



2026EE0080837



COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

Valledupar

Señor (a)
WERLLY AARON OVALLE
Representante Legal
GRUPO EMPRESARIAL JJ S.A.S
Carrera 9 # 16 A – 53 Centro
Valledupar
gejjsas@gmail.com

REF: Comunicación de Aceptación correspondiente a la invitación pública de mínima cuantía 323-MC-008-2026.

Respetado Señor (a) Representante Legal de la firma **GRUPO EMPRESARIAL JJ S.A.S:**

Me permito informarle que la **Cárcel y penitenciaria con Alta y Media Seguridad de Valledupar**, aceptó su oferta presentada el día 25/03/2026 1:22 PM en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 323-MC-008-2026 de (2026). De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. **323-MC-008-2026** de (2026) y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	323-MC-008-2026 de (2026).
CONTRATISTA	GRUPO EMPRESARIAL JJ S.A.S NIT: 901.023.579-1
	Representante legal: WERLLY AARON OVALLE Cédula de ciudadanía CC 56.097.099 de Villanueva (Guajira)
	Dirección Comercial: CRA 9 # 16A - 53- CENTRO
	Teléfonos: 316 529 4618
	Email Comercial: gejjsas@gmail.com



OBJETO	CONTRATAR PRODUCTOS DE CARNE, POLLO ASADO Y CARNES FRIAS PARA REALIZAR LA COMERCIALIZACION EN EL PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO DEL EPAMSCASVAL.																										
ALCANCE DEL OBJETO	<p>En desarrollo del objeto contractual, se adelantarán entre otras las siguientes actividades: adquisición de Producto de Alimenticios, pollo asado y carnes frías para la venta y comercialización a través del Expendio En el CPAMSVL de Artículos a la población reclusa.</p> <p>Los elementos deberán ser entregados de forma Semanal y/o Quincenal de acuerdo a las solicitudes realizadas por el Supervisor del proceso quien para el presente será el Administrador del Taller Productivo de Expendio el cual velará que los productos cumplan en Calidad, Embalaje y Fecha de Vencimiento de los mismos.</p> <p>Por ser productos para el consumo de la población reclusa los cuales están sujetos a su flujo de efectivo se requiere que los elementos presenten fechas de vencimiento NO menor a quince días a partir de la fecha de recepción de los mismos</p>																										
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	<p>Para contratar los bienes y servicios del presente estudio previo, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:</p> <table border="1" data-bbox="472 1163 1419 1892"> <thead> <tr> <th data-bbox="472 1163 630 1268">Clasificación UNSPSC</th> <th data-bbox="634 1163 781 1268">PRODUCTO</th> <th data-bbox="786 1163 1312 1268">DESCRIPCIÓN</th> <th data-bbox="1317 1163 1419 1268">UNIDAD DE MEDIDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="472 1274 630 1465">50112010</td> <td data-bbox="634 1274 781 1465">Pollo Asado</td> <td data-bbox="786 1274 1312 1465">El pollo asado, rostizado, en brasas o a la brasa, listo para consumir contiene, adobo, trigo, soya y apio, empacado en bolsa hermética, incluye 4 papas cocidas, 2 sobre de salsa, peso Aprox 1 kilo de pollo entero a granel</td> <td data-bbox="1317 1274 1419 1465">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="472 1472 630 1598">50112009</td> <td data-bbox="634 1472 781 1598">Chorizo tipo parrilla precocido</td> <td data-bbox="786 1472 1312 1598">unidades, a base se carne de cerdo, carne de res, agua, tocino,</td> <td data-bbox="1317 1472 1419 1598">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="472 1604 630 1730">50112009</td> <td data-bbox="634 1604 781 1730">Salchichón a base de carne de cerdo</td> <td data-bbox="786 1604 1312 1730">tipo cervecero, barra de 1kg, salchichón mixto de pollo y de cerdo con contenido de gluten y soya</td> <td data-bbox="1317 1604 1419 1730">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="472 1736 630 1793">50112009</td> <td data-bbox="634 1736 781 1793">jamón tajado</td> <td data-bbox="786 1736 1312 1793">a base de carne por 230 gramos</td> <td data-bbox="1317 1736 1419 1793">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="472 1799 630 1892">50112010</td> <td data-bbox="634 1799 781 1892">costillas de cerdo NP</td> <td data-bbox="786 1799 1312 1892">Costillas de cerdo Ahumadas tamaño porción (80g)</td> <td data-bbox="1317 1799 1419 1892">1</td> </tr> </tbody> </table>			Clasificación UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	50112010	Pollo Asado	El pollo asado, rostizado, en brasas o a la brasa, listo para consumir contiene, adobo, trigo, soya y apio, empacado en bolsa hermética, incluye 4 papas cocidas, 2 sobre de salsa, peso Aprox 1 kilo de pollo entero a granel	1	50112009	Chorizo tipo parrilla precocido	unidades, a base se carne de cerdo, carne de res, agua, tocino,	1	50112009	Salchichón a base de carne de cerdo	tipo cervecero, barra de 1kg, salchichón mixto de pollo y de cerdo con contenido de gluten y soya	1	50112009	jamón tajado	a base de carne por 230 gramos	1	50112010	costillas de cerdo NP	Costillas de cerdo Ahumadas tamaño porción (80g)	1
Clasificación UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA																								
50112010	Pollo Asado	El pollo asado, rostizado, en brasas o a la brasa, listo para consumir contiene, adobo, trigo, soya y apio, empacado en bolsa hermética, incluye 4 papas cocidas, 2 sobre de salsa, peso Aprox 1 kilo de pollo entero a granel	1																								
50112009	Chorizo tipo parrilla precocido	unidades, a base se carne de cerdo, carne de res, agua, tocino,	1																								
50112009	Salchichón a base de carne de cerdo	tipo cervecero, barra de 1kg, salchichón mixto de pollo y de cerdo con contenido de gluten y soya	1																								
50112009	jamón tajado	a base de carne por 230 gramos	1																								
50112010	costillas de cerdo NP	Costillas de cerdo Ahumadas tamaño porción (80g)	1																								



	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 40%;">numero de porciones aprox. 6 peso neto 500 g</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; padding: 5px;"> Incluye conservación de temperatura dentro de las instalaciones del expendio de esta ERÓN, vitrina calentadora mostrador, con capacidad mínimo para conservar 10 pollos (2und) para calentar con su respectivo guacal en óptimas condiciones de almacenamiento, y hacer instalación mantenimiento preventivo y correctivos de las mismas, el cual debe traer junto con el pedido realizado. </td> </tr> </table> <p>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.</p> <p>2.2 CONDICIONES DE SUMINISTRO DE LOS PRODUCTO</p> <p>Teniendo en cuenta las fluctuaciones en las ventas a la población reclusa y que los productos tienen una rotación que varía según el gusto y preferencia de la población reclusa, para el presente proceso es requisito que proveedor esté en condiciones de cumplir con los siguientes requerimientos en cuanto la forma de entrega:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tener disponibilidad de inventario de los productos a suministrar. • Realizar entregas parciales como mínimo dos veces por semana con relación a la venta de los productos adquiridos a la población reclusa. • Cambiar el producto, en un término no mayor a 12 horas siguientes a su devolución, cuando no esté en óptimas condiciones o esté vencida su fecha de expiración. 			numero de porciones aprox. 6 peso neto 500 g	Incluye conservación de temperatura dentro de las instalaciones del expendio de esta ERÓN, vitrina calentadora mostrador, con capacidad mínimo para conservar 10 pollos (2und) para calentar con su respectivo guacal en óptimas condiciones de almacenamiento, y hacer instalación mantenimiento preventivo y correctivos de las mismas, el cual debe traer junto con el pedido realizado.		
		numero de porciones aprox. 6 peso neto 500 g					
Incluye conservación de temperatura dentro de las instalaciones del expendio de esta ERÓN, vitrina calentadora mostrador, con capacidad mínimo para conservar 10 pollos (2und) para calentar con su respectivo guacal en óptimas condiciones de almacenamiento, y hacer instalación mantenimiento preventivo y correctivos de las mismas, el cual debe traer junto con el pedido realizado.							
<p>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</p>	<p>Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 						



	<p>c) Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el INPEC a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.</p>					
OBLIGACIONES DEL INPEC	<ul style="list-style-type: none"> • Cancelar el precio acordado en la forma establecida en el contrato. • Informar cualquier irregularidad que se presente en el desarrollo del presente contrato. • Brindar toda la información necesaria y oportuna para el cumplimiento del objeto del contrato. 					
PLAZO DE EJECUCIÓN	<p>El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento (si hubiera lugar), que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y el Registro Presupuestal.</p>					
VALOR Y FORMA DE PAGO	<p>El presente Proceso de Contratación tiene un valor estimado total hasta por la suma de VEINTE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS (\$20.600.000,00) Mcte. excluido IVA.</p>					
	Clasificación UNSPSC	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	VALOR	MARCA
	50112010	Pollo Asado	El pollo asado, rostizado, en brasas o a la brasa, listo para consumir contiene, adobo, trigo, soya y apio, empacado en bolsa hermética, incluye 4 papas cocidas, 2 sobre de salsa, peso Aprox 1 kilo de pollo entero a granel	1	\$ 38.000,00	MAC POLLO
	50112009	Chorizo tipo parrilla precocido	unidades, a base se carne de cerdo, carne de res, agua, tocino,	1	\$ 14.000,00	COLANTA
	50112009	Salchichón a base de carne de cerdo	tipo cervecero, barra de 1kg, salchichón mixto de pollo y de cerdo con contenido de gluten y soya	1	\$ 25.000,00	CUNIT
	50112009	jamón tajado	a base de carne por 230 gramos	1	\$ 9.000,00	CUNIT
50112010	costillas de cerdo NP	Costillas de cerdo Ahumadas tamaño porción (80g) numero de porciones aprox. 6 peso neto 500 g	1	\$ 14.000,00	NEW PIG	



Incluye conservación de temperatura dentro de las instalaciones del expendio de esta ERÓN, vitrina calentadora mostrador, con capacidad mínimo para conservar 10 pollos (2und) para calentar con su respectivo guacal en óptimas condiciones de almacenamiento, y hacer instalación mantenimiento preventivo y correctivos de las mismas, el cual debe traer junto con el pedido realizado.

FORMA DE PAGO:

El INPEC efectuará pagos al contratista de acuerdo al valor de los servicios recibidos; es decir, a la compra de los elementos, bienes o servicios que trate el objeto del contrato, 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 la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por el INPEC, dentro de los SESENTA (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC.

El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello.

Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos.

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del



	Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP- No. (CDP) No. 1726 de fecha 14 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-323 EPCAMS VALLEDUPAR DEPENDENCIA 323EXP EXPENDIO-EPC VALLEDUPAR, POSICION CATALOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, FUENTE PROPIOS RECURSO 26, SITUAC. CSF, Expedido por el responsable del presupuesto del establecimiento CPAMSVALL- INPEC por valor de VEINTE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS (\$20.600.000.00) M/CTE.
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. Del decreto 1082 de 2015, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. Para este proceso contractual según el análisis de la matriz de riesgo, el área requirente tomó la decisión de NO exigir garantía.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del Proyecto Productivo Expendio CPAMSVALL.
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en la ciudad de Valledupar – Cesar en el Km 3.5 Vía la mesa.
CUENTA BANCARIA	Cuenta Ahorros No 52468074435 a nombre de: GRUPO EMPRESARIAL JJ SAS del Banco de Bancolombia.

Atentamente,

My. (R) CARLOS YECID MOLINA CHAPARRO
Director de la Cárcel y Penitenciaría de Alta y Media Seguridad de Valledupar
CPAMSVALL-323/INPEC

Revisó: José Solís Rangel / Profesional Universitario
Elaboró: Ena Toscano - Contratación
E:\COMPARTIDA\CONTRATACION\Contratación 2026
Fecha de elaboración 27/03/2026

Esta Notificación podrá ser enviada de forma personal, vía correo electrónico o con la simple publicación en la página www.contratos.gov.co se entenderá notificado el contratista.