INPEC

Acacias - Meta, 22 de octubre de 2026

INPEC 22-10-2026 11:22
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0269148 Fol:11 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1483 ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARCO MAURICIO HUERTAS RUIZ
DESTINO SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S
ASUNTO CONTRATO NO. 107-2026 CUYO OBJETO ES: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA
OBS

Señores:
SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S
MZ F CA 13 BRR VALLES DE ARAGON, Villavicencio, Meta
3208992773
solucionesecg.sas@gmail.com

2026EE0269148

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta - Contrato No. 107 del 22 de octubre de 2026

Respetado Señor:

Me permito informarle que la **CPMS ACACIAS - INPEC**, aceptó su oferta presentada el día **16 de octubre de 2026** en la Invitación Pública de Mínima Cuantía **No.148-MC-034-2026.** De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación **No. 148-MC-034-2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**107** del 22 de octubre de 2026
CONTRATISTA	**SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S** **NIT. 900984525-1**
REPRESENTANTE LEGAL	**RL/ ELVER CORTES GONZALEZ** **IDENTIFICACIÓN: CC NO. 86.043.192 de Villavicencio**
OBJETO	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA DE HARINA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 007517 DE 23/09/2026**

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA
1	HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55MG/KG), HIERRO (44MG/KG), VITAMINA B1 (6MG/KG), VITAMINA B2 (4 MG/KG), Y ÁCIDO FÓLICO (1.54 MG/KG), AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONAMIDA Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS.PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA: CANADÁ/ ESTADOS UNIDOS/ ARGENTINA, REQUISITOS ATERIAL EXTRAÑO: LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS Y EXCRETAS DE ANIMALES.NO PODRÁ CONTENER MÁS DE 100 FRAGMENTOS DE INSECTOS Y NO MÁS DE UN 1 PELO DE ROEDOR EN 300 GRAMOS DE MUESTRA REPRESENTATIVA., SENSORIALES: SABOR Y AROMA A TRIGO, COLOR BLANCO CREMA CON PUNTOS DE AFRECHO. TEXTURA POLVOROSA, HARINOSA. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS: LOS LÍMITES MÁXIMOS NO DEBEN EXCEDER LOS ESTABLECIDOS POR EL CODEX ALIMENTARIUS Y RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, TAMAÑO DE PARTÍCULA: MÍNIMO EL 98% DE LA HARINA DE TRIGO DEBE PASAR A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE U.S.A STANDARD, SEGÚN LA AOAC). 212 µ (NO. 70), ACIDEZ, EXPRESADO COMO ÁCIDO SULFÚRICO: MÁXIMO 70 MG/100G MICO TOXINAS: DEBE CUMPLIR CON LOS	BULTO X 50 KILOS	A DEFINIR	HAZ DE OROS

			LÍMITES DE LA SIGUIENTE TABLA: MICOTOXINAS LIMITE MAXIMO EN µG/KG OCRATOXINA A 3.0, SUMA DE AFLATOXINAS B1, B2, G1 Y G2 4.0, DON - DEOXINIVALENOL 1000, ZEARALENONA 75, RESOLUCIÓN 4506 DE 2013 - LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES NTC 267 VERSIÓN 8 CON EL PARÁMETRO DEL DON-DEOXILEVANOL CON LIMITE MAX DE 750µG/KG, REQUISITOS FISICOQUIMICOS HUMEDAD (%)* 12.5 14.5 GP.GAC-101, PROTEÍNA* (NX5.7) % BASE SECA. 13.0 LAB. EXTERNO, CENIZAS *(% BASE SECA) 0.65 0.76 GP.GAC-102 GLUTEN HÚMEDO (%) 32.5 GP.GAC-104, GLUTEN SECO (%) 11.0 GP.GAC-104, FALLING NUMBER (S) 280 350 AACC 56-81.03, NTC 267 (NORMA TÉCNICA COLOMBIANA HARINA DE TRIGO), REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS MICROORGANISMO RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS UFC / G 3 1 200000 300000 NTC 4519, DETECCIÓN DE E. COLI UFC/ G 3 0 < 10 - NTC 4458, DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 G 3 0 AUSENTE - NTC 4574,RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC / G 3 1 3000 5000 NTC 5698-2, RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA UFC/G 3 0 < 100 - NTC 4779, RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC / G 3 1 500 1000 NTC 4679, NTC 267 (NORMA TÉCNICA COLOMBIANA HARINA DE TRIGO), DONDE: N: NÚMERO DE MUESTRAS QUE SE VAN A EXAMINAR C: NÚMERO MÁXIMO DE MUESTRAS PERMITIDAS CON RESULTADOS ENTRE M Y M M: ÍNDICE MÁXIMO PERMISIBLE PARA INDICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD M: ÍNDICE MÁXIMO PERMISIBLE PARA INDICAR NIVEL DE ACEPTABLE CALIDAD, METALES CONTAMINANTES PLOMO, (MG/KG) LIMITE MAXIMO 0.20 AOAC 986.15, CADMIO (MG/KG) LIMITE MAXIMO 0,20 AOAC 986.15, NTC 267 (NORMA TÉCNICA COLOMBIANA HARINA DE TRIGO), REQUISITOS REOLÓGICOS FARINOGRAMA ABSORCIÓN (%) TOLERANCIA MINIMA 63 GP.GAC-103, PANIFICACION PARÁMETRO TOLERANCIA MÍNIMA MÉTODO ABSORCIÓN (%) 58 GP.GAC-107, VOLUMEN PAN (CM3) 1120 GP.GAC-107 ADITIVOS PERMITIDOS ADITIVO NIVEL MÁXIMO EN PRODUCTO TERMINADO ÁCIDO ASCORBICO (MG/KG) 300, AZODICARBONAMIDA (MG/KG) 45, PERÓXIDO BENZOILO (MG/KG) 60, ENZIMAS (MG/KG) 300 NORMA CODEX PARA HARINA DE TRIGO.MICRONUTRIENTES MICRONUTRIENTES CANTIDADES MÍNIMAS VITAMINA B1 (TIAMINA) (MG/KG) 6.00, VITAMINA B2 (ROBOFLAVINA) (MG/KG) 4.00, NIACINA (MG/KG) 55.00, ÁCIDO FOLICO (MG/KG) 1.54, DECRETO 1944 - OCTUBRE 28 DE 1996, ALÉRGENOS LA HARINA DE TRIGO CONTIENE GLUTEN. BULTO X 50 KILOS			
	2		HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PANADERA ELABORADA CON TRIGO COMÚN TRITICUM AESTIVUM L. POR MEDIO DE PROCEDIMIENTOS DE TRITURACIÓN O MOLIENDA, EN LOS QUE SE SEPARA PARTE DEL SALVADO O GERMEN, Y EL RESTO SE MUELE HASTA DARLE UN GRADO ADECUADO DE FINURA SIN MEJORANTES.HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55 MG/KG),HIERRO (44 MG/KG), VITAMINA B1 (6 MG/KG), VITAMINA B2 (4 MG/KG), ÁCIDO FÓLICO (1.54 MG/KG). CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC 267 MICROORGANISMO MÉTODO DE ANÁLISIS ESPECIFICACIONES M M RECUENTO TOTAL DE MESÓFILOS UFC/G NTC 4519 200.000 300.000, RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G NTC 4458 < 10 --, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G NTC 5698-2 3.000 5.000, RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC/G NTC 4679 500 1.000, DETERMINACIÓN DE SALMONELLA/25 G NTC 4574 AUSENCIA --, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PARÁMETRO ESPECIFICACIONES MÍNIMO MÁXIMO HUMEDAD (%) (ESPECTROSCOPIA) -- 14,0, CENIZAS (%	BULTO X 50 KILOS	A DEFINIR	SAN MIGUEL

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

	(ESPECTROSCOPIA) -- 0.60, PROTEÍNAS (%) (ESPECTROSCOPIA) 13.3 --, GLUTEN HÚMEDO (%) (ESPECTROSCOPIA) 31.5 --, ALMIDÓN DAÑADO (%) (ESPECTROSCOPIA) -- 7.0, FUERZA (W) 350 --, TENACIDAD (P) 100 --,EXTENSIBILIDAD (L) 80 --,GLUTEN SECO (%) 10.5 --,GRANULOMETRÍA (132µ) -- --,SEDIMENTACIÓN (ML) -- -- DENSIDAD (G/ML) -- --,PH 5.8 6.2,ABSORCIÓN DE AGUA (%)(FARINOGRAMA) 59,TIEMPO DE DESARROLLO (MIN)(FARINOGRAMA) 3.0,ESTABILIDAD (MIN) (FARINOGRAMA) 11 --, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR BLANCO CREMOSO,OLOR EL SABOR Y AROMA DEBE SER NATURAL A TRIGO SABOR CARACTERÍSTICO A TRIGO, METALES PESADOS NTC 267 PLOMO: MÁXIMO 0,2 MG/KG, CADMIO: MÁXIMO 0,2 MG/KG, MICOTOXINAS RESOLUCIÓN 4506 AFLATOXINAS B1, B2, G1, G2: MÁXIMO 4 µG/KG, • DEOXINIVALENOL (DON): MÁXIMO 1.000 µG/KG, ZEARALENONA: MÁXIMO 75 µG/KG, OCRATOXINA A: MÁXIMO 3 µG/KG, RESIDUOS PLAGUICIDAS (LMR) ARÁMETRO ESPECIFICACIONES MÍNIMO MÁXIMO BIFETRIN (MG/KG) -- 0.2, BIOREMESTRIN (MG/KG) -- 1.0, CARBARILO (MG/KG) -- 0.2,CLORMEQUAT (MG/KG) -- 2.0, CLORPIRIFOS (MG/KG) -- 0.1,CLORPIRIFOS- METILO (MG/KG) -- 2.0,DELTAMETRIN (MG/KG) -- 0.3,DICLORVOS (MG/KG) -- 1.0,DIQUAT (MG/KG) -- 0.5,FENVALERATO (MG/KG) -- 0.2,FLORURO DE SULFURILO (MG/KG) -- 0.1,IMIDACLOPRID (MG/KG) -- 0.03,MELATION (MG/KG) -- 0.2 METOMILO (MG/KG) -- 0.03,PERMETRIN (MG/KG) -- 0.5, PIPERONIL BUTOXIDO (MG/KG) -- 10.0, MATERIAS EXTRAÑAS • FRAGMENTOS DE INSECTOS: MÁXIMO 100 U/50G, • PELO DE ROEDORES: NO PRESENCIA DE PELO DE ROEDOR, BULTO X 50 KILOS			
3	INGREDIENTES: (HARINA DE TRIGO FORTIFICADA) (CONTIENE NIACINA (VITAMINA B3) 55 MG/KG, HIERRO [FUMARATO FERROSO] 44 MG/KG, MONONITRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1) 6,0 MG/KG, RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) 4,0 MG/KG,ÁCIDO FÓLICO 1,54 MG/KG), SUSTANCIAS PARA EL TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ENZIMAS, (ALFA AMILASA), ÁCIDO ASCÓRBICO, ALMIDÓN DE TRIGO).CONTIENE (GLUTEN).INFORMACIÓN ALÉRGENA: MANUFACTURADO EN UNA PLANTA QUE USA SOYA. HUMEDAD (%) MAXIMO 14.5, PROTEINA (NX5.7) (%) MINIMO 11.0, CENIZAS (%) MAXIMO 0.60, GLUTEN SECO (%) MINIMO 9.0, ALMIDON DAÑADO (%) MINIMO 4.0 MAXIMO 10.0, ESTABILIDAD (MIN) MINIMO 10.0, I.T.M(UB) MINIMO 10.0 MAXIMO 30.0, ABSORCION DE AGUA (%) MINIMO 60.0 MAXIMO 67.0, RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS AEROBIOS UFC/G MAXIMO 200.000, RECUENTO DE ESTAFILOCOCOS AUREUS UFC/G MAXIMO 100, RECUENTO BACILLUS CEREUS UFC/G MAXIMO 500, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G MAXIMO 3.000, DETECCION DE ESCHERICHIA COLI UFC/G AUSENCIA, DETERMINACION DE SALMONELLA /25G AUSENCIA. BULTO X 25 KG	BULTO X 25 KILOS	A DEFINIR	CORONA

- ✓ Las cantidades a solicitar no están definidas, teniendo en cuenta que estas serán requeridas al contratista de manera parcial por el supervisor, de acuerdo con las necesidades de producción, hasta agotar el presupuesto asignado.
- ✓ Cualquier daño encontrado en los productos y/o alimentos al momento de su recepción, será asumido en su totalidad por el contratista, quien será el responsable de que estos sean sustituidos por otros de óptima calidad asumiendo igualmente su transporte.
- ✓ El contratista debe garantizar que los productos entregados sean frescos y de buena calidad, cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias de almacenamiento según corresponda a las exigidas para la comercialización de los productos solicitados.

	✓ La fecha de vencimiento de cada uno de los productos debe ser igual o mayor a 3 meses posterior a la fecha de ingreso al almacén del CPMSACS INPEC, de lo contrario no serán recibidos. ✓ Los furgones de los vehículos que transportan los productos deberán permanecer limpios, ordenados, secos y en buen estado general. Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos deben ser resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y de fácil limpieza. ✓ El contratista deberá tener en cuenta que no se recibirán productos transvasados, reempacados o sin su envase o empaque original de fábrica. Por lo tanto, deberán estar debidamente envasados y/o empacados y rotulados, conforme a lo establecido en la normatividad vigente. El rótulo o etiqueta del producto deberá evidenciar como mínimo la siguiente información: • Nombre del Producto. • Marca del producto. • Fecha de vencimiento o caducidad. • Nombre o razón social del fabricante o importador. • Especificaciones técnicas requeridas por la entidad contratante.
	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la CPMS – INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: - Suministrar los bienes adquiridos 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. - Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso de que se solicite). - Los productos deben presentar excelentes condiciones, cumpliendo con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada. Las cantidades a requerir se solicitarán de acuerdo con la demanda, rotación de producto en el expendio del ERON y hasta agotar el presupuesto total. - Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección). - En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito. - Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMSACS ACACIAS - INPEC por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión. - Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.

	- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato. - Realizar el cargue de la factura correspondiente en las plataformas SIIF NACIÓN y SECOP II, en esta última deberá estar debidamente firmada por el proveedor y con el recibido del Supervisor. - Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada. - Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilatación y trabas a la ejecución del contrato. - Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.
OBLIGACIONES DEL INPEC	- Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista. (En caso de que sea solicitada) - Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. - 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	El plazo de ejecución del contrato será de **15 de diciembre de 2026**, contados a partir de la fecha del Acta de Inicio, previa expedición del Registro Presupuestal del Compromiso, Comunicación de Aceptación de la Oferta y constitución y aprobación de pólizas. Se establecerán entregas de los bienes contratados de manera parcial de acuerdo con las necesidades del **PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA**. Las cantidades a solicitar pueden ser todas en el primer pedido o se harán entre dos o más pedidos semanales. En cualquiera de los casos, el Contratista tiene tres (03) días hábiles después de haber recibido el oficio de Pedido, para entregar en el Almacén del CPMSACS ACACIAS INPEC. Solo se recibirán los productos y/o elementos en el horario de 8:00am – 11:00am y de 2:00pm – 4:00 pm días hábiles de lunes a viernes. Para todos los casos, los bienes objeto del presente proceso, se entregarán sin costo alguno por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros en el CPMS ACACIAS – INPEC, Kilómetro 5 vía antigua Villavicencio, Acacias – Meta, previa coordinación con el Supervisor del Contrato y Almacenista del Establecimiento (proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co, almacen.epcacacias@inpec.gov.co). La entrega la realizará el contratista o quien este delegue en su nombre, en el Área de Almacén Acopio del CPMS ACACIAS – INPEC, donde se verificará cantidad, estado y calidad de los productos. El incumplimiento de dicho plazo establecido será causal de Terminación Unilateral del contrato, haciéndose efectiva la Cláusula Penal Pecuniaria descrita en la Invitación pública.
VALOR TOTAL DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO	**El valor del presente contrato es hasta por la suma de OCHENTA Y CINCO MILLONES PESOS M/CTE ($85.000.000)**

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO
1	HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55MG/KG), HIERRO (44MG/KG), VITAMINA B1 (6MG/KG), VITAMINA B2 (4 MG/KG), Y ÁCIDO FÓLICO (1.54 MG/KG), AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONAMIDA Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS.PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA: CANADÁ/ ESTADOS UNIDOS/ ARGENTINA, REQUISITOS ATERIAL EXTRAÑO: LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS Y EXCRETAS DE ANIMALES.NO PODRÁ CONTENER MÁS DE 100 FRAGMENTOS DE INSECTOS Y NO MÁS DE UN 1 PELO DE ROEDOR EN 300 GRAMOS DE MUESTRA REPRESENTATIVA., SENSORIALES: SABOR Y AROMA A TRIGO, COLOR BLANCO CREMA CON PUNTOS DE AFRECHO. TEXTURA POLVOROSA, HARINOSA. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS: LOS LÍMITES MÁXIMOS NO DEBEN EXCEDER LOS ESTABLECIDOS POR EL CODEX ALIMENTARIUS Y RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, TAMAÑO DE PARTÍCULA: MÍNIMO EL 98% DE LA HARINA DE TRIGO DEBE PASAR A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE U.S.A STANDARD, SEGÚN LA AOAC). 212 µ (NO. 70), ACIDEZ, EXPRESADO COMO ÁCIDO SULFÚRICO: MÁXIMO 70 MG/100G MICO TOXINAS: DEBE CUMPLIR CON LOS LÍMITES DE LA SIGUIENTE TABLA: MICOTOXINAS LIMITE MAXIMO EN µG/KG OCRATOXINA A 3.0, SUMA DE AFLATOXINAS B1, B2, G1 Y G2 4.0, DON - DEOXINIVALENOL 1000, ZEARALENONA 75, RESOLUCIÓN 4506 DE 2013 - LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES NTC 267 VERSIÓN 8 CON EL PARÁMETRO DEL DON-DEOXILEVANOL CON LIMITE MAX DE 750µG/KG, REQUISITOS FISICOQUIMICOS HUMEDAD (%)* 12.5 14.5 GP.GAC-101, PROTEÍNA* (NX5.7) % BASE SECA. 13.0 LAB. EXTERNO, CENIZAS *(% BASE SECA) 0.65 0.76 GP.GAC-102 GLUTEN HÚMEDO (%) 32.5 GP.GAC-104, GLUTEN SECO (%) 11.0 GP.GAC-104, FALLING NUMBER (S) 280 350 AACC 56-81.03, NTC 267 (NORMA TÉCNICA COLOMBIANA HARINA DE TRIGO), REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS MICROORGANISMO RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS UFC / G 3 1 200000 300000 NTC 4519, DETECCIÓN DE E. COLI UFC/ G 3 0 < 10 - NTC 4458, DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 G 3 0 AUSENTE - NTC 4574,RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC / G 3 1 3000 5000 NTC 5698-2, RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA UFC/G 3 0 < 100 - NTC 4779, RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC / G 3 1 500 1000 NTC 4679, NTC 267 (NORMA TÉCNICA COLOMBIANA HARINA DE TRIGO), DONDE: N: NÚMERO DE	BULTO X 50 KILOS	A DEFINIR	HAZ DE OROS	$ 145.000

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

		MUESTRAS QUE SE VAN A EXAMINAR C: NÚMERO MÁXIMO DE MUESTRAS PERMITIDAS CON RESULTADOS ENTRE M Y M M: ÍNDICE MÁXIMO PERMISIBLE PARA INDICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD M: ÍNDICE MÁXIMO PERMISIBLE PARA INDICAR NIVEL DE ACEPTABLE CALIDAD, METALES CONTAMINANTES PLOMO, (MG/KG) LIMITE MAXIMO 0.20 AOAC 986.15, CADMIO (MG/KG) LIMITE MAXIMO 0,20 AOAC 986.15, NTC 267 (NORMA TÉCNICA COLOMBIANA HARINA DE TRIGO), REQUISITOS REOLÓGICOS FARINOGRAMA ABSORCIÓN (%) TOLERANCIA MINIMA 63 GP.GAC-103, PANIFICACION PARÁMETRO TOLERANCIA MÍNIMA MÉTODO ABSORCIÓN (%) 58 GP.GAC-107, VOLUMEN PAN (CM3) 1120 GP.GAC-107 ADITIVOS PERMITIDOS ADITIVO NIVEL MÁXIMO EN PRODUCTO TERMINADO ÁCIDO ASCORBICO (MG/KG) 300, AZODICARBONAMIDA (MG/KG) 45, PERÓXIDO BENZOILO (MG/KG) 60, ENZIMAS (MG/KG) 300 NORMA CODEX PARA HARINA DE TRIGO.MICRONUTRIENTES MICRONUTRIENTES CANTIDADES MÍNIMAS VITAMINA B1 (TIAMINA) (MG/KG) 6.00, VITAMINA B2 (ROBOFLAVINA) (MG/KG) 4.00, NIACINA (MG/KG) 55.00, ÁCIDO FOLICO (MG/KG) 1.54, DECRETO 1944 - OCTUBRE 28 DE 1996, ALÉRGENOS LA HARINA DE TRIGO CONTIENE GLUTEN. BULTO X 50 KILOS				
	2	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PANADERA ELABORADA CON TRIGO COMÚN TRITICUM AESTIVUM L. POR MEDIO DE PROCEDIMIENTOS DE TRITURACIÓN O MOLIENDA, EN LOS QUE SE SEPARA PARTE DEL SALVADO O GERMEN, Y EL RESTO SE MUELE HASTA DARLE UN GRADO ADECUADO DE FINURA SIN MEJORANTES.HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55 MG/KG),HIERRO (44 MG/KG), VITAMINA B1 (6 MG/KG), VITAMINA B2 (4 MG/KG), ÁCIDO FÓLICO (1.54 MG/KG). CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS NTC 267 MICROORGANISMO MÉTODO DE ANÁLISIS ESPECIFICACIONES M M RECUENTO TOTAL DE MESÓFILOS UFC/G NTC 4519 200.000 300.000, RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/G NTC 4458 < 10 --, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G NTC 5698-2 3.000 5.000, RECUENTO DE BACILLUS CEREUS UFC/G NTC 4679 500 1.000, DETERMINACIÓN DE SALMONELLA/25 G NTC 4574 AUSENCIA --, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PARÁMETRO ESPECIFICACIONES MÍNIMO MÁXIMO HUMEDAD (%) (ESPECTROSCOPIA) -- 14,0, CENIZAS (%) (ESPECTROSCOPIA) -- 0.60, PROTEÍNAS (%) (ESPECTROSCOPIA) 13.3 --, GLUTEN HÚMEDO (%) (ESPECTROSCOPIA) 31.5 --, ALMIDÓN DAÑADO (%) (ESPECTROSCOPIA) -- 7.0, FUERZA (W) 350 --, TENACIDAD (P) 100 --,EXTENSIBILIDAD (L) 80 --,GLUTEN SECO (%) 10.5 --,GRANULOMETRÍA (132µ) -- -- ,SEDIMENTACIÓN (ML) -- -- DENSIDAD (G/ML) -- --,PH 5.8 6.2,ABSORCIÓN DE AGUA	BULTO X 50 KILOS	A DEFINIR	SAN MIGUEL	$ 145.000

		(%)(FARINOGRAMA) 59,TIEMPO DE DESARROLLO (MIN)(FARINOGRAMA) 3.0,ESTABILIDAD (MIN) (FARINOGRAMA) 11 --, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR BLANCO CREMOSO,OLOR EL SABOR Y AROMA DEBE SER NATURAL A TRIGO SABOR CARACTERÍSTICO A TRIGO, METALES PESADOS NTC 267 PLOMO: MÁXIMO 0,2 MG/KG, CADMIO: MÁXIMO 0,2 MG/KG, MICOTOXINAS RESOLUCIÓN 4506 AFLATOXINAS B1, B2, G1, G2: MÁXIMO 4 µG/KG, • DEOXINIVALENOL (DON): MÁXIMO 1.000 µG/KG, ZEARALENONA: MÁXIMO 75 µG/KG, OCRATOXINA A: MÁXIMO 3 µG/KG, RESIDUOS PLAGUICIDAS (LMR) ARÁMETRO ESPECIFICACIONES MÍNIMO MÁXIMO BIFETRIN (MG/KG) -- 0.2, BIOREMESTRIN (MG/KG) -- 1.0, CARBARILO (MG/KG) -- 0.2,CLORMEQUAT (MG/KG) -- 2.0, CLORPIRIFOS (MG/KG) -- 0.1,CLORPIRIFOS-METILO (MG/KG) -- 2.0,DELTAMETRIN (MG/KG) -- 0.3,DICLORVOS (MG/KG) -- 1.0,DIQUAT (MG/KG) -- 0.5,FENVALERATO (MG/KG) -- 0.2,FLORURO DE SULFURILO (MG/KG) -- 0.1,IMIDACLOPRID (MG/KG) -- 0.03,MELATION (MG/KG) -- 0.2 METOMILO (MG/KG) -- 0.03,PERMETRIN (MG/KG) -- 0.5, PIPERONIL BUTOXIDO (MG/KG) -- 10.0, MATERIAS EXTRAÑAS • FRAGMENTOS DE INSECTOS: MÁXIMO 100 U/50G, • PELO DE ROEDORES: NO PRESENCIA DE PELO DE ROEDOR, BULTO X 50 KILOS				
	3	INGREDIENTES: (HARINA DE TRIGO FORTIFICADA) (CONTIENE NIACINA (VITAMINA B3) 55 MG/KG, HIERRO [FUMARATO FERROSO] 44 MG/KG, MONONITRATO DE TIAMINA (VITAMINA B1) 6,0 MG/KG, RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) 4,0 MG/KG,ÁCIDO FÓLICO 1,54 MG/KG), SUSTANCIAS PARA EL TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ENZIMAS, (ALFA AMILASA), ÁCIDO ASCÓRBICO, ALMIDÓN DE TRIGO).CONTIENE (GLUTEN).INFORMACIÓN ALÉRGENA: MANUFACTURADO EN UNA PLANTA QUE USA SOYA. HUMEDAD (%) MAXIMO 14.5, PROTEINA (NX5.7) (%) MINIMO 11.0, CENIZAS (%) MAXIMO 0.60, GLUTEN SECO (%) MINIMO 9.0, ALMIDON DAÑADO (%) MINIMO 4.0 MAXIMO 10.0, ESTABILIDAD (MIN) MINIMO 10.0, I.T.M(UB) MINIMO 10.0 MAXIMO 30.0, ABSORCION DE AGUA (%) MINIMO 60.0 MAXIMO 67.0, RECUENTO DE MESOFILOS AEROBIOS AEROBIOS UFC/G MAXIMO 200.000, RECUENTO DE ESTAFILOCOCOS AUREUS UFC/G MAXIMO 100, RECUENTO BACILLUS CEREUS UFC/G MAXIMO 500, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS UFC/G MAXIMO 3.000, DETECCION DE ESCHERICHIA COLI UFC/G AUSENCIA, DETERMINACION DE SALMONELLA /25G AUSENCIA. BULTO X 25 KG	BULTO X 25 KILOS	A DEFINIR	CORONA	$ 60.000
					VALOR TOTAL PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS	**$ 350.000**
					VALOR TOTAL PRESUPUESTO	$ 85.000.000

	FORMA DE PAGO Aclarando y recordando que según el proceso contractual los requisitos para pago y tiempo aplican en cumplimiento de lo consagrado en la minuta de contrato y el Manual de Contratación del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario así: Se realizará el pago conforme a los ingresos que se perciban por la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento, y su recaudo en razón al valor de los bienes y/o servicios adquiridos, esto en un plazo máximo de 90 días. La oferta incluye los costos directos e indirectos y el pago se realizará conforme a la disponibilidad del cupo PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC. Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos: **1.** 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). Debidamente cargada en la plataforma SIIF NACION. **2.** Cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA) cuando corresponda, 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, aportando la última planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (mes vigente). **3.** Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio **4.** Los demás documentos que sean requeridos por el área de contabilidad del Establecimiento Penitenciario. NOTA 1: La expedición de facturas o cuentas de cobro se deberán ceñir en su totalidad a los montos autorizados en el PAC de la entidad. NOTA 2: Los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones que surjan del presente contrato serán sufragados por el contratista, para el efecto la CPMS ACACIAS - INPEC realizará las retenciones a que haya lugar. NOTA 3: El contratista deberá cargar la factura correspondiente, a la plataforma SECOP II, previa recepción de los bienes o servicios a entregar, en el sitio o área del contrato en dicha plataforma, en el ítem 7 - *Ejecución del Contrato - Plan de Pagos.* NOTA 4: Al realizar la factura, en las notas finales u observaciones de esta deberá incluir los siguientes datos: #$12-08-00-148; Contrato N° XXX dd/mm/aaaa; proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co #$ (especificar número de contrato y la fecha donde están las equis y el formato fecha). Seguidamente, deberá enviar al correo siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co los archivos .ZIP, PDF y XML generados al crear la factura electrónica, con el asunto: 12-08-00-148; Contrato N° XXX dd/mm/aaaa; proyectosproductivos.epcacacias@inpec.gov.co#$ (especificar número de contrato y la fecha donde están las equis y el formato fecha).

	Luego de enviar el correo electrónico, si la factura se carga a satisfacción en SIIF NACIÓN, le llegará un mensaje de parte del Ministerio de Hacienda, confirmando que fue recibida la factura. Cualquier inquietud en el tema de facturación deberá comunicarse con el correo del área de contabilidad del Establecimiento: contabilidad.epcacacias@inpec.gov.co. SIN EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ANTERIORES NO SE TRAMITARÁ EL PAGO. PARÁGRAFO PRIMERO: 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 SEGUNDO: 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.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	En consecuencia, la Oficina Administrativa y Financiera considera que el valor del presupuesto relacionado en la descripción del objeto a contratar asciende a la suma de: **OCHENTA Y CINCO MILLONES PESOS M/CTE ($85.000.000)**, contemplado dentro del Plan Anual de Adquisiciones vigencia 2026 y detallado así:

POSICION CATALOGO DEL GASTO	FUENTE	CDP N°	FECHA CDP	VALOR CDP
A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROPIOS	18726	09/10/2026	$ 85.000.000
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMSACAS ACACIAS - INPEC				
RECURSO: PROPIOS 26				
SITUAC: CSF				
OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA DE HARINA PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 007517 DE 23/09/2026				
EXPEDIDO POR: EMIGDIO CÁRDENAS ARBELÁEZ – RESPONSABLE PRESUPUESTO CPMS ACACIAS – INPEC.				
RESOLUCIÓN No.: RES. 007517 23/09/2026				

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES	De acuerdo con lo establecido en el 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, la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contracción de mínima cuantía. Así las cosas, el contratista, se comprometen y obliga a constituir a favor del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO ACACIAS NIT. 822004467-6, Garantía de Cumplimiento y Calidad de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así:

AMPARO	% DEL CUBRIMIENTO	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más
CALIDAD DEL BIEN	20% Del valor del contrato	Duración del contrato y 4 meses más

SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por quien ejerce como responsable del **PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA** de la CPMS ACACIAS- INPEC. El supervisor deberá dar

Km. 5 Vía antigua a Villavicencio
Tel. (1) 2347474, Opc. 2, Ext. 14816
administrativa.epcacacias@inpec.gov.co

	cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCIÓN.	Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 5 vía antigua a Villavicencio.
CUENTA BANCARIA	**BANCOLOMBIA S.A.** - Cuenta **AHORROS** No. **763-701989-65** a nombre de **SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S**

Atentamente,

DRA. LILIANA MARCELA ROMERO MÉNDEZ
Directora (e) Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Acacias

Elaborado por: TA. Marco M. Huertas R../ área administrativa
Revisado por: Emigdio Cárdenas Arbeláez / Gestión Corporativa
Fecha: 22 de octubre de 2026
Archivo :Https://d.docs.live.net/342a6b246e18ae35/Documents/MC-034 HARINA - PANADERIA - CTO 107/ADJUDICACIÓN/Comunicación Aceptación CTO 107 - HARINA - PANADERIA.docx