



Chocontá, 20 de Abril de 2026

Señores
KAIROS SOLUTIONS S.A.S. BIC
Atn Galeon Palomo Julio Cesar
Representante legal
Bogotá D.C.

Asunto: Comunicación de aceptación de Oferta
(Invitación a participar No. 117-MC-011-2026)

De conformidad a lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, reglamentado por el *Decreto 1082 de 2015, Título I CONTRATACION ESTATAL, Capítulo I SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACION PUBLICA, SECCION 5, SUBSECCION 5. MINIMA CUANTIA Artículo 2.2.1.2.1.5.2, numeral 8*, de manera atenta le manifiesto que la oferta que usted ha presentado con relación a la invitación a participar de la referencia ha sido aceptada de manera expresa e incondicional, por lo que deberá cumplir con los ofrecimientos formulados en su propuesta, no obstante el supervisor del contrato ajustará las cantidades finales teniendo en cuenta el valor unitario aceptado en la oferta, con los elementos requeridos por el establecimiento en aras de ejecutar la totalidad de los recursos disponibles para satisfacer el objeto contractual. Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes

NO. DE CONTRATO	117-MC-011-2026
TIPO DE CONTRATO	Suministro
CONTRATISTA	Nombre comercial: KAIROS SOLUTIONS S.A.S. BIC Nit: 901801206-6 Representante Legal: Galeon Palomo Julio Cesar Identificación: 143226684 de Honda-Tolima Dirección: Calle 21 No 68D-66 Bogotá D.C. Teléfono: 3107974460-3212868538 Correo: licitacioneskairos@gmail.com
OBJETO	Contratar el Suministro de Materia Prima e Insumos Para el Proyecto Productivo panadería de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Chocontá según resolución No. 000003 del 02 de enero de 2026
ALCANCE DEL OBJETO	<ul style="list-style-type: none">• Entregar los elementos a que se refiere el objeto del contrato con las especificaciones técnicas establecidas en este Estudio Previo.• Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.• Obrar de buena fe, evitando dilatación y moras en la ejecución del contrato.• Los elementos alta calidad para lo cual el contratista deberá garantizar que los productos sean de óptimas condiciones.• Garantizar el suministro de los productos

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Cra 5 No 5-31
Contratacion.ecchoconta@inpec.gov.co

Página **1** de **6**
Código: PA-DO-G01-F02

	ÍTEM	PRODUCTOS	DETALLE
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	1.	HARINA DE TRIGO	Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos Humedad (%) * Tolerancia Mínima 12.5. Proteína (Nx5.7) % base seca 13, Cenizas *(% base seca) Tolerancia Mínima 0.65 Tolerancia Máxima 0.76, Gluten Húmedo (%) Tolerancia Mínima 32.5, Gluten seco (%) 11,0. Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido por 50 kg.
	2.	AZÚCAR BLANCA	Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales. Sacos x 50 kg.
	3.	MANTEQUILLA SIN SAL	Margarina láctea para repostería. Margarina Industrial de alto contenido graso, Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Bloque por 15 Kg de Contenido Neto.
	4.	LEVADURA FRESCA	Levadura fresca x 500 grs. Vida útil mínimo 30 días. Ingredientes: Agua, levadura (Saccharomyces cerevisiae).
	5.	HUEVOS	Cubetas de Huevos de gallina AA * 30 unidades, los cuales tiene que venir según normatividad permitida por secretaria de Salud.
	6.	SAL	Sal de mesa bolsa por 1 kg
	7.	ESENCIA DE SABORES	Saborizante Artificial Para Alimentos, Utilizado en Panadería, Esencia sabores variados en envase por 500 ml
	8.	ACEITE	Aceite vegetal 100% soya: Aceite extraído de la semilla de soya. Color: Lovilond 5 ¼, Rojo 1.6, Amarillo 10. Aspecto: Líquido viscoso. Sabor: Neutro característico (inodoro). Presentación Garrafa o bidón por 20 Litros.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	<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> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. • Entregar los elementos en perfectas condiciones, con oportunidad y dentro de los plazos pactados. • Garantizar la calidad de los elementos objeto del contrato a celebrarse. 		



OBLIGACIONES DEL INPEC	<p>El INPEC se obliga para con el Contratista a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo. • Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad. • Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). • Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato. 																													
PLAZO DE EJECUCIÓN	<p>El plazo de ejecución del contrato será hasta el 12 de Diciembre de 2026 o hasta que se agoten los recursos objetos del contrato, previa suscripción del acta de inicio lo que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y la expedición del Registro Presupuestal.</p>																													
VALOR	<p>VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 27'909.600.00 M/cte.)</p> <table border="1" data-bbox="516 926 1450 1862"> <thead> <tr> <th>ITEM</th> <th>PRODUCTO</th> <th>CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO</th> <th>CANTIDAD</th> <th>VR. UNIDAD</th> <th>VR. TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>HARINA DE TRIGO</td> <td>Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos Humedad (%) * Tolerancia Mínima 12.5. Proteína (Nx5.7) % base seca 13, Cenizas *(% base seca) Tolerancia Mínima 0.65 Tolerancia Máxima 0.76, Gluten Húmedo (%) Tolerancia Mínima 32.5, Gluten seco (%) 11,0. Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido por 50 kg.</td> <td>149</td> <td>\$ 136.000</td> <td>\$ 20.264.000</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>AZÚCAR BLANCA</td> <td>Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales. Sacos x 50 kg.</td> <td>13</td> <td>\$ 160.000</td> <td>\$ 2.080.000</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>MANTEQUILLA SIN SAL</td> <td>Margarina láctea para repostería. Margarina Industrial de alto contenido graso, Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Bloque por 15 Kg de Contenido Neto.</td> <td>20</td> <td>\$ 126.000</td> <td>\$ 2.520.000</td> </tr> </tbody> </table>						ITEM	PRODUCTO	CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO	CANTIDAD	VR. UNIDAD	VR. TOTAL	1	HARINA DE TRIGO	Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos Humedad (%) * Tolerancia Mínima 12.5. Proteína (Nx5.7) % base seca 13, Cenizas *(% base seca) Tolerancia Mínima 0.65 Tolerancia Máxima 0.76, Gluten Húmedo (%) Tolerancia Mínima 32.5, Gluten seco (%) 11,0. Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido por 50 kg.	149	\$ 136.000	\$ 20.264.000	2	AZÚCAR BLANCA	Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales. Sacos x 50 kg.	13	\$ 160.000	\$ 2.080.000	3	MANTEQUILLA SIN SAL	Margarina láctea para repostería. Margarina Industrial de alto contenido graso, Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Bloque por 15 Kg de Contenido Neto.	20	\$ 126.000	\$ 2.520.000
ITEM	PRODUCTO	CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO	CANTIDAD	VR. UNIDAD	VR. TOTAL																									
1	HARINA DE TRIGO	Harina de trigo que no contenga contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, la harina debe cumplir con mínimo los siguientes requisitos fisicoquímicos Humedad (%) * Tolerancia Mínima 12.5. Proteína (Nx5.7) % base seca 13, Cenizas *(% base seca) Tolerancia Mínima 0.65 Tolerancia Máxima 0.76, Gluten Húmedo (%) Tolerancia Mínima 32.5, Gluten seco (%) 11,0. Empacada en sacos impresos de polipropileno tejido por 50 kg.	149	\$ 136.000	\$ 20.264.000																									
2	AZÚCAR BLANCA	Azúcar Blanca refinada. Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales. Sacos x 50 kg.	13	\$ 160.000	\$ 2.080.000																									
3	MANTEQUILLA SIN SAL	Margarina láctea para repostería. Margarina Industrial de alto contenido graso, Fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites comestibles vegetales de excelente calidad, utilizada como materia prima exclusiva en la industria. Color amarillo claro, Sabor Mantequilla, textura plástica. Bloque por 15 Kg de Contenido Neto.	20	\$ 126.000	\$ 2.520.000																									

	4	LEVADURA FRESCA	Levadura fresca x 500 grs. Vida útil mínimo 30 días. Ingredientes: Agua, levadura (Saccharomyces cerevisiae).	73	\$ 8.200	\$ 598.600
	5	HUEVOS	Cubetas de Huevos de gallina AA * 30 unidades, los cuales tiene que venir según normatividad permitida por secretaria de Salud.	31	\$ 20.000	\$ 620.000
	6	SAL	Sal de mesa bolsa por 1 kg	20	\$ 3.800	\$ 76.000
	7	ESENCIA DE SABORES	Saborizante Artificial Para Alimentos, Utilizado en Panadería, Esencia sabores variados en envase por 500 ml	19	\$ 14.000	\$ 266.000
	8	ACEITE	Aceite vegetal 100% soya: Aceite extraído de la semilla de soya. Color: Lovilond 5 ¼, Rojo 1.6, Amarillo 10. Aspecto: Líquido viscoso. Sabor: Neutro característico (inodoro). Presentación Garrafa o bidón por 20 Litros.	11	\$ 135.000	\$ 1.485.000
	TOTAL				\$ 27.909.600	
FORMA DE PAGO	<p>El contrato resultante del presente proceso de contratación se cancelará con la factura presentada por el contratista, en la medida que ingresen los productos al almacén del CPMS CHOCONTÁ y aprobación del PAC, además y acorde con lo establecido en el párrafo 1° del artículo 23 de la ley 1150 de 2007; al momento de la entrega de cada factura se deberá anexar los soportes que certifiquen que se encuentren al día en pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, la factura debe ser emitida a más tardar los diez primeros días de cada mes, se deben suministrar 1 original y 2 copias y su cancelación se efectuara hasta 60 días después.</p>					
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	<p>1.El CPMS Chocontá cuenta con los Certificado de Disponibilidad Presupuestal N. ° 526 del 14 de enero de 2026, por valor de VEINTITRÉS MILLONES SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 23.076.672.00 M/te.) con cargo al Rubro: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fuente -Propios, Recurso 26, subunidad 12-08-00-117 EPMSO Chocontá del SIIF Nación II.</p> <p>2.El CPMS Chocontá cuenta con los Certificado de Disponibilidad Presupuestal N. ° 626 del 14 de enero del 2026, por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 2.356.480.00 M/Cte.) con cargo al Rubro: A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS Fuente -Propios, Recurso 26, subunidad 12-08-00-117 EPMSO Chocontá del SIIF Nación II.</p>					



	<p>3.El CPMS Chocontá cuenta con los Certificado de Disponibilidad Presupuestal N. ° 726 del 14 de enero del 2026, por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 2.356.480.00 M/Cte.) con cargo al Rubro: A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS Fuente - Propios, Recurso 26, subunidad 12-08-00-117 EPMSO Chocontá del SIIF Nación II.</p> <p>4.El CPMS Chocontá cuenta con los Certificado de Disponibilidad Presupuestal N. ° 826 del 14 de enero del 2026, por valor de CIENTO VEINTE MIL PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 120.000.00 M/Cte.) con cargo al Rubro: A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES Fuente -Propios, Recurso 26, subunidad 12-08-00-117 EPMSO Chocontá del SIIF Nación II</p>
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. De conformidad con la naturaleza del objeto contractual del presente proceso, la Entidad no solicitará garantía alguna. No obstante, se requiere responsabilidad, seriedad y cumplimiento a lo pactado
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del DG BARRIGA CORTES JHEISSON, quien es la coordinador de Proyectos Productivos del CPMS Chocontá, o quien haga sus veces, quien deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1) del artículo 4° y numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993. Con el supervisor del contrato podrá comunicarse al teléfono 3115458860.
LUGAR DE EJECUCION	Los bienes deben ser entregados en el CPMS Chocontá en la carrera 5 # 5 – 31 de Chocontá, previa solicitud enviada al contratista en formato OP 22-104-06 “Solicitud de elementos”, el cual deberá contener las firmas autorizadas. Del almacenista del Establecimiento es el funcionario o quien haga sus veces con quien podrá comunicarse al teléfono 3124232313.
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 Corriente No. 057620858 a nombre de KAIROS SOLUTIONS S.A.S BIC del BANCO DE BOGOTÁ
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.



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 (Si aplica).
DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos legales se fija el domicilio en la ciudad de Chocontá-Cundinamarca Carrera 5 No 5- 31-CPMS Chocontá- INPEC.

De conformidad con el decreto 1082 de 2015. Titulo 1 CONTRATACIÓN ESTATAL, Capítulo 1 SISTEMA DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN PÚBLICA, SECCIÓN 5, SUBSECCIÓN 5. MINIMA CUANTIA Artículo 2.2.1.2.1.5.2, numeral 8, con la publicación de la comunicación en el SECOP el proponente seleccionado quedará informado de la aceptación de su oferta.

Para la ejecución de las obligaciones contractuales se requiere el Registro Presupuestal de la presente comunicación de aceptación.

Atentamente,

CLAUDIA XIMENA RODRÍGUEZ HOYOS
Directora Cárcel y Penitenciaria de Mediana seguridad de Chocontá

Elaborado por: DG Barriga Cortes Jheisson
Revisado por: Claudia Ximena Rodríguez Hoyos- Directora
Fecha de elaboración: 20/04/2026