Unidad	-	$ 12.000
39	708	A-05-01-01-002- 003	Blonda para tortas de media libra	Unidad	-	$ 460
40	708	A-05-01-01-002- 003	Blonda para tortas de libra	Unidad	-	$ 620
41	708	A-05-01-01-002- 003	Caja de cartón para tortas 25 * 25 * 10	Unidad	-	$ 2.750
42	708	A-05-01-01-002- 003	Caja de cartón para tortas 30 * 30 * 12	Unidad	-	$ 3.400
43	708	A-05-01-01-002- 003	Colorante liquido rojo JL de 60 ml	Unidad	-	$ 6.000
44	708	A-05-01-01-002- 003	Molde lasaña 8 onzas (12 cm * 10 cm) paquete 500 unidades	Unidad	-	$ 25.000
-	-	TOTAL UNITARIO				$ 2.125.130

Nota 1: Lo anterior corresponde al nombre y/o resumen del producto, es decir, las especificaciones técnicas (gramaje y demás especificaciones) que se debe satisfacer son las que están en esta comunicación de aceptación de ofertas, en el apartado o sección denominado especificaciones técnicas y otras especificaciones técnicas requeridas.

FORMA DE PAGO:

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo pagará al contratista el valor del contrato así:

Se efectuarán previa presentación de los documentos señalados por el Supervisor del contrato, información que se suministrará con la suscripción del acta de inicio (cuando aplique).

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

	a) Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica). **b)** Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA). **c)** Informe de ejecución del contratista. **d)** Certificación de cumplimiento del supervisor. **e)** Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad. (Si aplica). **f)** Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio **g)** Los demás documentos que sean requeridos por el área de Gestión Corporativa del ERON. **PARÁGRAFO PRIMERO:** La factura será cancelada por la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, 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 artículos 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 sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC y su giro respectivo por parte de la Dirección General del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago y/o se presentan de manera incorrecta, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **PARÁGRAFO TERCERO:** La Administración del 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 del 09 de septiembre

	del 2020. Por lo anterior los proveedores que participen en este proceso de contratación deberán subir la factura a la plataforma que la entidad estatal estime durante la ejecución del contrato. Cumplir con los siguientes requerimientos para el momento de facturar: Se debe indicar a los proveedores y contratistas la responsabilidad tributaria de facturar electrónicamente que: 1. El proveedor cuando nos cree como cliente deberá digitar como correo receptor el siguiente: Siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co 2. por regla general, cuando se emita la factura deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: #$Identificación de la entidad; contrato o identificación de la caja menor que adquiera bienes y servicios; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado#$. Ejemplo: Contrato No. XXXXX (Número del contrato); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co 3. Cuando la factura sea remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN. Sin esta referencia o si se registra en un orden distinto, no existe forma de identificar a la entidad y al aprobador de la factura y en consecuencia se devolverá automáticamente al emisor. Segunda forma: Cuando la factura emitida a través del software gratuito de la DIAN, proveedor tecnológico o software propio, ha sido rechazada. 1. En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben re-enviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .Zip y registrando en el asunto, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador sin espacios al final, de la siguiente manera: Ejemplo: (Asunto) Contrato No. XXXXX (Número del contrato); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

2. Como se observa, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador no tienen los signos #$, por tal razón si los registran en el asunto la factura será nuevamente devuelta.

3. Igualmente se devolverá si no se registran en el orden definido, si no vienen adjuntos el PDF y el XML y si estos se comprimen con una extensión distinta a .zip.

PARÁGRAFO CUARTO: En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del 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.

En lo correspondiente a los impuestos, desde el área de Gestión Corporativa, comunica lo siguiente:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
A-05-01-01-001-006 BSITEM 705 OTROS PRODUCTOS MINERALE. $ 400.000,00 A-05-01-01-002-001 BSITEM 706 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES, Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurantes, panadería) $ 14.000.000,00 A-05-01-01-002-002 BSITEM 707 PRODUCTOS LACTEOS Y OTROS PRODUCTOS (leche y huevos) $ 24.000.000,00 A-02-02-01-002-003 BSITEM 708 PROCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DE ALMIDON, (otros productos alimenticios) $ 119.105.914,00 REC 26. Cuyo objeto es "Contratar el suministro de materia prima e insumos de panadería a precio unitario para elaborar	Este proceso queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deber acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho". MJD-CER26-0000373-10000 de enero 13 del	Retención en la fuente por compra. (Aplica para no autorretenedores). Impuesto de estampilla del 0.4% Universidad Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid. Impuesto de estampilla del 0.4% Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia. Impuesto de estampilla del 0.04% ProDesarrollo de la Institución Universitaria De Envigado.

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>productos panificados y cubrir las necesidades básicas de la población privada de la libertad, a través del almacén expendio de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo - Antioquia."</td><td>2026, pág. 16.</td><td>Reteica del 1%, cuando sea el caso.</td></tr>
</table>

Nota: Durante la ejecución del contrato el prestador del servicio debe asumir las demás cargas tributarias de carácter legal del orden nacional, departamental y municipal a que haya lugar.</td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>La presente contratación se encuentra respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal - CDP No. 3426 del 23 de febrero de 2026 Por un valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCO MIL NOVESCIENTOS CATORCE PESOS ($ 157.505.914,00) M/CTE.., expedido por la Dg. Diana Hernández - responsable del área de Presupuesto del ERON.</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO</td><td>Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista, a su costo deberá constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo con NIT 900.356.765-9, una de las siguientes garantías: 1. Contrato de Seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, la cual será aprobada por la Entidad, siempre y cuando reúna los requisitos legales y contractuales exigidos.

La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento</td><td>10 %</td><td>Vigente por término de duración del contrato y tres (3) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.</td></tr>
<tr><td>Calidad del Servicio</td><td>0 %</td><td>Vigente por el término de duración del contrato y tres (3) meses contados a partir del recibo a satisfacción de los servicios contratados. Esta garantía cubrirá a la Entidad de los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio ocurridos con posterioridad a la terminación del contrato. NO APLICA PARA ESTE PROCESO</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	<table><tr><td>Calidad y correcto funcionamiento de los Bienes</td><td>20 %</td><td>Vigente por el termino de duración del contrato y tres (3) meses, contados a partir del recibo a satisfacción de los bienes contratados, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato.</td></tr><tr><td>Responsabilidad Civil Extra contractual</td><td>0 SMLMV</td><td>Vigente por el término de ejecución del contrato. **NO APLICA PARA ESTE PROCESO**</td></tr></table>
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del Proyecto Productivo de panadería, o por quien el ordenador del gasto designe y quien será notificado por escrito, por el área de contratación del ERON. El supervisor designado verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el Manual de Contratación y en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
INDEMNIDAD	**EL CONTRATISTA** acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a **EL INPEC**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de **EL CONTRATISTA.**
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1**. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2**. Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al **veinte (20%)** del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado

	expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.
DOMICILIO CONTRACTUAL	Las actividades se desarrollarán y/o entrega de productos objeto del contrato se efectuarán en el municipio de Puerto Triunfo – Antioquia en la Cárcel y

INPEC

	Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo ubicada en el Km 115 vía Medellín Bogotá, corregimiento de Doradal. Así mismo, los días de recepción será de lunes a viernes de 07:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 03:45 p.m. de conformidad con la necesidad que se requiera por parte del supervisor del contrato. Para todos los efectos legales se fija el mismo domicilio al que se refiere el párrafo anterior.

Atentamente,

DR. WILLIAM ALBERTO CUBILLOS HERNANDEZ
Director
Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo

Proyectó: Aux. María Ismenia Mora – Auxiliar Administrativa-contratación.
Revisó: Dr. William Alberto Cubillos - Director
Aprobó: Dr. William Alberto Cubillos – Director
Fecha de elaboración: 17/03/2026