INPEC

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE MÍNIMA CUANTÍA

INPEC 19-06-2026 15:00
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0157038 Fol:30 Anex:0 FA:0
ORIGEN 5353 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / LAURA CAROLINA MORA VILLA
DESTINO JULIAN OSPINA GIRALDO
ASUNTO COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA NO. CPMSPTR-MC-012-2026
OBS COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA NO. CPMSPTR-MC-012-2026

2026EE0157038

Señor
JULIÁN OSPINA GIRALDO
Representante legal
INCODEPF S.A.S
NIT: 860.450.234-7
Dirección: Calle 16 No. 2 - 64
Funza - Cundinamarca

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta No. CPMSPTR-MC-012-2026

Respetado Representante Legal de **INCODEPF S.A.S**

Me permito informarle que la Cárcel y Penitenciaría de media Seguridad de Puerto Triunfo, aceptó su oferta presentada el **12** del mes de **junio** del año **2026**, por medio de la plataforma SECOP II, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. IPMC-012-2026, De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, estas comunicaciones de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. IPMC-012-2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**CPMSPTR-MC-012-2026**
CONTRATISTA	**INCODEPF S.A.S** Nit: 860.450.234-7
	Representante legal: Julián Ospina Giraldo Identificación: C.C No. 79.132.697 de Fontibón
	Dirección comercial: Calle 16 No. 2 - 64 Funza - Cundinamarca.
	Teléfonos: 3122037700
	Correo electrónico: institucional@chefrito.com
OBJETO	"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DULCERÍA (PAQUETES, PASABOCAS, DULCERÍA, ENTRE OTROS) A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADAS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO."

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

a) Entregar los elementos a que se refiere el objeto del contrato con las especificaciones técnicas establecidas en este Estudio Previo y posterior contrato.
b) Entregar los elementos objeto del proceso contractual en el término establecido en el numeral plazo de ejecución del contrato.
c) Atender de manera oportuna y eficiente todas las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.
d) Las especificaciones técnicas descritas en el presente Estudio Previo son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), al momento de entrega de los bienes contratados debe ser igual a las ofrecidas en el anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente. Adicionalmente, el interesado, debe hacer entrega total de los productos solicitados, de acuerdo con lo requerido por la supervisión del contrato.
e) El contratista se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato.
f) Es deber del oferente leer detenidamente el estudio previo porque en este se plasmará lo que después será la comunicación de aceptación de oferta (contrato.) La CPMS de Puerto Triunfo a través del supervisor del contrato exigirá que las especificaciones técnicas sean las correctas.

El proponente deberá estar en capacidad de cumplir con las condiciones técnicas contenidas en el anexo técnico y obligaciones en caso de ser seleccionado.</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>
Rubro: A-05-01-01-002-003 Bsitem 708 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, concentrados)
<table>
<tr><th>No.</th><th>Clasificación UNSPSC</th><th>Especificaciones técnicas</th><th>Cantidad estimada</th><th>Unidad de medida</th></tr>
<tr><td>1</td><td>50192109</td><td>INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón</td><td>Indeterminado</td><td>Unidad</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

			corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g		
	2	50192109	Trocipollos: Contenido de 30 a 32 gr Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g	Indeterminado	Unidad

			RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g		
	3	50192109	papa freída sabores surtidos (natural, bbq, limón y pollo) Ingredientes: Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% contenido de 30 gramos	Indeterminado	Unidad
	4	50192109	Trocipollo combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución	Indeterminado	Unidad

			1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%		
	5	50192109	Besitos y rosquitas: INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Indeterminado	Unidad
	6	50161815	Troci combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal.	Indeterminado	Unidad

			CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%		
	7	50181909	Combo mix sabores (queso, natural y picante): INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Indeterminado	Unidad

	8	50192109	Platanitos maduros y verdes: INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente)	Indeterminado	Unidad
	9	50161813	CHICHARRONES (natural y picantes): INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300	Indeterminado	Unidad
	10	50192109	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con	Indeterminado	Unidad

			sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente		
	11	50161815	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g	Indeterminado	Unidad

			Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente		
12	50161813		INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado	Indeterminado	Unidad
13	50161509		INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g	Indeterminado	Unidad

			DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.		
	14	50161814	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga	Indeterminado	Unidad

			(Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). Tamaño de porción es de 30 gr		
	15	50161815	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	Indeterminado	Unidad
	16	50161813	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %),	Indeterminado	Unidad

			Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133) Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA BAÑADO CON SABOR A		

			CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). PRESENTACIÓN: 50G		
	17	50192109	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante)	Indeterminado	Unidad

			(E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129) Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco.		
18	50192109	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25	Indeterminado	Unidad

			gramos Características Método de medición pH Directo (25°C) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25°C) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856 con un contenido de 23 grs		
19	50192109	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	Indeterminado	Unidad
20	50161814	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche	Indeterminado	Unidad

			Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera		
21	50192109	INGREDIENTES: BIANCHI BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA	Indeterminado	Unidad

			BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5		

		(TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y productos lácteos, Huevo y Soya. Puede contener Trazas de Maní y Cebada (Gluten). BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI COOKIES AND CREAM: Cobertura Sabor a Chocolate blanco (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo descremada, Leche en polvo entera, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Trozos de Galleta (Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Agua, Azúcar invertido, Bicarbonato de Sodio (Leudante)(E500), Bicarbonato de Amonio (Leudante)(E503), Sal, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Lactilato de Sodio (Emulsificante)(E481), Leche en polvo entera, Saborizante Artificial a Vainilla) Contiene Leche y productos lacteos (lactosa), Soya y Trigo (Gluten). Puede contener trazas de Maní, Nuez de árbol (Coco), Avena (Gluten), Cebada (Gluten) y Huevo. Manufacturado en una planta que procesa Nueces de árbol (Almendra, Nu		
22	50192109	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr	Indeterminado	Unidad

Otras especificaciones técnicas requeridas

a. El oferente deberá antes del cierre del Proceso allegar MUESTRA DEL PRODUCTO SOLICITADO Y A OFERTAR, la cual debe ser entregada en el Kilómetro 115 Vía Medellín – Bogotá, aledaño a la Hacienda Nápoles,

	en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, de lunes a viernes de 08:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 05:00 p.m. b. Se requiere que los bienes sean de excelente calidad de acuerdo a las anteriores especificaciones técnicas, con el fin de garantizar las actividades a realizar. c. Si el oferente llegase a resultar adjudicatorio del proceso las fechas de expiración de los productos debe ser próxima no menor a 90 días calendario del día de entrega de los productos. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa (90) días en los casos que aplique. d. No se aceptan productos con etiqueta promocional. En el caso de productos de promoción estos se aceptarán solo como unidad y/o volumen adicional a las cantidades de pesajes solicitado para cada producto respectivamente, estos deberán de ser la misma marca y estar contenidos en el mismo empaque. e. El proponente debe anexar por escrito en documento independiente, junto con la oferta, el termino de respuesta de la garantía técnica, que corresponde al cambio del elemento a adquirir por mala calidad o defecto de fabricación, el cual no debe ser superior a tres (3) días hábiles contados a partir del requerimiento hecho al contratista por el ordenador del gasto. f. Cambiar los elementos que resulten en mal estado en un tiempo no mayor a 72 horas después de verificado el estado de los mismos. g. Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad. h. El oferente debe adjuntar en documento por escrito que los productos si cuentan con el registro sanitario vigente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la secretaria de salud (este documento debe ser bajo la responsabilidad de cada oferente). i. La entrega de los insumos se hará sin costo alguno para la CPMS PUERTO TRIUNFO por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros. j. La entrega de los productos se hará sin costo alguno para la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo. por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros, en horas de la mañana los días lunes a viernes en horarios desde las 8:00 am hasta las 12:00 m. y de 1:30 p.m. hasta las 03:30 p.m. k. Este proceso es de suministro, esto quiere decir varias entregas programadas con anticipación por el supervisor, de acuerdo a las necesidades de la CPMS PUERTO TRIUNFO o terminación del rubro asignado presupuestal o lo primero que suceda. l. Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados. m. Se debe aportar imagen legible de cada uno de los productos ofertados

	NOTA: Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.)
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	**OBLIGACIONES GENERALES** Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones: a) Realizar la entrega de los elementos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta. b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. c) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso de que se soliciten garantías). d) Desarrollar el objeto del contrato bajo la supervisión directa de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo mediante el funcionario que el ordenador del gasto designe. e) Responder por las obligaciones, impuestos y pólizas que cause la legalización del contrato. (Si aplica) f) Constituir póliza a favor del Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo y presentarla dentro del tiempo establecido en la invitación. (Si aplica). g) Responder por todo daño que se cause a bienes, a terceros o al personal que se utilice para la ejecución del contrato. h) Acatar las instrucciones y observaciones que se hagan por parte del supervisor del contrato. i) Para la adjudicación, el proveedor deberá suscribir factura a nombre de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo con NIT. 900.356 765-7, previo cumplimiento de todos los requisitos contemplados en las normas vigentes de contratación. j) Mantener actualizada la información requerida por el SECOP. k) Las demás que surjan del contenido del contrato, de las cláusulas adicionales que se incorporan al mismo o de la propuesta presentada por el CONTRATISTA. **2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS** a) Disponer de los elementos objeto del contrato en un término menor a (3) tres días posterior de la firma del acta de inicio, a fin de cubrir las necesidades que permitan el normal funcionamiento de la actividad productiva del asadero de cárcel y penitenciaria de mediana seguridad de puerto triunfo. b) Los productos deteriorados, incompletos, vencidos o que no cumplan con las características detalladas en el presente contrato serán devueltos y remplazados por los exigidos. c) Reportar oportunamente al supervisor del contrato, las novedades que considere pertinentes y que estén relacionadas con el objeto y ejecución del contrato. d) El contratista se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato. e) Debe hacer entrega total de los productos solicitados, de acuerdo con lo requerido en el pedido enviado por el supervisor del contrato.

<table>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>OBLIGACIONES DEL INPEC:

La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, se obliga para con el Contratista a:

1. Aprobar oportunamente las Garantías que en debida forma constituya el contratista.
2. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
3. Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los bienes recibidos, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
4. Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los bienes entregados a la Entidad.
5. Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 14 de la Ley 1755 de 2015 "por medio de la cual se regula el derecho fundamental de petición y se sustituye un título del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".
6. Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCION</td><td>El plazo del contrato será el periodo comprendido entre la fecha de suscripción del acta de inicio y el 11 de diciembre de 2026, o hasta agotar el monto presupuestal del contrato, lo que primero suceda, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCIÓN</td><td>Las actividades se desarrollarán y/o entrega de productos objeto del contrato se efectuarán en el municipio de Puerto Triunfo – Antioquia en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo ubicada en el Km 115 vía Medellín Bogotá, corregimiento de Doradal. Así mismo, los días de recepción será de lunes a viernes de 07:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 03:45 p.m. de conformidad con la necesidad que se requiera por parte del supervisor del contrato.
Para todos los efectos legales se fija el mismo domicilio al que se refiere el párrafo anterior.</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato será por el valor de SESENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS ($ 63.373.750,00) M/CTE. EXCLUIDO DEL IVA. A continuación, se relaciona los valores unitarios de todos los productos relacionados en la oferta económica realizada por el oferente INCOPDEF S.A.S. Quedando a cargo del supervisor la solicitud de productos de acuerdo a la necesidad presentada por el proyecto productivo almacén expendio hasta agotar el valor global.

Distribuido de la siguiente manera:

<table>
<tr><th>No.</th><th>BSITEM</th><th>RUBRO PRESUPUESTAL</th><th>ELEMENTO</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>705</td><td>A-05-01-01-002-003</td><td>Tocinetas 40 gramos.</td><td>Unidad</td><td>1.370</td><td>$ 2.663</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

		2	706	A-05-01-01-002-003	Trocipollos de 30 a 32 gramos.	Unidad	1.370	$ 1.186	
		3	706	A-05-01-01-002-003	Paquete de papas sabores surtidos pequeñas 30 gramos.	Unidad	1.370	$ 1.896	
		4	706	A-05-01-01-002-003	Trocillos, papas fritas y palitos de harina en combo de 40 gramos.	Unidad	1.370	$ 2.344	
		5	706	A-05-01-01-002-003	"besitos o rosquitas" de 20 gramos.	Unidad	1.330	$ 2.304	
		6	706	A-05-01-01-002-003	Combo troci (papa frita, tajadas de plátano verde, chicharrón con sal) de 55 gramos.	Unidad	1.330	$ 2.810	
		7	706	A-05-01-01-002-003	Combo (tocinetas, papas fritas, cronk chips, chicharrón) sabores queso, natural y picante.	Unidad	1.330	$ 1.330	
		8	706	A-05-01-01-002-003	Platanitos maduros y verdes de 40 gramos	Unidad	1.330	$ 1.965	
		9	706	A-05-01-01-002-003	Chicharrones de 28 gramos.	Unidad	1.330	$ 3.645	
		10	706	A-05-01-01-002-003	Combo familiar (Trocillos, papas fritas y palitos de harina en combo) de 195 gramos.	Unidad	1.330	$ 8.308	

		11	706	A-05-01-01-002-003	Paquete de papas familiar sabores surtidos pequeñas 115 gramos.	Unidad	1.330	$ 6.089	
		12	706	A-05-01-01-002-003	Galleta de trigo con sabor a chocolate de 15 gramos	Unidad	1.000	$ 590	
		13	706	A-05-01-01-002-003	Trocillos sabor a pollo de 130 gramos.	Unidad	1.400	$ 4.423	
		14	706	A-05-01-01-002-003	Dulce a base de gelatina cubierta con chocolate y distintos colores de 30 gramos	Unidad	700	$ 1.642	
		15	706	A-05-01-01-002-003	Caramelo masticable blando de 12 gramos	Unidad	650	$ 251	
		16	706	A-05-01-01-002-003	Malvaviscos sin relleno o con relleno de fresa en presentación de 50 gramos.	Unidad	800	$ 2.129	
		17	706	A-05-01-01-002-003	Dulce con forma de "gusanos"	Unidad	800	$ 2.129	
		18	706	A-05-01-01-002-003	Bocadillo veleño de guayaba de 23 gramos.	Unidad	650	$ 500	
		19	706	A-05-01-01-002-003	Rollito de azúcar con manjar de guayaba	Unidad	700	$ 682	
		20	706	A-05-01-01-002-003	Barra de chocolate rellena de maní	Unidad	700	$ 1.391	

21	706	A-05-01-01-002-003	Dulces de snack	Unidad	700	$ 2.130
22	706	A-05-01-01-002-003	Bombones de coco	Unidad	766	$ 490
-	-	TOTAL UNITARIO				$ 63.373.750

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

Nota 2: No se solicita cantidad estimada de cada uno de los productos debido a que se adjudicara el contrato al oferente ganador por un valor TOTAL global del presupuesto. lo anterior, buscando ajustar el CDP 4526 del 10 de abril de 2026 al 100% del presupuesto asignado (Monto agotable.) Así mismo, quedara a disposición del supervisor del contrato las cantidades que requiere en cada pedido sin sobrepasar el presupuesto oficial.

FORMA DE PAGO:

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

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

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

a) Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica).
b) Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA).
c) Informe de ejecución del contratista.
d) Certificación de cumplimiento del supervisor.
e) Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad. (Si aplica).
f) Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
g) Los demás documentos que sean requeridos por el área de Gestión Corporativa del ERON.

PARÁGRAFO PRIMERO: La factura será cancelada por la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículos 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa,

	ejecutora que tiene a sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC y su giro respectivo por parte de la Dirección General del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago y/o se presentan de manera incorrecta, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **PARÁGRAFO TERCERO:** La Administración del SIIF Nación implementó el "Modelo de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial del 09 de septiembre del 2020. Por lo anterior los proveedores que participen en este proceso de contratación deberán subir la factura a la plataforma que la entidad estatal estime durante la ejecución del contrato. Cumplir con los siguientes requerimientos para el momento de facturar: Se debe indicar a los proveedores y contratistas la responsabilidad tributaria de facturar electrónicamente que: 1. El proveedor cuando nos cree como cliente deberá digitar como correo receptor el siguiente: Siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co 2. por regla general, cuando se emita la factura deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: #$Identificación de la entidad; contrato o identificación de la caja menor que adquiera bienes y servicios; correo electrónico del supervisor y/o interventor o del autorizador centralizado#$. Ejemplo: Contrato No. XXXXX (Número del contrato); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co 3. Cuando la factura sea remitida por el operador, la solución gratuita o el facturador propio, el asunto que se defina en el correo es el establecido por las normas vigentes en materia de factura electrónica expedidas por la DIAN. Sin esta referencia o si se registra en un orden distinto, no existe forma de identificar a la entidad y al aprobador de la factura y en consecuencia se devolverá automáticamente al emisor. Segunda forma: Cuando la factura emitida a través del software gratuito de la DIAN, proveedor tecnológico o software propio, ha sido rechazada. 1. En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben re-enviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .Zip y registrando en el asunto, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador sin espacios al final, de la siguiente manera:

Ejemplo: (Asunto)
Contrato No. XXXXX (Número del contrato); proyectosproductivos.epcpuertotriunfo@inpec.gov.co

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

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

PARÁGRAFO CUARTO: En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo visto bueno del supervisor del contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

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

PROCESO	IVA	RETENCIONES
A-02-02-01-002-003 productos de molinería almidones y productos derivados de almidón, (otros productos alimenticios) REC 26 $ 74.901.600,00 Cuyo objeto es "Contratar el suministro de productos alimenticios y dulcería (Paquetes, pasabocas, dulcería, entre otros) a precio unitario para ser comercializados a la población privada de la libertad a través del almacén Expendio de la CPMSPTR."	Este proceso queda exento del valor del I.V.A., de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las venta y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destinen a la construcción, instalación, montaje, dotación y operación del sistema carcelario nacional, para lo cual deber acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho". MJD-CER26-0000373-10000 de enero 13 del 2026, pág. 16.	Retención en la fuente por compra. (Aplica para no autorretenedores). Impuesto de estampilla del 0.4% Universidad Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid. Impuesto de estampilla del 0.4% Pro Institución Universitaria Digital de Antioquia. Impuesto de estampilla del 0.04% ProDesarrollo de la Institución Universitaria De Envigado. Reteica del 1%, cuando sea el caso.

Nota: Durante la ejecución del contrato el prestador del servicio debe asumir las demás cargas tributarias de carácter legal del orden nacional, departamental y municipal a que haya lugar.

<table>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>La presente contratación se encuentra respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal - CDP No. 4526 del 10 de abril de 2026 Por un valor de SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 74.901.600,00) M/CTE., expedido por la Dg. Diana Hernández - responsable del área de Presupuesto del ERON.</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO</td><td>Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista, a su costo deberá constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo con NIT 900.356.765-9, una de las siguientes garantías: 1. Contrato de Seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015, la cual será aprobada por la Entidad, siempre y cuando reúna los requisitos legales y contractuales exigidos.

La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento</td><td>30 %</td><td>Vigente por término de duración del contrato y tres (3) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.</td></tr>
<tr><td>Calidad del Servicio</td><td>0 %</td><td>Vigente por el término de duración del contrato y tres (3) meses contados a partir del recibo a satisfacción de los servicios contratados. Esta garantía cubrirá a la Entidad de los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio ocurridos con posterioridad a la terminación del contrato. NO APLICA PARA ESTE PROCESO</td></tr>
<tr><td>Calidad y correcto funcionamiento de los Bienes</td><td>20 %</td><td>Vigente por el termino de duración del contrato y tres (3) meses, contados a partir del recibo a satisfacción de los bienes contratados, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato.</td></tr>
<tr><td>Responsabilidad Civil Extra contractual</td><td>0 SMLMV</td><td>Vigente por el término de ejecución del contrato. NO APLICA PARA ESTE PROCESO</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	NOTA 1: Las garantías no podrán ser canceladas sin la autorización por escrito por parte de la entidad. **NOTA 2:** El contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para mantener vigentes las garantías o seguros a que se refiere esta cláusula. **NOTA 3:** Estará a cargo del contratista el pago de la prima y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías mencionadas. **NOTA 4:** En caso de que el contrato se adicione, prorrogue o suspenda o cualquier otro evento que fuera necesario, el contratista se obliga a modificar las pólizas señaladas en esta cláusula, de acuerdo con las normas legales vigentes. **NOTA 5:** La garantía única de cumplimiento expedida a favor de entidades públicas no expirará por falta de pago de la prima ni podrá ser revocada unilateralmente. **NOTA 6:** A la entidad estatal no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del responsable del Proyecto Productivo de Asadero, o por quien el ordenador del gasto designe y quien será notificado por escrito, por el área de contratación del ERON. El supervisor designado verificará la ejecución idónea y el cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el Manual de Contratación y en cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
INDEMNIDAD	**EL CONTRATISTA** acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a **EL INPEC**, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de **EL CONTRATISTA.**
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1.** No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2.** Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.

PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al **veinte (20%)** del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al CONTRATISTA por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, EL **INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que EL **CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que EL **INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
CESIÓN	EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.

INPEC

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

Atentamente,

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

Proyectó: Laura Carolina Mora – Pagadora
Revisó: Dr. William Alberto Cubillos - Director
Aprobó: Dr. William Alberto Cubillos – Director
Fecha de elaboración: 19/06/2026