INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA
EPMSC BARRANQUILLA
PROCESO CPMSBA 002-2026

Señor:
Brandon Sebastián Lanos Larios
Representante Legal
UTECH DE LA COSTA S.A.S.
Carrera 60 No 75 - 107
Barranquilla - Atlántico.

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta – Contrato No. 002-2026-CPMSBA.

Respetado Señor Representante Legal de la firma **PROTECIONES INDUSTRIALES UTECH DE LA COSTA S.A.S.**

Me permito informarle que el **INPEC**, aceptó su oferta presentada el día 12 de marzo de 2026, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **CPMSBA 002-2026**. 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 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. **EPMSCBA 002-2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**002-2026-CPMSBA**
CONTRATISTA	**UTECH DE LA COSTA S.A.S** **NIT. 901.002.289-9**
	Representante Legal **Brandon Sebastián Lanos Larios** Identificación: C.C. No. 1.002.092.830 expedida en Barranquilla – Atlántico.
	Dirección Comercial: Carrera 60 No 75 - 107 Barranquilla - Atlántico.
	Teléfonos: 601-3376677
	Email Comercial: gerenciaartificial1@gmail.com
OBJETO	Contratar el suministro de productos alimenticios para el proyecto de habilidades productivas expendio de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de Barranquilla.
ALCANCE DEL OBJETO	Permitirle a la población privada de la libertad, tener la posibilidad de adquirir en el proyecto expendio del penal, productos alimenticios para la venta, que les permitan satisfacer sus necesidades básicas, con el fin de que puedan cumplir la totalidad de su pena en unas condiciones dignas y así apoyar su proceso de resocialización desarrollado en la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla – CPMSBA. Por lo tanto, los elementos ofertados deben ser de buena calidad y cumplir con las condiciones técnicas exigidas en este contrato.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Para contratar el suministro de productos alimenticos para el proyecto de habilidades productivas de expendio del CPMS de Barranquilla, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer**:**

N°	NOMBRE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UND DE MEDIDA
1	**BUTIFARRA DE 450 G**	Embutido a base de carne de res en mayor porcentaje, carne de cerdo, condimentada y un ligero toque picante y en otras ocasiones con otras especias, en tripa artificial. Ingredientes: Carne de pollo separada mecánicamente, agua, grasa vegetal (mezcla de aceite palma, plamiste), proteína de soya, harina de trigo fortificada, almidón de yuca, almidón modificado de maíz, sal, lactaso de sodio (regulador de acidez), proteína de cerdo, colágeno, hemoglobina, especias naturales (pimienta, comino, cebolla) polifosfato de sodio (regulador de acidez), colorante natural (caramelo), entiobato de sodio, antioxidante, contiene soya, gluten. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 450 g	Paquete
2	**SALCHICHÓN CERVECERO DE 900 G**	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base de la carne de Res, Agua, Carne de Pollo, Tocino, Harina de Trigo (Retenedor de humedad), proteína de soya (emulgente), Material de Cerdo (extracto proteico de cerdo), especias (Ajo, Cebolla), Sal, Poli fosfato de sodio (modificador de pH), humo líquido, eritorbato de Sodio (agente reductor), Nitrito de Sodio (Agente de Curación), color Eritrosina C. I.45430, mezclado de pasta gruesa, e introducido en tripa artificial fibrosa no comestible, y sometido a tratamiento térmico de cocción ahumado. Carne de Res 58%, carne de Pollo 42%. Fecha vencimiento. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 900g	Unidad
3	**SALCHICHÓN TIPO VIENA RES 500 G**	Salchichón tipo viena res. Ingredientes: Carne de Res, agua, Almidón de yuca, sal, Material de cerdo, tocino, polifosfato de sodio, Mono glutamato de sodio, carboximetilcelulosa, color eritrosina, y nitrito de sodio. Envasada en recipiente de hojalata, abre fácil, salchicha mixta de pollo y cerdo. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Unidad
4	**MORCILLA DE 450 G**	Embutido a base de sangre cocida, generalmente de cerdo, de color caoba oscuro. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Paquete
5	**SALCHICHA CARNES MIXTAS 500 G**	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base carne de pollo, Agua, Harina de Trigo, Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca, Proteína de Soya, Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio, Eritorbato de Sodio, Bicarbonato de Sodio, Nitrito de Sodio, Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Paquete
6	**SALCHICHA MANGUERA 500 G**	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base carne de pollo, Agua, Harina de Trigo, Grasa de Res, Almidón de Papa y/o Yuca, Proteína de Soya, Sabor Artificial a Cilantro, Cardamomo, Sal, Polifosfato de Sodio, Eritorbato de Sodio, Bicarbonato de Sodio, Nitrito de Sodio, Color Eritrosina C.I. 45430, Color Rojo Punzó. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 500 g	Paquete
7	**MORTADELA DE 225 G**	Carne de pollo separada mecánicamente, (cuero de cerdo, agua, proteína de cerdo, corazones, colágeno) harina de trigo fortificada, proteína de soya, almidón de yuca, sal, aroma artificial (pollo) sal de potasio, polifosfato de sodio (regulador de acidez), entorbato de sodio (antioxidante), nitrito de sodio (fijador de color), colorante artificial (eritosina), contiene soya, gluten, puede contener trazas de huevo. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación de 225 g	Paquete

	8	**ATÚN EN LOMITOS EN ACEITE 160 G**	Atún envasado en lata, para conserva, resistente al manipuleo y a la acción del producto de manera que no alteren las características organolépticas del mismo, con tapa lisa de sistema abre fácil. Que cumpla con las normas sanitarias, marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 160 g	Unidad
	9	**ATÚN EN LOMITOS EN AGUA 160 G**	Lomo de atún conservado, abre fácil, Compuesto de aceite, verduras vinagre, sal. Con Registro Sanitario, fecha de vencimiento. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 160 g	Unidad
	10	**SALSA DE TOMATE 80 G**	Sobre de concentrado de tomate: azúcar, vinagre, sal especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico y benzoato de sodio, espesante (carboximetilcelulosa). Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 80g	Unidad
	11	**SALSA MAYONESA 80 G**	Sobre de concentrado mayonesa: aceite vegetal, agua, huevo líquido pasteurizado, vinagre, almidón modificado, sal, yema de huevo, estabilizante, pulpa de limón, conservante (sorbato de potasio), sabores naturales (mostaza idéntica al natural), cebolla, ajo), colorante natural (betacaroteno), antioxidante (BHT), y secuestrante (EDTA). Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 80g	Unidad
	12	**AZÚCAR TUBIPLACK PAPEL 1000 G**	Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, constituido por cristales suelto de sacarosa, color blanco, dulce y granulado. Sacarosa Mínima 99.8%. Debe especificar: Fecha de Vencimiento e información nutricional. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Con contenido de 200 sobres de tubiplack de 5g cada uno. Presentación 1000 g	Paquete
	13	**PASABOCAS MIX SABORES SURTIDOS 45 G**	Papa, oleína de palma, plátano verde, piel de cerdo, sal, sabor natural a humo, dextrosa, mono y diglicéridos de ácidos grados, aceite vegetal, mezcla de tocoferol, palmitato de ascorbilo, mezcla de ácido cítrico, bha, bht, galato de propilo, mezcla de ajo en polvo, cebolla en polvo, azúcar, Glutamato monosódico, fécula de maíz, sabores surtidos. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 45g	Unidad
	14	**PASABOCAS PAPAS FRITAS SABORES SURTIDOS 36 G**	Papa, aceite vegetal y/o oleína de palma y saborizantes artificiales y naturales, glutamato monosódico (potenciador de sabor), acidulante, azúcar, dióxido de silicio (anti humectante), sabores surtidos. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 36g.	Unidad
	15	**PASABOCAS DE MAÍZ SABOR A QUESO 40 G**	Pasaboca de maíz horneado, oleína de palma, maltodextrina de maíz, suero de leche en polvo, aceite vegetal, sal yodada, saborizante natural a queso, saborizante artificial a mantequilla, glutamato monosódico, grasa butírica, queso, colorantes artificiales, extracto de annato, ácido láctico, dióxido de silicio. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 40g.	Unidad
	16	**PASABOCAS A BASE DE PLÁTANO VERDE CROCANTE 28 G**	Pasabocas de platanitos fritos, plátano verde, mezcla de aceites vegetales (aceite de girasol (12%), aceite de canola y/o aceite de palma) y sal. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. 28g	Unidad
	17	**CAFÉ INSTANTÁNEO SOLUBLE, EMPACADO INDIVIDUALMENTE PRESENTACIÓN EN SOBRE STICK POR 1,5 GRAMOS**	Café Instantáneo. Empaque en sobre Metalizado, Sabor tradicional Café. Debe especificar: lote, Fecha de Vencimiento, Registro Sanitario. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación sobres stick de 1.5 gr	Caja
	18	**MANÍ RECUBIERTO CON HARINA DE TRIGO 40 G**	Maní tostado salado recubierto con harina, calorías por porción, calorías 200, calorías de grasa 90, grasa total 10 g, colesterol 0mg, carbohidratos totales 19 g, proteína 8g, hierro 8%. Presentación 40g	Unidad
	19	**MANÍ SALADO SABORES VARIOS 32 G**	Maní tostado salado sabores varios, calorías por porción, calorías 200, calorías de grasa 90, grasa total 10 g, colesterol 0mg, carbohidratos totales 19 g, proteína 8g, hierro 8%. Presentación 32g	Unidad
	20	**GALLETAS DE SAL TIPO CRACKER 1 TACO (100 G)**	Galleta salada tipo Cracker, con harina blanca, original Ingredientes: Harina de trigo fortificada, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, agua, sal, extracto ded malta (cebada), azúcar invertido, leudantes (bicarbonato de amonio, fosfato mono cálcico), leche,	Unidad

			emulsificante (lecitina de soja), acidulante (ácido láctico), resaltador de sabor (mono glutamato de sodio). Contiene trigo (gluten), soja, cebada, leche y trazas de huevo, sésamo, avena, nueces y centeno. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación Taco (100 G)	
	21	**GALLETAS DE SAL TIPO CRACKER CON SABOR A QUESO Y MANTEQUILLA 1 TACO (100 G)**	Galleta salada sabor a queso, original. Ingredientes: harina de Trigo fortificada, aceite Vegetal, jarabe de azúcar invertido, Sal, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Mono cálcico, Bicarbonato de Sodio. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación Taco (100 G)	Unidad
	22	**GALLETAS TIPO CRACKER DULCE Y SALADA (100 G)**	Galleta tipo cracker dulce y salada. Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), aceite vegetal de palma, grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta, sal, agua, azúcar, huevos, leche en polvo, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato acido de sodio, bicarbonato de amonio), emulsificante (lecitina de soya), resaltador de sabor (Mono glutamato de sodio), acondicionador de masa (metabisulfito de sodio). Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación Taco (100 G)	Unidad
	23	**GALLETAS NEGRAS CON CREMA SABOR A CHOCOLATE 33 G**	Galletas con masa de sabor a chocolate rellenas con crema sabor a vainilla. Ingredientes: Harina de Trigo Fortificada, Niacina, Hierro, Vitaminas B1-B2, Azúcar, Grasa vegetal de Palma, Fécula de Maíz, Agua, Azúcar Invertido, Lecitina de Soya, sal, leudantes, sabor artificial, y Colorantes Naturales; Gluten y Leche. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 33 g	Unidad
	24	**GALLETAS RELLENAS CON SABORES SURTIDOS X 33 G**	Galletas rellenas con crema diferentes sabores (4 unidades por bolsa). Ingredientes: Harina de trigo fortificada, niacina, hierro tiamina, riboflavina, ácido fólico, azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, azúcar invertido, agua, bicarbonato de sodio, fosfato de calcio, lecitina de soja, sal, sabores artificiales a vainilla, fresa, limón y coco, ácido cítrico, carmín, curcumina, leche, trigo, trazas. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 33 g	Unidad
	25	**TAJADA DE PONQUÉ CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE X 60 G**	Ponqué cubierto de chocolate. Ingredientes: Harina de trigo fortificada: vitamina C: 60 mg/kg, niacina: 55 mg/kg, hierro:44 mg/kg, tiamina: 6 mg/kg, riboflavina:4 mg/kg, ácido fólico: 1,54 mg/kg. azúcar, huevo, grasa vegetal, agua, emulsicantes, mono y diglicéridos, de ácidos grasos E-471, leche descremada en polvo, sal yodada, leudante, ácido sórbico, propionato de sodio, saborizantes idénticos al natural, colorante natural cacao. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 60 g	Unidad
	26	**PONQUÉ CASERO REDONDO SABORES SURTIDOS X 200 GR**	Ponqué casero redondo sabor sabores surtidos. Ingredientes: Harina de trigo fortificada (niacina 55mg/kg), hierro 44 mg/kg), vitamina b1, 6mg/kg, vitamina b2: (4mg/kg), ácido fólico: 1,54 mg/kg), azúcar, huevo, grasa vegetal comestible, aceite de palma, antioxidante, terbutilhidroquinona tbhq, agua, azúcar invertido, humectantes (glicerol, sorbitol), almidón de maíz modificado, leudantes (pirofosfato de sodio, bicarbonato de sodio, fosfato mono cálcico, conservantes (propionato de calcio, ácido sórbico), sal refinada yodada y fluorizada, emulsificantes (monoglicéridos y poli glicéridos de ácidos grasos, propilenglicol, espesante, sabores naturales y artificiales (vainilla, crema), contiene gluten y huevo. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 200 g	Unidad
	27	**TAJADA PONQUÉ SABORES SURTIDOS X 60 GR**	Ponqué tajada sabores surtidos. Marca reconocida y de alta demanda en el mercado local y nacional. Presentación 60 g	Unidad
	28	**PRECOCIDO - CHURRASCO DE POLLO BRASSET x500GR**	Producto elaborado a partir de pechuga o contramuslo de pollo deshuesado, marinado con especias seleccionadas, formado y sometido a un proceso de precocción térmica (al vapor o aire caliente). Ideal para un terminado rápido en plancha, parrilla o microonda. Producto listo para calentar y servir Presentación de 500g	Unidad
	29	**PRECOCIDO ALITAS BBQ BRASSET x900GR**	Alitas de pollo (segmentos de primer y segundo medio) seleccionadas, marinadas y sometidas a un proceso de precocción controlada. Posteriormente, son recubiertas con una	Unidad

		salsa tipo Barbecue (BBQ) de perfil ahumado y dulce. Producto listo para calentar y servir. Presentación de 900g	
30	**PRECOCIDO MILANESA DE POLLO BRASSET x320GR**	Filete de pechuga de pollo seleccionado, marinado, formado y recubierto con una mezcla de harinas y pan rallado sazonado. El producto es sometido a un proceso de pre-fritura rápida (para fijar el apanado) y posterior precocción térmica. Producto listo para calentar y servir. Presentación 320g	Unidad
31	**PRECOCIDO NUGGETS DE POLLO BRASSET x300GR**	Bocados de pollo elaborados a partir de carne de pechuga y muslo finamente picada, marinada, moldeada en formas uniformes y recubierta con un apanado crujiente. El producto es sometido a una pre-fritura y cocción interna completa, seguido de un proceso de congelación rápida (IQF) para preservar su textura. Producto listo para calentar y servir. Presentación 300g	Unidad
32	**PRECOCIDO PINCHOS DE POLLO BRASSET x200GR**	Trozos de pechuga de pollo seleccionados, cortados en cubos uniformes, marinados con una mezcla de especias naturales y ensartados manualmente en brochetas (palos de madera grado alimenticio). El producto se somete a una precocción al vapor o calor seco, lo que garantiza seguridad microbiológica y reduce el tiempo de finalización. Producto listo para calentar y servir. Presentación 200g	Unidad
33	**PRECOCIDO COSTILLA AHUMADA BRASSET x450GR**	Costilla de cerdo seleccionada, con balance óptimo de carne y grasa, sometida a un proceso de curación en salmuera y un ahumado natural con maderas nobles. El producto cuenta con una precocción térmica completa que garantiza su jugosidad y permite un consumo rápido tras un breve paso por calor. Producto listo para calentar y servir. Presentación 450g	Unidad
34	**PRECOCIDO LASAGNA BOLOÑESA BRASSET x350GR**	Plato preparado artesanalmente compuesto por láminas de pasta de trigo, intercaladas con una robusta salsa boloñesa (carne de res y cerdo), salsa bechamel cremosa y una cobertura de queso tipo mozzarella para gratinar. El producto está totalmente ensamblado y precocido, diseñado para calentado final en el envase origina. Producto listo para calentar y servir. Presentación 350g	Unidad
35	**FRIJOLES ENLATADOS AZTECA x300GR**	Frijoles seleccionados (variedad negra o cargamanto), cocidos y envasados en salmuera sazonada o salsa de la casa. El producto es sometido a un proceso de esterilización comercial (autoclave) dentro de la lata, lo que garantiza su inocuidad y conservación a temperatura ambiente sin necesidad de conservantes químicos. Producto listo para calentar y servir. Presentación 300g	Unidad
36	**PRECOCIDO PIZZA SABORES MIXTOS BRASSET x130GR**	Producto de panificación precocido de tamaño personal, elaborado con una base de masa artesanal delgada, salsa de tomate especiada y una combinación de ingredientes seleccionados (mixtos: jamón, pepperoni, vegetales). El producto viene ensamblado y precocido, requiriendo únicamente un golpe de calor para fundir el queso y dar crocancia a la masa. Producto listo para calentar y servir. Presentación 130g	Unidad
37	**AJIACO INSTANTÁNEO BRASSET x380GR**	Sopa tradicional colombiana precocida y ultracongelada (o refrigerada), elaborada con una base de tres tipos de papa (criolla, pastusa y sabanera), pechuga de pollo desmechada y guascas frescas. Es una porción personal completa que solo requiere calentamiento para recuperar su textura cremosa característica. Producto listo para calentar y servir. Presentación 380g	Unidad
38	**TAMAL TOLIMENSE X 400GR**	elaborado a base de una masa de maíz y arroz, envuelto en hoja de bijao o plátano. Contiene una mezcla balanceada de proteínas (cerdo y pollo), vegetales y leguminosas. El producto es sometido a una cocción prolongada al vapor y posteriormente empacado al vacío para garantizar su frescura y seguridad alimentaria. Producto listo para calentar y servir. Presentación 400g	Unidad

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Los productos deben contar con Registro Sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, los establecidos por parte de la secretaria de Salud Departamental y secretaria de Salud Distrital (en caso

	de que se requieran estas últimas), por cada uno de los productos ofertados. 2. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Se debe anexar certificación firmada por el Representante Legal del oferente sobre el cumplimiento de esta. 3. Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 288 de 2008, Requisitos de Rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el Representante Legal del oferente sobre el cumplimiento de la misma. 4. El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos a suministrar por concepto de transporte, seguros, embalajes, cambios devoluciones u otros. 5. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la disponibilidad presupuestal. 6. Se deben indicar la marca los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad. 7. Es causal de RECHAZO modificar las especificaciones técnicas requeridas. 8. El día de cierre cada proponente se DEBE presentar las especificaciones técnicas, información nutricional y calidad exigidos de los productos en la presente convocatoria de Mínima Cuantía. 9. Se debe anexar la ficha técnica de cada uno los elementos o productos ofertados. 10. El oferente debe anexar documento firmado por el Representante Legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad del producto, defecto de empaque, vencimiento, baja de rotación y/o cualquier novedad presentada con estos. 11. Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones. 12. Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones, tanto en el ámbito nacional, departamental y/o municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del contrato, los cuales estarán a cargo del oferente. 13. El transporte de los productos en caso de requerirse mantener

	la cadena de frío, deberán ser entregados en vehículos adaptados para tal fin, cumpliendo con los normada a nivel nacional, departamental o municipal. 14. El contratista se obliga a realizar la entrega de los bienes o servicios objeto del contrato mediante pedidos parciales, de acuerdo con las necesidades reales de la entidad. Para tal fin, el Supervisor del Contrato enviará una solicitud formal vía correo electrónico indicando las cantidades requeridas, y el contratista contará con un plazo máximo de 2 días hábiles para su entrega a satisfacción. 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	**En desarrollo del objeto contractual se adelantarán entre otras las siguientes actividades:** a. Realizar el suministro de productos alimenticio 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. d. Hacer la entrega total del suministro en las instalaciones del establecimiento en la fecha acordada para tal fin. e. El proponente que resulte ganador no podrá ceder el contrato o parte del mismo a terceros. f. El contratista deberá cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempos pactados. g. El contratista deberá tener a disposición los recursos necesarios para la ejecución del objeto contractual manteniendo libre a la CPMSBA de Barranquilla de cualquier reclamación que se pudiere presentar en razón de la ejecución del contrato. h. Se ajustarán las cantidades de cada ítem de acuerdo a la demanda que presente y hasta el máximo de la disponibilidad presupuestal del Establecimiento.

	i. Entregar los bienes objeto del contrato con las especificaciones técnicas exigidas. j. En caso de cualquier novedad o anomalía concerniente con la ejecución del contrato, reportar la situación por escrito al supervisor del contrato. k. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato. l. Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada. m. El contratista se compromete a presentar los soportes mensuales de pago de seguridad social y aportes parafiscales. n. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta. o. Teniendo en cuenta el artículo 130 de la Ley 633 del 2000, establece que: "Quedan excluidos de impuestos a las ventas y de los aranceles de importación de equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con presupuesto aprobado por el INPEC o para la autoridad nacional respectiva que se designe a la construcción, instalación, manejo, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deberá acreditar tal condición por certificación escrita expedida por el Ministerio de Justicia y del Derecho." Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la CPMS de Barranquilla INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: a. Realizar la prestación del servicio 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. Acatar las disposiciones que en materia de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollara la ejecución del contrato. e. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato. f. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo. g. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces.
OBLIGACIONES DEL INPEC	La CPMSBA de Barranquilla INPEC se obliga para con el Contratista a: a. Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. 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 de este. 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 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). f. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2025 o hasta agotar la partida contratada (lo que primero suceda), a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la de Gestión Corporativa, 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 y el Registro Presupuestal.
VALOR Y FORMA DE PAGO	El valor total del contrato será por la suma de **Treinta y Tres Millones Seiscientos Mil pesos M/CTE33.600.000) M/CTE**, FORMA DE PAGO: Mensualmente, previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social

integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de esta, firmada por el revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

ITEM	PRODUCTO	MARCA	VALOR	CANTIDAD PEDIDO
1	BUTIFARRA DE 450 G	COLANTA	$7.789	152
2	SALCHICHÓN CERVECERO DE 900 G	KIMBY	$16.760	150
3	SALCHICHÓN TIPO VIENA RES 500G	KIMBY	$8.375	150
4	MORCILLA DE 450G	COLANTA	$7.999	50
5	SALCHICHA MANGUERA 500G	SANTACRUZ	$9.585	100
6	SALCHICHA CARNES MIXTAS 500G	COLANTA	$9.474	150
7	MORTADELA DE 225G	COLANTA	$5.071	101
8	ATUN EN LOMITOS EN ACEITE 160G	M&C	$3.308	200
9	ATUN EN LOMITOS EN AGUA 160G	M&C	$3.277	200
10	SALSA DE TOMATE 80G	SAN JORGE	$1.578	600
11	SALSA MAYONESA 80G	LA CONSTANCIA	$1.606	600
12	AZUCAR TUBIPLACK PAPEL 1000GR	INCAUCA	$6.589	100
13	PASABOCAS PAPAS FRITAS SABORES SURTIDOS 36 G	YUPI	$2.428	300
14	PASABOCAS DE MAÍZ SABOR A QUESO 40 G	CHEETOS	$1.581	300
15	PASABOCAS A BASE DE PLÁTANO VERDE CROCANTE 28 G	NATUCHIP	$1.292	300
16	PASABOCAS MIX SABORES SURTIDOS 45 G	FRITO LAY	$2.318	200
17	CAFÉ INSTANTÁNEO SOLUBLE, EMPACADO INDIVIDUALMENTE PRESENTACIÓN EN SOBRE STICK POR 1,5 GRAMO	NESCAFE	$11.233	150
18	MANÍ SALADO SABORES VARIOS 32 G	LA ESPECIAL	$2.126	100
19	MANÍ RECUBIERTO CON HARINA DE TRIGO 40 G	MANIMOTO	$1.903	100
20	GALLETAS DE SAL TIPO CRACKER 1 TACO 100G	CRACKER	$1.082	600
21	GALLETAS DE SAL TIPO CRACKER CON SABOR A QUESO Y MANTEQUILLA 1 TACO 100G	SATIN	$1.349	600
22	GALLETAS TIPO CRACKER DULCE Y SALADA (100G)	SATIN	$1.460	600
23	GALLETAS NEGRAS CON CREMA SSABOR ACHOCOLATE 33 G	OREO	$717	600
24	GALLETAS RELLENAS CON SABORES SURTIDOS X 33G	FESTIVAL	$620	600
25	TAJADA DE PONQUÉ CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE X 60G	RAMO	$3.279	200
26	TAJADA PONQUÉ SABORES SURTIDOS X 60 GR	RAMO	$2.556	200
27	PONQUÉ CASERO REDONDO SABORES SURTIDOS X 200 GR	RAMO	$7.017	200
28	PRECOCIDO - CHURRASCO DEPOLLO BRASSET x500gr	BRASSET	$10.112	110
29	PRECOCIDO ALITAS BBQ BRASSET x900gr	BRASSET	$15.877	110
30	PRECOCIDO MILANESA DE POLLO BRASSET x320gr	BRASSET	$8.916	110
31	PRECOCIDO NUGGETS DE POLLO BRASSET x300gr	BRASSET	$8.107	110
32	PRECOCIDO PINCHOS DE POLLO BRASSET x200gr	BRASSET	$6.819	110
33	PRECOCIDO COSTILLA AHUMADA BRASSET x450gr	BRASSET	$16.732	110
34	PRECOCIDO LASAGNA BOLOÑESA BRASSET x350gr	BRASSET	$9.797	110
35	FRIJOLES ENLATADOS AZTECA x300gr	AZTECA	$7.149	60
36	PRECOCIDO PIZZA SABORES MIXTOS BRASSET x130gr	BRASSET	$5.429	150
37	AJIACO INSTANTÁNEO BRASSET x380gr	BRASSET	$7.962	100
38	TAMAL TOLIMENSE 400gr	ÉXITO	$11.792	100

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	La disponibilidad presupuestal se respalda con el **CDP- No. 626 de fecha enero 15 de 2026**, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-322 INPEC-CPMSBA Barranquilla, DEPENDENCIA 322exp Expendio-EPC Barranquilla-INPEC, Posición Catálogo de Gastos **A-05-01-01-002-003 (productos alimenticios),** Fuente (Propios), RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: **suministro de productos alimenticios para el fortalecimiento del proyecto expendio de la cárcel y penitenciaria de mediana seguridad barranquilla** INPEC., por valor de **Treinta y Tres Millones Seiscientos Mil pesos M/Cte ($33.600.000) M/Cte.**
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE	La entidad estima necesario constituir póliza de garantía, atendiendo la naturaleza del objeto del contrato y su valor, de conformidad con

<table>
<tr><td>OBLIGACIONES CONTRACTUALES</td><td>lo establecido en el artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. del decreto 1082 de 2015.

El contratista se compromete y obliga a constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad y Carcelario de Barranquilla, NIT 802004295, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la adjudicación del contrato, garantía única que podrá constituir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía, que ampare el cumplimiento y calidad de los bienes objeto a contratar, incluirá como riesgos amparados los siguientes:

CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de multas y sanciones. Esta garantía debe constituirse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, por el tiempo de ejecución del mismo.

AMPARO DE CALIDAD: Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, por el tiempo de ejecución del mismo y cuatro meses más, a partir de la entrega a satisfacción del(os) producto(s), por defectos de fabricación y mala calidad.

Durante el periodo de garantía el contratista debe reparar el producto sin costo adicional para el INPEC. Si durante el periodo de la garantía y pasado el tiempo estimado, el producto objeto de la reparación no ha sido entregado en perfecto estado de funcionamiento el contratista de forma inmediata debe reemplazarlo por un nuevo de iguales o superiores características sin costo alguno para el INPEC.

<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>SUFICIENCIA</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento del contrato</td><td>10%</td><td>Duración del contrato</td></tr>
<tr><td>Calidad y correcto funcionamiento de los bienes</td><td>10%</td><td>Duración del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR</td><td>La supervisión del contrato será ejercida por el encargado de los Proyecto de Habilidades Productivas Expendio del Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Barranquilla-ERE o quien hagas sus veces, en esta ocasión se encuentra liderando la Dragoneante Kely Álvarez De La Hoz, quien se identifica con cedula de ciudadanía No 1.129.530.399 de Barranquilla.

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.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCION</td><td>Para todos los efectos legales se fija el domicilio contractual en la ciudad de Barranquilla, Calle 76 No.8-100, Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Barranquilla.</td></tr>
</table>

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.
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.
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.
CUENTA BANCARIA	Cuenta de ahorro No. 100614902671 de la entidad financiera, Iris - CF Compañía de Financiamiento S.A. a nombre de: UTECH DE LA COSTA S.A.S
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 treinta (30%) 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 de este, 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	Para todos los efectos legales se fija el domicilio contractual en la ciudad de Barranquilla, Calle 76 No.8-100, Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla.

Atentamente,

Dra. Mabel Emith Martínez Rojas
Directora de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad y Carcelario de Barranquilla.

Revisado por: Luz lena Rojas, Profesional Universitario, Gestión Corporativa
Elaborado por: Tilson Manuel Cabarcas Heredia –Técnico administrativo.
Fecha de elaboración: 19/03/2026
Archivo: 8100-3228-98-10.