

Tuluá, Valle del Cauca, 01 de junio de 2026.

Señor:

NICOLÁS DAVID OROZCO GOMEZ

Representante Legal

GRUPO EMPRESARIAL SOLUCIONES SINERGY S.A.S

gerencia.gacs@gmail.com

REF: Comunicación de Aceptación Oferta–Invitación Mínima Cuantía No. 233-013-2026.

Respetado Señor **NICOLÁS DAVID OROZCO GÓMEZ**, representante Legal de la firma **GRUPO EMPRSARIAL SOLUCIONES SINERGY S.A.S** me permito informarle que la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE TULUA**, aceptó su oferta, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **233-013-2024** de 2024. 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. *“La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal”*.

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. **MC-233-013-2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

No. DE CONTRATO	MC-233-013-2026
CONTRATISTA	Nombre Entidad: GRUPO EMPRESARIAL SOLUCIONES SINERGY S.A.S
	NIT: 901403901-1
	Representante Legal: NICOLÁS DAVID OROZCO GÓMEZ
	Identificación: C.C 1116253980
	Dirección: Cra 24 #40ª-26 Barrio El Príncipe
	Teléfono: 3186908356
	Correo: gerencia.gasc@gmail.com
OBJETO	“CONTRATAR MATERIALES PARA CAPACITACIÓN, Y REHABILITACION AL RECLUSO, EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA CPMS TULUÁ CON LA - PARTICIPACIÓN ACTIVA CON EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA.”

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

LISTA DE PRECIOS “SECOP II”: Con esta lista el proponente deberá ofertar por el valor total del presupuesto de la entidad lo cual será tenido en cuenta para la adjudicación del contrato. Esta lista si cuenta para el valor total de la oferta, aquí se incluye el valor total del proceso de contratación en el campo del precio ***incluyendo el impuesto sobre el valor agregado (IVA)***. **CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL PESOS MCTE (\$ 4.809.000).**

LISTA DE PRECIOS UNITARIOS: “ANEXO 2 OFERTA ECONOMICA” Por los ítems, con los precios unitarios y totales de los elementos objeto de la presente contratación, de acuerdo con las características técnicas exigidas, ***Sobre este anexo se realizará solo la evaluación por el valor unitario***, los cuales al ser sumados en el total de los ítems se tomará el de menor valor.

- Los proponentes deberán ofertar sobre la totalidad de los servicios solicitados en esta contratación sin sobrepasar el presupuesto asignado o de lo contrario la propuesta será rechazada.
- Antes de preparar la oferta, lea cuidadosamente la invitación pública; esto evitará errores u omisiones que impidan tenerla en cuenta o que afecten la verificación o la evaluación.
- Los proponentes, deben estudiar minuciosamente toda la información contenida en estos estudios previos evitando errores u omisiones que impidan tenerla en cuenta o que afecten la verificación o la evaluación, analizando las circunstancias que inciden en el cumplimiento de obligaciones, costos y plazo de ejecución.
- De manera general, se recomienda al proponente analizar cuidadosamente los datos suministrados, referidos en la invitación pública, anexos, cronograma y las condiciones de ejecución; para tal fin se provee la información correspondiente y las exigencias determinadas en los requerimientos legales, financieros, jurídicos, técnicos y económicos señalados.
- Antes de entregar la oferta, verifique que se haya incluido la totalidad de la documentación exigida, revise si están debidamente firmados, actualizados y en regla.
- Verifique que no se haya cambiado ninguno de los formatos y presente los documentos siguiendo el orden señalado.
- La oferta debe ser firmada por la persona natural o por quien ejerza la representación legal de la persona jurídica del proponente y se debe presentar hasta la hora fijada, fecha y lugar determinado en el cronograma de la invitación pública.
- En desarrollo del deber, consistente en obrar con la diligencia y cuidado que corresponden, el proponente tiene la obligación de enterarse en forma suficiente de las condiciones particulares de ejecución, por ende, deberá tomar en cuenta todas las circunstancias de tiempo, modo y lugar que tienen incidencia en el desarrollo del Contrato y resolver, previo a la presentación de su oferta, las inquietudes que se le susciten.
- En cumplimiento de los principios de lealtad procesal y buena fe, deberá informar a la Administración del CPMSTUL, con anterioridad a la fecha del cierre, los errores o inconsistencias que advierta en este documento.

Nota 2: El oferente deberá anexar las FICHAS TÉCNICAS DEL FABRICANTE para cada elemento ofertado en la cual se debe evidenciar la imagen del mismo, características específicas, componentes, marca, etc.

Nota 3: Al totalizar la oferta el valor debe ser igual o inferior al presupuesto oficial para el presente proceso.

Nota 4: Las propuestas deben ser presentadas sin IVA, según certificación de exclusión de impuestos del que trata el artículo 130 de la ley 633 de 2000, y el artículo 1.3.1.12.26 del Decreto 1625 de 2016, adicionado por el Decreto 2277 de 2023, emanada por el Ministerio De Justicia Y Del Derecho.

	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.
PROPUESTA ACEPTADA	

OFERTA ECONÓMICA

El presupuesto oficial estimado por la entidad, es de hasta cuatro millones ochocientos nueve mil pesos. (\$4.809.000)

ITEM	DESCRIPCION	MARCA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	HUEVOS AA: huevo de gallina tipo DOBLE A con cascarilla brillante y sabor agradable. Presentación panal x 30 huevos	PROPIA	5	\$ 15.500	\$ 77.500
2	ESENCIA DE VAINILLA Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería. Presentación 3.500 CC	FRUTIPAN	1	\$ 34.500	\$ 34.500
3	MARGARINA MULTIPROPÓSITO: Mezcla de grasas vegetales, agua, leche en polvo entera, sal, emulsificantes, conservantes, acidulantes, saborizantes, antioxidantes y colorante idéntico al natural (Betacaroteno). Recomendada para la elaboración de tortas, galletas y pan. Presentación caja x 15 kg	DOBLE AA K	6	\$ 170.000	\$ 1.020.000
4	VITINA MULTIPROPOSITO Margarina industrial de buena plasticidad, lo cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente. Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud, fundamentalmente por el color crema, aroma y sabor característico a mantequilla, que elevan el colesterol «malo» (LDL) y los triglicéridos. Textura plástica moldeable. Punto de fusión (°C) 42 +/- 1 °C (el punto de fusión es la temperatura a la cual un sólido pasa a estado líquido). Presentación caja x 15 kg	GRUPO TEAM	3	\$ 171.000	\$ 513.000
5	ACEITE PARA FREIR: 62 g de ácidos grasos poliinsaturados, de los cuales, 36,8 g de ácido linoleico (omega 6). 25 g de ácidos grasos monoinsaturados. 12 g de ácidos grasos saturados. Presentación BIDÓN x 20 lts	CELESTIAL	1	\$ 165.000	\$ 165.000
6	SAL REFINADA: cloruro de sodio purificada refinada y fluorizada es un sólido blanco, cristalino, incoloro, altamente soluble en agua, arsénico, cobre, plomo, cadmio, mercurio, en empaque de 25 kilogramos	MI SAL	1	\$ 26.000	\$ 26.000
7	ESENCIA MANTEQUILLA Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería. Presentación 3.500 CC	FRUTIPAN	1	\$ 31.000	\$ 31.000

--	--

8	QUESO COSTEÑO Queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal y su proceso de elaboración artesanal, amasado. Debe tener un color crema suave, olor y sabor característicos. Presentación x KG	PROPIA	15	\$ 23.000	\$ 345.000
9	HARINA DE TRIGO Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>Triticum aestivum</i> L., o trigo ramificado, <i>Triticum compactum</i> Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado. Presentación bulto por 50 KG	FLOR SUPREMA	7	\$ 160.000	\$ 1.120.000
10	LEVADURA SECA INSTANTANEA Este producto es una gran alternativa en panificación; Esta levadura viene en pequeños gránulos, empacada al vacío, con tan sólo un 5% de contenido de agua. Es fácil de usar, no requiere refrigeración, tiene gran poder de crecimiento y rinde 3 veces más que la levadura fresca. Ahorre bastante dinero y obtenga el mismo exquisito pan de siempre; Se aplica directamente sobre la harina lejos de la sal y la margarina. Realice su proceso normal de panadería; sólo debe asegurarse que el moje reciba la hidratación suficiente para lograr una masa y gluten óptimos. Presentación LB y/o 500 gramos.	LEVAPAN	5	\$ 9.000	\$ 45.000
11	AZÚCAR CORRIENTE El azúcar es un endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos obtenidos a partir de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum</i>) L) mediante procedimientos industriales apropiados. La caña de azúcar contiene entre 9 y 13% de sacarosa. El jugo obtenido de la molienda de la caña se concentra y cristaliza al evaporarse el agua por calentamiento. Los cristales formados son el azúcar crudo o, de ser lavados, azúcar estándar industrial. El azúcar estándar industrial se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo y, estándar, optimizando las etapas de clarificación y centrifugación. Presentación bulto x 50 KG	PICHICHÍ	3	\$ 199.000	\$ 597.000
12	CERNIDO DE GUAYABA Producto natural tipo jalea, que se obtiene de la cocción de guayaba. Útil como relleno en productos de panadería, pastelería y galletería. Presentación x 1 kilo	LECHERITA	15	\$ 9.000	\$ 135.000
13	AREQUIPE DE RELLENO Derivado lácteo de textura suave, especial para cubrir, bañar y rellenar en frío, bizcochería, galletería, postres y heladería. Presentación de 5 kg.	FRUTIPAN	3	\$ 80.000	\$ 240.000


SINERGY S.A.S
 GRUPO ASESOR Y CONSULTOR

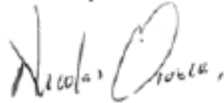
 Carrera 24 Número 40* - 26 Tulúa Valle del Cauca
 3128501185

NICOLÁS DAVID OROZCO GÓMEZ
 Gerente

14	LECHE EN POVO Se obtiene a partir de la mezcla de leche en polvo entera, leche en polvo descremada, Azúcar obteniendo un polvo de color amarillo claro, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, Presentación de 1 Kg.	PROPIA	5	\$ 44.000	\$ 220.000
15	ALMIDON AGRIO Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca. Útil como ingrediente en la fabricación de productos de queso, como pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pan de bono y pan de queso. Presentación bulto de 12.5 kg.	CAUCANO	1	\$ 110.000	\$ 110.000
16	FECULA DE MAIZ Producto obtenido de la molienda húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero constituido de grupos anhidro de a D- glucosa, debe presentarse en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas visible y debe ser inoloro Presentación x bulto de 50 kg	CORRUMEZ	1	\$ 130.000	\$ 130.000
VALOR TOTAL PROPUESTA					\$ 4.809.000

(El valor total ofertado no puede superar el valor promedio estimado de acuerdo al estudio de mercado y según las especificaciones técnicas descritas en el anexo Condiciones Técnicas)

Certifico que toda la información aquí contenida es veraz.



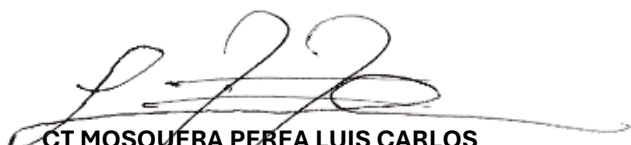
FIRMA DEL PROPONENTE
GRUPO EMPRESARIAL SOLUCIONES SINERGY SAS
NICOLÁS DAVID OROZCO GÓMEZ
C.C. 1116253980 NIT 90140390-1

PLAZO DE EJECUCIÓN	La duración del presente contrato será a partir de la fecha del perfeccionamiento del presente contrato hasta el 18 de diciembre de 2026 y está sujeta hasta el agotamiento de la Disponibilidad Presupuestal aprobada para la vigencia 2026.
PLAZO DE VIGENCIA LIQUIDACION	El plazo de vigencia para la liquidación del presente contrato es hasta el 18 de abril del 2027

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO	La Liquidación del Contrato se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga.
VALOR	El presupuesto oficial asignado para el presente proceso, es de CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL PESOS MCTE (\$ 4.809.000) según Certificados de Disponibilidad Presupuestal concepto PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS , acorde al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 5426 de fecha 24 DE ABRIL DE 2026, por valor de CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL PESOS MCTE (\$ 4.809.000) A-03-03-01-017, concepto ATENCION REHABILITACION AL RECLUSO , OBJETO: CONTRATAR MATERIALES PARA CAPACITACIÓN y FORMACIÓN EN OPERARIO DE PROCESOS DE PANADERÍA, DENTRO DEL PROGRAMA DE REHABILITACION AL RECLUSO, EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA CPMS TULUÁ CON LA - PARTICIPACIÓN ACTIVA CON EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA La presente asignación deberá ser ingresada por la Dirección de Gestión Corporativa a las correspondientes subunidades ejecutoras en el Sistema Integrado de Información Financiera – SIFF nación II.
FORMA DE PAGO	El INPEC cancelará, dentro de los Treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura, previa constancia de pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral y pagos parafiscales como se encuentra contemplado en la Ley 1150 del 2007 en su artículo 23. Parágrafo 1. Es de aclarar que toda empresa o comerciante debe realizar aportes parafiscales sin importar el número de empleados, así que si solo se tiene un empleado, se deben hacer los respectivos aportes de estos y deberán ser demostrados en la planilla de pagos de aportes y presentados con la factura; junto a estos documentos se deberá adjuntar al área de pagaduría la respectiva certificación expedida por el supervisor del contrato, sobre el cumplimiento del objeto contractual y las obligaciones de la misma. El pago se hará mediante Abono en la cuenta suministrada en la presentación de la oferta.
CUENTA BANCARIA	Cuenta corriente N°612924100 BANCO DE BOGOTA
GARANTIAS	GARANTÍA ÚNICA: De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021. la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. Para la presente contratación se exigirá Garantías. Las garantías deberán constituirse por el contratista a favor de la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE TULUA, NIT. 821-000-732-1 de conformidad con las coberturas y suficiencia establecida en el Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021. Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o Patrimonio Autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1510 de 2013 y Decreto 1082 de 2015, los riesgos y suficiencias que se indican a continuación, conforme con los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16. y 2.2.1.2.3.1.17. El Oferente que resulte adjudicatario debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor del CPMS TULUA. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: (A) cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir:(a) el incumplimiento total o parcial del

	Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla: <table><tr><th>AMPARO</th><th>SUFICIENCIA</th><th>VIGENCIA</th></tr><tr><td>Cumplimiento</td><td>10%</td><td>Duración del contrato y 4 meses mas</td></tr></table>	AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA	Cumplimiento	10%	Duración del contrato y 4 meses mas
AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA					
Cumplimiento	10%	Duración del contrato y 4 meses mas					
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del proyecto productivo de panadería DG HERNANDO CEBALLOS SÁNCHEZ, el cual puede ser contactado a través del correo electrónico: tratamiento.epctulua@inpec.gov.co o al teléfono 3182933356, y en la oficina gestión corporativa ubicado en Carrera 29 No.14 -02, Barrio popular en Tuluá PBX 60 (1) 2347474 ext 23318; quien deberá observar en el ejercicio de sus funciones lo dispuesto en el numeral 1) del artículo 4º y numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993.						
SITIO DE ENTREGA	Lugar de ejecución de los servicios contratados: Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Tuluá ubicado en la Carrera 29 # 14-02 Barrio Popular.						

Para la ejecución de las obligaciones contractuales se requiere Registro Presupuestal de la presente Comunicación de Aceptación.



CT MOSQUERA PEREA LUIS CARLOS
 Director
 Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Tuluá
 CPMS TULUA

Elaboró: Diana Yurani González Cáceres- Responsable Contratación y convenios
Revisó: CT MOSQUERA PEREA LUIS CARLOS – director
Fecha de elaboración: 01/06/2026
Archivo: C:\Users\INPEC\Desktop\ESCRITORIO\CONTRATACIÓN\MIS DOCUMENTOS\2026\CONTRATOS 2026\TRATAMIENTO\PANADERIA \7. COMUNICACIÓN ACEPTA. OFERTA.docx