INPEC

Acacias - Meta, 22 de octubre de 2026

INPEC 22-10-2026 11:27
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0269155 Fol:14 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1483 ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / MARCO MAURICIO HUERTAS RUIZ
DESTINO SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S
ASUNTO CONTRATO NO. 108-2026 CUYO OBJETO: 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

2026EE0269155

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta - Contrato No. 108 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-035-2026.** 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-035-2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**108** 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 GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 000003 DE 02/01/2026 Y RES. 007517 DE 23/09/2026**

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA
1	MARGARINA ELABORADA A PARTIR DE ACEITES VEGETALES REFINADOS, AGUA Y ADITIVOS ALIMENTICIOS. MEZCLA DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES REFINADOS (ACEITE DE PALMA, SUS FRACCIONES Y ACEITE DE PALMISTE) HIDROGENADOS Y NO HIDROGENADOS, INTERESTERIFICADOS Y NO INTERESTERIFICADOS, AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, POLISORBATO,ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), SAL, CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SABORIZANTES ARTIFICIALES E IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (TBHQ Y/O BHT), SECUESTRANTE (EDTA) Y COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BETACAROTENO), PROPIEDADES FISIOQUIMICAS ACIDOS GRASOS LIBRES OLEICO UOM % MAX 0,3 AOCS CA 5A-40, ACRILONITRILO UOM MG/KG MAX 0.02 EXTERNO, BENZO(A)PIRENO UOM MG/KG MAX 2 AOCS CD 21-91, CLORUROS EN % UOM % MIN 0.9 MAX 1.1 AOCS DB 7-48, COLOR LOVIBOND, 5.25" AMARILLO MAX 70 AOCS CC 13E-92, COLOR LOVIBOND, 5.25" ROJO MIN 8.5 MAX 9.5 AOCS CC 13E-92, GRASA TOTAL % MIN 80 AOCS G-4-40, HUMEDAD UOM % MIN 16 MAX 18 AOCS CA 2B-38, INDICE DE PERÓXIDOS UOM MEQO2/KG MAX 1 AOCS CD 8B-90, MONOMERO DE CLORURO DE VINILO UOM MG/KG MAX 0.01 EXTERNO, PUNTO DE FUSIÓN UOM °C MIN 41 MAX 43 AOCS CC 1-25, SUMA DE DIOXINAS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	TEAM

			ERQT PCDD/F-OMS UOM PG/G GRASA MAX 0.75 EPA 1613 B 1994, SUMA DE DIOXINAS Y PCBS UOM PG/G GRASA MAX 1.5 EPA 1668 B 2008, PLAGUICIDAS CIPERMETRIN UOM MG/KG MAX 0.5 EXTERNO, METALES ARSÉNICO (AS) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, COBRE (CU) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, PLOMO (PB) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, HIERRO (FE) PPM MAX 1.5 AOCS CA 18-79, CROMATOGRAFÍA ÁCIDOS GRASOS CONTENIDO DE TRANS % MAX 5 AOCS CE 1A-13, CONTENIDO DE GRASA SÓLIDA N20 % MIN 29.5 MAX 33.5 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE,N30 % MIN 13 MAX 15 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N35 % MIN 7.5 MAX 10 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N40 % MIN 2.5 MAX 4.5 AOCS CD 16B-93, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS E.COLI UFC/G PRESENCIA <10 AOAC 991.14, MICROORGANISMOS INDICADORES BACTERIAS LIPOLÍTICAS UFC/G MAX <10 MÉTODO INTERNO A SOLICITUD, COLIFORMES TOTALES UFC/G MAX <10 AOAC 991.14 A SOLICITUD,ENTEROBACTERIAS UFC/G MAX <10 AOAC 2003.01 A SOLICITUD, LEVADURAS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, MESÓFILOS AEROBIOS UFC/G MAX <5000 AOAC 990.12 A SOLICITUD, MOHOS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, PROPIEDADES SENSORIALES APARIENCIA MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, COLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83,OLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, SABOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, CALORÍAS KCAL 727 - 73, GRASA TOTAL G 81 - 8.1, GRASA SATURADA G 43 - 4.3, GRASA TRANS MG 379 - 38,CARBOHIDRATOS TOTALES G 0 - 0, FIBRA DIETARIA G 0 - 0, AZÚCARES TOTALES G 0 - 0,AZÚCARES AÑADIDOS G 0 - 0, PROTEÍNA G 0 - 0, SODIO MG 393 - 39,VITAMINA A MCG ER 0 – 0 VITAMINA D MCG 0 - 0, HIERRO NUT MG 0 - 0,CALCIO NUT MG 0 - 0, ZINC NUT MG 0 - 0, CAJA X 15 KILOS			
		2	MARGARINA INDUSTRIAL DE EXCELENTE PLASTICIDAD, QUE PERMITE ELABORAR DE FORMA MÁS RÁPIDA Y FÁCIL LOS PRODUCTOS LAMINADOS, CON RESALTADO AROMA/SABOR A MANTEQUILLA, ADEMÁS CONTRIBUYE A LOGRAR PRODUCTOS CON MEJOR SEPARACIÓN DE CAPAS Y CRUJIENTES.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE) REFINADOS Y SUS MEZCLAS INTERESTERIFICADAS, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA) ANTIOXIDANTE (BHTY/O BHA:100 PPM) Y COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BETA-CAROTENO).COLOR: CREMA, OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, TEXTURA: PLÁSTICA, MOLDEABLE, CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA, CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5 1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,00 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL), 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 FUERA DE PLANTA MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS (G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A-13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDA PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG, ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG EXTERNO, PLOMO (PB) 0,1 MG/KG EXTERNO,ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG EXTERNO.PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO., SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G GRASA	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	SIGRA

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

		ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 MG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED., CALORÍAS (KCAL) 690,GRASA TOTAL (G) 77,0, GRASA SATURADA (G) 51,0, GRASA MONOINSATURADA (G)21,0, GRASA POLIINSATURADA (G)4,3 GRASA TRANS (MG) 390, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0, PROTEINA (G) 0,0, SODIO (MG) 400, DECLARACIÓN DE ALERGENOS CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO, CENTENO, AVENA, CEBADA, ESPELTA O SUS CEPAS HÍBRIDAS, Y PRODUCTOS DE ÉSTOS; ENTRE OTROS) NO, CRUSTÁCEOS Y SUS PRODUCTOS. NO, HUEVOS Y SUS PRODUCTOS. NO, PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS. NO, MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. SI , CONTIENE LECITINA DE SOYA, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (LACTOSA INCLUIDA) NO, NUECES DE ÁRBOLES Y PRODUCTOS DERIVADOS NO, SULFITO EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG. O MÁS. NO, CAJA X 15 KILOS			
	3	MEZCLA DE GRASAS VEGETALES REFINADAS E INTERESTERIFICADAS: ACEITE DE PALMA, ACEITE DE PALMISTE, ESTEARINA DE PALMA, AGUA, SAL YODADA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), LECITINA DE SOYA, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO), AROMATIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL (AROMA MANTEQUILLA-LECHE), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (B.H.T), COLORANTE (BETACAROTENO).PARÁMETROS FISICO-QUIMICOS CONTENIDO GRASO % (M/M) MIN. 73 NTC 241, HUMEDAD % (M/M) MÁX. 26 NTC 287, CLORUROS DE SODIO % (M/M) MÁX. 1 ISO 1738, ACIDEZ (% , ACIDO OLEICO) MÁX. 0.3 NTC 218, PUNTO DE FUSIÓN (°C) BLANDA: 37.5 - 39 DURA: 39.5 - 41.5 NTC 213, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ OXIGENO ACTIVO/KG ACEITE) MÁX. 1EN FÁBRICA 5 FUERA DE FÁBRICA NTC 236, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI, UFC/G <10 ----, RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS, UFC/G 50 - 100, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS OLOR LÁCTEO, SABOR LÁCTEO, COLOR CREMA, TEXTURA SUAVE, CONSISTENCIA HOMOGÉNEA, CAJA X 15 KILOS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	SAN FERMIN
	4	ACEITE LÍQUIDO COMESTIBLE, OBTENIDO POR FRACCIONAMIENTO EN SECO DEL ACEITE DE PALMA AFRICANA, TOTALMENTE REFINADO Y DESODORIZADO. ACEITE DE COLOR AMARILLO – ROJIZO Y CONSISTENCIA LÍQUIDA A TEMPERATURA AMBIENTE. ACEITE LIQUIDO COMESTIBLE.OLEÍNA DE PALMA, ADICIÓN DE 50 PPM TBHQ COMO ANTIOXIDANTE Y 1000 PPM DE ADITIVO E492 COMO ESTABILIZANTE. ACIDEZ 0.10% MÁX., HUMEDAD 0.07 % MÁX, IMPUREZAS 0.0% MÁX., COLOR ROJO 3,5 MÁX AMARILLO 50 MÁX., ÍNDICE DE YODO 58 MÍN., ÍNDICE DE PERÓXIDOS 0.8 % MÁX, COLD TEST A 8° > 30 MINUTOS, PUNTO DE NUBE MENOR IGUAL A 7°, PUNTO DE HUMO 218 ° C MÍN, PERFIL SÓLIDOS 40 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N10 15 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N20 0.5 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N30 0 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N35 0 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N40 N0 0 % MÁX, CALORIAS KCAL POR 100 ML 819, GRASA TOTAL 91G, GRASA POLIINSATURADA 12G, GRASA SATURADA 43G, GRASA TRANS 1102MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0G, FIBRA DIETARIA 0G, AZUCALRES TOTALES 0G, AZUCARES AÑADIDOS 0G, PROTEINA 0G, SODIO 0MG, HIERRO 0.50 MG, BIDON X 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	IDEAL
	5	MARGARINA INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA SUAVE CON BUEN PODER DE CREMIFICACIÓN SABOR A MANTEQUILLA, FÁCIL DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	SIGRA

		INGREDIENTES, CONTRIBUYENDO AL SABOR, AROMA Y CONSERVACIÓN.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO),SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETACAROTENO), CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5 1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,50 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL) 0,7 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) ASTRA TF: 41,0 ± 1,0 ASTRA TC: 42,5 ± 1,0 NTC 213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS (G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A -13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO PLOMO (PB) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 µG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN MÉTODO E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED, INFORMACIÓN NUTRICIONAL CALORÍAS (KCAL) 700 70, GRASA TOTAL (G) 78,0 7,80, GRASA SATURADA (G) 43,0 4,30, GRASA MONOINSATURADA 28,0 2,8, GRASA POLIINSATURADA 7,0 0,70, GRASA TRANS (MG) 390 39, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 0,0, AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0 0,0, PROTEINA (G) 0,0 0,0, SODIO (MG) 290 MG 29 MG., CAJA X 15 KILOS.			
	6	MEZCLA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES, REFINADOS, BLANQUEADOS Y DESODORIZADOS.LA EXCELENTE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y SU BALANCE PERFECTO EN LA FORMULACIÓN, JUNTO CON SU PROCESAMIENTO DE ALTA INGENIERÍA GARANTIZAN EL GRAN RENDIMIENTO Y DURABILIDAD DEL PRODUCTO. NO TRANSFIERE SABOR A LOS ALIMENTOS Y RESISTE ALTAS TEMPERATURAS DE TRABAJO POR MÁS TIEMPO Y POR MÁS CICLOS DE USO QUE OTROS PRODUCTOS. DE CONSISTENCIA SÓLIDA A TEMPERATURA AMBIENTE, OLOR NEUTRO, DE COLOR LIGERAMENTE AMARILLO CARACTERÍSTICO. RESISTE ALTAS TEMPERATURAS Y GRAN NÚMERO DE CICLOS DE FREÍDO. TAMBIÉN ES UTILIZADO COMO SHORTENING BASE PARA TORTAS, PANES Y EN LA FABRICACIÓN DE MASAS PARA GALLETAS TIPO SALTINAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NMP COLIFORMES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3 DEFECTOS MENORES < 9 DEFECTOS MAYORES > 11 NTC 241, NMP COLIFORMES FECALES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3, DEFECTOS MENORES < 3 DEFECTOS MAYORES ≥ 3 NTC 241, RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS UFC/G ESPECIFICACIONES < 10 UFC/20G DEFECTOS MENORES < 50 UFC/20G DEFECTOS MAYORES < 50 UFC/20G NTC 241, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR AMARILLO A LIGERAMENTE AMARILLO APRECIACIÓN VISUAL, HUMEDAD (%) 0,10 MÁX NTC 287. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	CENTRO INNOVAS B&B SAS

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

		CONTENIDO DE HUMEDAD Y MATERIAL VOLÁTIL. PUNTO DE FUSIÓN (°C) (42 - 44) NTC 213. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DE PUNTO DE FUSIÓN, INDICE DE YODO 42 - 52 NTC 283. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE YODO, TBHQ 100 PPM SIN ANTIOXIDANTE PARA JABONERÍA Y BIODIESEL, ACIDEZ OLÉICO (%) 0,10% NTC 218. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ., ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQO2/KG) 1,0 A 5,0 MÁX NTC 236. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE PERÓXIDOS. IDENTIFICACIÓN DE JABÓN RESIDUAL NEGATIVO NTC 1147 GRASAS Y ACEITES.DETERMINACIÓN DEL JABÓN RESIDUAL, ESPECIFICACIONES METALES CONTAMINANTES CONTAMINANTES HIERRO (FE) 1,5, COBRE (CU)0,1, PLOMO (PB) 0,1, ARSÉNICO (AS) 0,1, INFORMACION NUTRICIONAL TAMAÑO PORCIÓN 10 G (1 CUCHARADA) GRASAS SATURADAS 5,9 G, PORCIONES POR EMPAQUE 1500 GRASAS TRANS 0 MG, CALORÍAS POR PORCIÓN 90 CALORÍAS (KCAL) COLESTERO 0 MG, GRASA TOTAL 10 G, SODIO 0 MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0 MG, CAJA X 15 KILOS			

- ✓ 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).

<table>
<tr><td></td><td>- 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 EJECUCIÓN</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>VALOR TOTAL DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es hasta por la suma de SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($75.882.667)
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th><th>MARCA</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>MARGARINA ELABORADA A PARTIR DE ACEITES VEGETALES REFINADOS, AGUA Y ADITIVOS ALIMENTICIOS. MEZCLA DE ACEITES Y GRASAS VEGETALES REFINADOS (ACEITE DE PALMA, SUS FRACCIONES Y ACEITE DE PALMISTE) HIDROGENADOS Y NO HIDROGENADOS, INTERESTERIFICADOS Y NO INTERESTERIFICADOS, AGUA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS, POLISORBATO,ÉSTERES DE SORBITAN DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), SAL, CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SABORIZANTES ARTIFICIALES E IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (TBHQ Y/O BHT), SECUESTRANTE (EDTA) Y COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BETACAROTENO), PROPIEDADES FISIOQUIMICAS ACIDOS GRASOS LIBRES OLEICO UOM % MAX 0,3 AOCS CA 5A-40, ACRILONITRILO UOM MG/KG MAX 0.02 EXTERNO, BENZO(A)PIRENO UOM MG/KG MAX 2 AOCS CD 21-91, CLORUROS EN % UOM % MIN 0.9 MAX 1.1 AOCS DB 7-48, COLOR LOVIBOND, 5.25" AMARILLO MAX 70 AOCS CC 13E-92, COLOR LOVIBOND, 5.25" ROJO MIN 8.5 MAX 9.5 AOCS CC 13E-92, GRASA TOTAL % MIN 80 AOCS G-4-40, HUMEDAD UOM % MIN 16 MAX</td><td>CAJA X 15 KILOS</td><td>A DEFINIR</td><td>TEAM</td><td>$ 153.000</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

			18 AOCS CA 2B-38, INDICE DE PERÓXIDOS UOM MEQO2/KG MAX 1 AOCS CD 8B-90, MONOMERO DE CLORURO DE VINILO UOM MG/KG MAX 0.01 EXTERNO, PUNTO DE FUSIÓN UOM °C MIN 41 MAX 43 AOCS CC 1-25, SUMA DE DIOXINAS ERQT PCDD/F-OMS UOM PG/G GRASA MAX 0.75 EPA 1613 B 1994, SUMA DE DIOXINAS Y PCBS UOM PG/G GRASA MAX 1.5 EPA 1668 B 2008, PLAGUICIDAS CIPERMETRIN UOM MG/KG MAX 0.5 EXTERNO, METALES ARSÉNICO (AS) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, COBRE (CU) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, PLOMO (PB) PPM MAX 0.1 AOCS CA 18-79, HIERRO (FE) PPM MAX 1.5 AOCS CA 18-79, CROMATOGRAFÍA ÁCIDOS GRASOS CONTENIDO DE TRANS % MAX 5 AOCS CE 1A-13, CONTENIDO DE GRASA SÓLIDA N20 % MIN 29.5 MAX 33.5 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE,N30 % MIN 13 MAX 15 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N35 % MIN 7.5 MAX 10 AOCS CD 16B-93 LOTE A LOTE, N40 % MIN 2.5 MAX 4.5 AOCS CD 16B-93, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS MICROORGANISMOS PATÓGENOS E.COLI UFC/G PRESENCIA <10 AOAC 991.14, MICROORGANISMOS INDICADORES BACTERIAS LIPOLÍTICAS UFC/G MAX <10 MÉTODO INTERNO A SOLICITUD, COLIFORMES TOTALES UFC/G MAX <10 AOAC 991.14 A SOLICITUD,ENTEROBACTERIAS UFC/G MAX <10 AOAC 2003.01 A SOLICITUD, LEVADURAS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, MESÓFILOS AEROBIOS UFC/G MAX <5000 AOAC 990.12 A SOLICITUD, MOHOS UFC/G MAX <100 AOAC 2014.05 A SOLICITUD, PROPIEDADES SENSORIALES APARIENCIA MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, COLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83,OLOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, SABOR MIN 8 MAX 10 AOCS CG 2-83, CALORÍAS KCAL 727 - 73, GRASA TOTAL G 81 - 8.1, GRASA SATURADA G 43 - 4.3, GRASA TRANS MG 379 - 38,CARBOHIDRATOS TOTALES G 0 - 0, FIBRA DIETARIA G 0 - 0, AZÚCARES TOTALES G 0 - 0,AZÚCARES AÑADIDOS G 0 - 0, PROTEÍNA G 0 - 0, SODIO MG 393 - 39,VITAMINA A MCG ER 0 – 0 VITAMINA D MCG 0 - 0, HIERRO NUT MG 0 - 0,CALCIO NUT MG 0 - 0, ZINC NUT MG 0 - 0, CAJA X 15 KILOS				
		2	MARGARINA INDUSTRIAL DE EXCELENTE PLASTICIDAD, QUE PERMITE ELABORAR DE FORMA MÁS RÁPIDA Y FÁCIL LOS PRODUCTOS LAMINADOS, CON RESALTADO AROMA/SABOR A MANTEQUILLA, ADEMÁS CONTRIBUYE A LOGRAR PRODUCTOS CON MEJOR SEPARACIÓN DE CAPAS Y CRUJIENTES.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE) REFINADOS Y SUS MEZCLAS INTERESTERIFICADAS, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA) ANTIOXIDANTE (BHTY/O BHA:100 PPM) Y COLORANTE IDÉNTICO AL NATURAL (BÉTA-CAROTENO).COLOR: CREMA, OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA, TEXTURA: PLÁSTICA, MOLDEABLE, CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA, CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	SIGRA	$ 160.800

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

		1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,00 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL), 1 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 FUERA DE PLANTA MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) TF : 43,0 ± 1,0 TC: 44,0 ± 1,0 NTC 213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS (G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A-13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDA PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG, ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG EXTERNO, PLOMO (PB) 0,1 MG/KG EXTERNO,ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG EXTERNO.PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO., SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 MG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED., CALORÍAS (KCAL) 690,GRASA TOTAL (G) 77,0, GRASA SATURADA (G) 51,0, GRASA MONOINSATURADA (G)21,0, GRASA POLIINSATURADA (G)4,3 GRASA TRANS (MG) 390, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0, PROTEINA (G) 0,0, SODIO (MG) 400, DECLARACIÓN DE ALERGENOS CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO, CENTENO, AVENA, CEBADA, ESPELTA O SUS CEPAS HÍBRIDAS, Y PRODUCTOS DE ÉSTOS; ENTRE OTROS) NO, CRUSTÁCEOS Y SUS PRODUCTOS. NO, HUEVOS Y SUS PRODUCTOS. NO, PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS. NO, MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. SI , CONTIENE LECITINA DE SOYA, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (LACTOSA INCLUIDA) NO, NUECES DE ÁRBOLES Y PRODUCTOS DERIVADOS NO, SULFITO EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG. O MÁS. NO, CAJA X 15 KILOS				
	3	MEZCLA DE GRASAS VEGETALES REFINADAS E INTERESTERIFICADAS: ACEITE DE PALMA, ACEITE DE PALMISTE, ESTEARINA DE PALMA, AGUA, SAL YODADA, EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), LECITINA DE SOYA, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO), AROMATIZANTE IDÉNTICO AL NATURAL (AROMA MANTEQUILLA-LECHE), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIOXIDANTE (B.H.T), COLORANTE (BETACAROTENO).PARÁMETROS FISICO-QUIMICOS CONTENIDO GRASO % (M/M) MIN. 73 NTC 241, HUMEDAD % (M/M) MÁX. 26 NTC 287, CLORUROS DE SODIO % (M/M) MÁX. 1 ISO 1738, ACIDEZ (% , ACIDO OLEICO) MÁX. 0.3 NTC 218, PUNTO DE FUSIÓN (°C) BLANDA: 37.5 - 39 DURA: 39.5 - 41.5 NTC 213, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ OXIGENO ACTIVO/KG ACEITE) MÁX. 1EN FÁBRICA 5 FUERA DE FÁBRICA NTC 236, PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS RECUENTO DE BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS, UFC/G 1000 - 5000 RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI, UFC/G <10 ----, RECUENTO	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	SAN FERMIN	$ 153.000

		DE MOHOS Y LEVADURAS, UFC/G 50 - 100, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS OLOR LÁCTEO, SABOR LÁCTEO, COLOR CREMA, TEXTURA SUAVE, CONSISTENCIA HOMOGÉNEA, CAJA X 15 KILOS				
	4	ACEITE LÍQUIDO COMESTIBLE, OBTENIDO POR FRACCIONAMIENTO EN SECO DEL ACEITE DE PALMA AFRICANA, TOTALMENTE REFINADO Y DESODORIZADO. ACEITE DE COLOR AMARILLO – ROJIZO Y CONSISTENCIA LÍQUIDA A TEMPERATURA AMBIENTE. ACEITE LIQUIDO COMESTIBLE.OLEÍNA DE PALMA, ADICIÓN DE 50 PPM TBHQ COMO ANTIOXIDANTE Y 1000 PPM DE ADITIVO E492 COMO ESTABILIZANTE. ACIDEZ 0.10% MÁX., HUMEDAD 0.07 % MÁX, IMPUREZAS 0.0% MÁX., COLOR ROJO 3,5 MÁX AMARILLO 50 MÁX., ÍNDICE DE YODO 58 MÍN., ÍNDICE DE PERÓXIDOS 0.8 % MÁX, COLD TEST A 8° > 30 MINUTOS, PUNTO DE NUBE MENOR IGUAL A 7°, PUNTO DE HUMO 218 ° C MÍN, PERFIL SÓLIDOS 40 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N10 15 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N20 0.5 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N30 0 % MÁX, PERFIL SÓLIDOS N35 0 % MÁX., PERFIL SÓLIDOS N40 N0 0 % MÁX, CALORIAS KCAL POR 100 ML 819, GRASA TOTAL 91G, GRASA POLIINSATURADA 12G, GRASA SATURADA 43G, GRASA TRANS 1102MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0G, FIBRA DIETARIA 0G, AZUCALRES TOTALES 0G, AZUCARES AÑADIDOS 0G, PROTEINA 0G, SODIO 0MG, HIERRO 0.50 MG, BIDON X 20 LITROS	BIDON 20 LITROS	A DEFINIR	IDEAL	$ 140.000
	5	MARGARINA INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA SUAVE CON BUEN PODER DE CREMIFICACIÓN SABOR A MANTEQUILLA, FÁCIL DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, CONTRIBUYENDO AL SABOR, AROMA Y CONSERVACIÓN.MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO),SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETACAROTENO), CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR LOVIBOND (CELDA 5 1/4") MÁX 4,5 R/ 70 A COLORIMETRO LOVIBOND PFX 990, PH (FASE ACUOSA) 5,50 ± 0,30 PHMETRO HANNA 213, CLORURO DE SODIO (% DE NACL) 0,7 ± 0,1 ISO 1738:2004, ACIDEZ EMULSIÓN (% COMO OLEICO) 0,35 MÁX NTC 218:2011, ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQ O2/KG): EN PLANTA: MÁX. 0,5 MÁX. 5** AOCS CD8B-90, PUNTO DE FUSIÓN (°C) ASTRA TF: 41,0 ± 1,0 ASTRA TC: 42,5 ± 1,0 NTC 213:2013, ÁCIDOS GRASOS TRANS (G/100 G) 1,0 MAX AOCS CE266 Y CE 1A -13, INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS PARÁMETRO LÍMITE MÁX FRECUENCIA MÉTODO HIERRO (FE) 1,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, COBRE (CU) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO PLOMO (PB) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, ARSÉNICO (AS) 0,1 MG/KG ANUAL EXTERNO, PLAGUICIDAS CONTAMINANTES SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS(EQT PCDD/FPCB OMS) 1,5 PG/G GRASA ANUAL EXTERNO SUMA DE DIOXINAS (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 PG/G	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	SIGRA	$ 153.000

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

			GRASA ANUAL EXTERNO, BENZO(A)PIRENO 2 µG/KG PESO FRESCO ANUAL EXTERNO, CIPERMETRIN 0,5 MG/KG ANUAL EXTERNO, CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN MÉTODO E.COLI, UFC/G <10 AOAC 2005.03 20 TH ED, INFORMACIÓN NUTRICIONAL CALORÍAS (KCAL) 700 70, GRASA TOTAL (G) 78,0 7,80, GRASA SATURADA (G) 43,0 4,30, GRASA MONOINSATURADA 28,0 2,8, GRASA POLIINSATURADA 7,0 0,70, GRASA TRANS (MG) 390 39, CARBOHIDRATOS TOTALES (G) 0,0 0,0, FIBRA DIETARIA (G) 0,0 0,0, AZÚCARES TOTALES (G) 0,0 0,0, AZÚCARES AÑADIDOS (G) 0,0 0,0, PROTEINA (G) 0,0 0,0, SODIO (MG) 290 MG 29 MG., CAJA X 15 KILOS.				
		6	MEZCLA DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES, REFINADOS, BLANQUEADOS Y DESODORIZADOS.LA EXCELENTE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y SU BALANCE PERFECTO EN LA FORMULACIÓN, JUNTO CON SU PROCESAMIENTO DE ALTA INGENIERÍA GARANTIZAN EL GRAN RENDIMIENTO Y DURABILIDAD DEL PRODUCTO. NO TRANSFIERE SABOR A LOS ALIMENTOS Y RESISTE ALTAS TEMPERATURAS DE TRABAJO POR MÁS TIEMPO Y POR MÁS CICLOS DE USO QUE OTROS PRODUCTOS. DE CONSISTENCIA SÓLIDA A TEMPERATURA AMBIENTE, OLOR NEUTRO, DE COLOR LIGERAMENTE AMARILLO CARACTERÍSTICO. RESISTE ALTAS TEMPERATURAS Y GRAN NÚMERO DE CICLOS DE FREÍDO. TAMBIÉN ES UTILIZADO COMO SHORTENING BASE PARA TORTAS, PANES Y EN LA FABRICACIÓN DE MASAS PARA GALLETAS TIPO SALTINAS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS NMP COLIFORMES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3 DEFECTOS MENORES < 9 DEFECTOS MAYORES > 11 NTC 241, NMP COLIFORMES FECALES UFC/G ESPECIFICACIONES < 3, DEFECTOS MENORES < 3 DEFECTOS MAYORES ≥ 3 NTC 241, RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS UFC/G ESPECIFICACIONES < 10 UFC/20G DEFECTOS MENORES < 50 UFC/20G DEFECTOS MAYORES < 50 UFC/20G NTC 241, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS COLOR AMARILLO A LIGERAMENTE AMARILLO APRECIACIÓN VISUAL, HUMEDAD (%) 0,10 MÁX NTC 287. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD Y MATERIAL VOLÁTIL. PUNTO DE FUSIÓN (°C) (42 - 44) NTC 213. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DE PUNTO DE FUSIÓN, INDICE DE YODO 42 - 52 NTC 283. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE YODO, TBHQ 100 PPM SIN ANTIOXIDANTE PARA JABONERÍA Y BIODIESEL, ACIDEZ OLÉICO (%) 0,10% NTC 218. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ., ÍNDICE DE PERÓXIDOS (MEQO2/KG) 1,0 A 5,0 MÁX NTC 236. GRASAS Y ACEITES VEGETALES Y ANIMALES. DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE DE PERÓXIDOS. IDENTIFICACIÓN DE JABÓN RESIDUAL NEGATIVO NTC 1147 GRASAS Y ACEITES.DETERMINACIÓN DEL JABÓN RESIDUAL, ESPECIFICACIONES	CAJA X 15 KILOS	A DEFINIR	CENTRO INNOVAS B&B SAS	$ 50.000

	METALES CONTAMINANTES CONTAMINANTES HIERRO (FE) 1,5, COBRE (CU)0,1, PLOMO (PB) 0,1, ARSÉNICO (AS) 0,1, INFORMACION NUTRICIONAL TAMAÑO PORCIÓN 10 G (1 CUCHARADA) GRASAS SATURADAS 5,9 G, PORCIONES POR EMPAQUE 1500 GRASAS TRANS 0 MG, CALORÍAS POR PORCIÓN 90 CALORÍAS (KCAL) COLESTERO 0 MG, GRASA TOTAL 10 G, SODIO 0 MG, CARBOHIDRATOS TOTALES 0 MG, CAJA X 15 KILOS				
				VALOR TOTAL PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS	$ 809.800
				VALOR TOTAL PRESUPUESTO	$ 75.882.667

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. <u>SIN EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS ANTERIORES NO SE TRAMITARÁ EL PAGO.</u> 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: **SETENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($75.882.667)**, 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	18826	09/10/2026	$ 32.626.680
A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	PROPIOS	18926	09/10/2026	$ 43.255.987
Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-148 - CPMSACAS ACACIAS - INPEC				
RECURSO: PROPIOS 26				
SITUAC: CSF				
OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA GRASAS, MEZCLAS Y ACEITES COMESTIBLES PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CPMSACS - INPEC. RES. 000003 DE 02/01/2026 Y RES. 007517 DE 23/09/2026				
EXPEDIDO POR: EMIGDIO CÁRDENAS ARBELÁEZ – RESPONSABLE PRESUPUESTO CPMS ACACIAS – INPEC.				
RESOLUCIÓN No.: No. 000003 del 03/ENE/2026 y No. 007517 del 23/SEP/2026				

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS	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

<table>
<tr><td>OBLIGACIONES CONTRACTUALES</td><td>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:
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>% DEL CUBRIMIENTO</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>CUMPLIMIENTO</td><td>20% Del valor del contrato</td><td>Duración del contrato y 4 meses más</td></tr>
<tr><td>CALIDAD DEL BIEN</td><td>20% Del valor del contrato</td><td>Duración del contrato y 4 meses más</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR</td><td>La supervisión del contrato será ejercida por quien ejerce como responsable del PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA de la CPMS ACACIAS- INPEC. El supervisor deberá dar 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.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCIÓN.</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>CUENTA BANCARIA</td><td>BANCOLOMBIA S.A. - Cuenta AHORROS No. 763-701989-65 a nombre de SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S</td></tr>
</table>

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-035 ACEITES Y GRASAS - PANADERÍA - CTO 108/ADJUDICACIÓN/Comunicación Aceptación CTO 108 - GRASAS Y ACEITES - PANADERIA.docx