INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

Ipiales, 27 de octubre de 2026

INPEC 27-10-2026 11:44
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0273261 Fol:9 Anex:0 FA:0
ORIGEN 2173 ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / AIDE MARICELA CHILAMA CORAL
DESTINO ANA LUCIA POSSO
ASUNTO COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN OFERTA – INVITACIÓN PÚBLICA NO. 013-2026
OBS

2026EE0273261

Señores:
ANA LUCIA POSSO
Representante legal
ALMACEN ANDRE´S
Publicación Vía SECOP II

REF: Comunicación de Aceptación Oferta – Invitación Pública No. 013-2026 – Lote 2 Panadería

Señor: **ANA LUCIA POSSO,** representante Legal de la firma **ALMACEN ANDRE´S,** me permito informarle que la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE IPIALES**, **aceptó su oferta**, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 013-2026 de 2026 "LOTE 2 PANADERIA". 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, ésta comunicación 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 **Publica No. 013-2026 de 2026 y en su Oferta para el Lote 2 Panadería**; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**013-2026 de 2026 – Lote 2 Panadería**
CONTRATISTA	Nombre: **ALMACEN ANDRE´S**
	NIT**: 36997021-4**
	Representante Legal: **ANA LUCIA POSSO**
	Identificación: **36997021**
	Dirección: **CR 6 17 51 Ipiales - Nariño**
	Teléfonos: **318 7169764** email**: luciapo09@hotmail.com**
OBJETO	**SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERÍA DE LA CPMS IPIALES MODALIDAD A MONTO AGOTABLE.**
ALCANCE DEL OBJETO	LOS PRODUCTOS SOLICITADOS DEBEN CUMPLIR CON ESTÁNDARES DE CALIDAD DE ACUERDO A LA NORMATIVA VIGENTE DE TAL FORMA QUE GARANTICEN LA CALIDAD DEL PRODUCTO. EL CONTRATISTA DEBE ESTAR CONSTITUIDO LEGALMENTE CON DOCUMENTACIÓN VIGENTE Y QUE SU ACTIVIDAD ECONÓMICA ESTÉ ACORDE CON LA NECESIDAD PARA NO CAUSAR TRAUMATISMOS DENTRO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN. EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ HASTA EL 30 DE DICIEMBRE DE 2026. EL CONTRATISTA DEBE ASUMIR LOS COSTOS QUE GENERE LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS POR CONCEPTO DE TRANSPORTE, SEGUROS, EMBALAJES, CAMBIOS, DEVOLUCIONES Y DEMAS QUE SE PRESENTEN DURANTE LA EJEUCION DEL CONTRATO.

EL CONTRATISTA DEBERÁ GARANTIZAR QUE TODOS LOS INSUMOS ALIMENTICIOS SUMINISTRADOS CUENTEN CON LA AUTORIZACIÓN SANITARIA VIGENTE EXPEDIDA POR EL **INVIMA**, DE ACUERDO CON LAS CATEGORÍAS DE RIESGO DE LA **RESOLUCIÓN 719 DE 2015**, DE MANERA OBLIGATORIA SE REQUIERE: **REGISTRO SANITARIO (RSA)** PARA LAS CARNES DE HAMBURGUESA, SALCHICHAS, LECHE EN POLVO, **PERMISO SANITARIO (PSA)** PARA EL PAN DE HAMBURGUESA, PAN PERRO, LA MARGARINA INDUSTRIAL Y **NOTIFICACIÓN SANITARIA (NSA)** PARA LAS SALSAS DE TOMATE Y ADEREZOS.

TODOS LOS PRODUCTOS CONSUMIBLES QUE SEGÚN LA NORMA INDIQUE, DEBEN CONTAR CON REGISTRO SANITARIO INVIMA Y ADEMÁS LA FECHA DE VENCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS NO PODRÁ SER MENOR A TRES (03) MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA AL ALMACÉN DE LA CPMS IPIALES. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS MANUFACTURADOS, SIN REGISTRO SANITARIO.

ASEGURAR LAS CONDICIONES DE CARGUE, TRANSPORTE Y DESCARGUE DE LA MATERIA PRIMAS, ALIMENTOS E INSUMOS PARA ASEGURAR SU INOCUIDAD, APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE (**RES. 2674 DE 2013**).

TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS OBJETO DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN (INCLUYENDO CARNES, PANES, SALSAS, MARGARINAS, LECHE EN POLVO, ETC.) DEBERÁN ENTREGARSE EN SUS EMPAQUES ORIGINALES DE FÁBRICA. LOS EMPAQUES DEBEN LLEVAR IMPRESO DE FORMA VISIBLE, LEGIBLE E INDELEBLE EN IDIOMA CASTELLANO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: FECHA DE FABRICACIÓN, IDENTIFICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO O CADUCIDAD, DE CONFORMIDAD CON LA **RESOLUCIÓN 5109 DE 2005**.

DAR CUMPLIMIENTO A LAS DEMÁS NORMAS SANITARIAS, DE INOCUIDAD, DE ETIQUETADO, ROTULADO Y TRAZABILIDAD, DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS, VIGENTES EN LA LEGISLACIÓN COLOMBIANA.

LA VIGENCIA DE LA PROPUESTA ECONÓMICA PRESENTADA POR EL OFERENTE SE DEBE SOSTENER HASTA LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANT	VR. UNITARIO OFERTA	VR. TOTAL
1	LECHE EN POLVO X BULTO DE 25 KGMS	4	497.000	1.988.000

DESCRIPCION	LECHE EN POLVO PRODUCTO SECO Y PULVERULENTO QUE SE OBTIENE MEDIANTE LA MEZCLA DE LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO DESCREMADA, GRASA VEGETAL, MALTODEXTRINA, SUERO DE LECHE EN POLVO, PREMEZCLA DE VITAMINAS A Y D; PARA LUEGO SER EMPACADA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE.
COMPONENTES ALERGENICOS	LECHE.
PRESENTACIONES	25KG.
TIPO DE EMPAQUE	BOLSA DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD Y SACO DE PAPEL KRAFT
INFORMACION NUTRICIONAL	**Información nutricional** Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL) Número de porciones por envase: 10

	Por 100 mL	Por porción
Calorías (kcal)	**76**	**153**
Grasa total	3.3 g	6.6 g
Grasa saturada	1.8 g	3.6 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	9.4 g	19 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.8 g	9.7 g
Azúcares añadidos	1.4 g	2.9 g
Proteína	2.2 g	4.3 g
Sodio	**52 mg**	**103 mg**
Vitamina A	757 µg ER	1513 µg ER
Vitamina D	4.7 µg	9.4 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	75 mg	149 mg
Zinc	0.62 mg	1.2 mg

CONDICIÓN	Adición de lactosueros a la leche (líquida y en polvo), límite máximo de Caseinomacropéptido (CMP) de 30 µg/ml
CUMPLIR NORMAS SANITARIAS	Decreto 616 de 2006, Resolución 2270 de 2023, Resolución 2674 de 2013, Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 de 2022. Resolución 05109 de 2005

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>MARGARINA INDUSTRIAL PARA PANADERIA X CAJA 15 KGMS
<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td colspan="4">Aceites y grasas comestibles, agua, sal refinada, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), Sinergista (ácido cítrico), aroma idéntico al natural (mantequilla y/o nata y/o leche), colorante natural (beta-caroteno (C.I. 1975-E
160a (ii))), antioxidante (TBHQ).</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td colspan="4">Elaboración de Bizcochería, galletería, panadería, ponqués, tortas y panes enriquecidos y alta cocina.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td colspan="4">Color: amarillo claro, ligeramente brillante
Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios.
Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas
Aspecto: bloque sólido, homogéneo, con una consistencia tersa y libre de grumos.</td></tr>
<tr><td rowspan="7">CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>MÉTODO</td><td>CARACTERÍSTICAS</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></tr>
<tr><td>NTC 213</td><td>Punto de Fusión °C</td><td>39.4</td><td>41.4</td></tr>
<tr><td>NTC 236</td><td>Índice de Peróxidos (meq/kg):</td><td>---</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NTC 218</td><td>% Acidez (Oleico):</td><td>---</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>NTC 287</td><td>% Humedad y Material Volátil:</td><td>22.58</td><td>24.6</td></tr>
<tr><td>AOAC 960.2</td><td>% Cloruros</td><td>1.2</td><td>1.6</td></tr>
<tr><td>N.A.</td><td>% Contenido Graso</td><td>75</td><td></td></tr>
</table></td><td>13</td><td>129.200</td><td>1.679.600</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>COLORANTE AMARILLO # 5 X FRASCO 60 ML
<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td colspan="3">Vehículo alimentario (glicerina y/o propilenglicol), colorante artificial Tartrazina (Amarillo No. 5 – CI 19140).</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td colspan="3">Colorante destinado a proporcionar o intensificar la coloración amarilla de productos alimenticios, especialmente en:
• Repostería y pastelería.
• Panadería.
• Galletería.
• Helados y postres.
• Confitería.
• Cremas y coberturas.
• Bebidas y preparaciones alimenticias.
• Productos lácteos.
• Y otras aplicaciones permitidas según la normatividad vigente.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td colspan="3">Color: Amarillo intenso, uniforme y brillante.
Aspecto: Líquido homogéneo.
Olor: Característico, libre de olores extraños.
Sabor: Característico, libre de sabores extraños.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>PARÁMETRO</td><td>ESPECIFICACIÓN</td><td>MÉTODO</td></tr>
<tr><td>Identificación</td><td>Tartrazina / CI 19140 (E-102 / INS 102)</td><td>NTC / Método interno</td></tr>
<tr><td>Estado físico</td><td>Líquido</td><td>Visual</td></tr>
<tr><td>Colorante</td><td>Amarillo No. 5</td><td>Visual</td></tr>
<tr><td>Solubilidad en agua</td><td>Soluble</td><td>NTC / Método interno</td></tr>
<tr><td>Homogeneidad</td><td>Cumple</td><td>Visual</td></tr>
<tr><td>Metales pesados</td><td>Según especificación del colorante y legislación aplicable</td><td>Espectrofotometría / ICP</td></tr>
<tr><td>Arsénico</td><td>Máx. 3 mg/kg*</td><td>AOAC / Método interno</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>Máx. 10 mg/kg*</td><td>AOAC / Método interno</td></tr>
<tr><td>Mercurio</td><td>Máx. 1 mg/kg*</td><td>AOAC / Método interno</td></tr>
<tr><td colspan="3">* Valores de referencia para la tartrazina (E-102 / INS 1Q / CI 19140).</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td colspan="3">24 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que se mantenga en las condiciones establecidas por el fabricante.</td></tr>
</table></td><td>12</td><td>23.000</td><td>276.000</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>POLVO PARA HORNEAR X LIBRA
<table>
<tr><td>COMPOSICIÓN</td><td>Pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio, almidón, azúcar y fosfato monocálcico.</td></tr>
<tr><td>USOS</td><td>Elaboración de productos de panificación, repostería y bollería.
Ideal para bizcochuelos, ponqués, muffins, ponquecitos, pasteles y galletas.
También puede utilizarse en panes especiales donde se requiera una masa suave y miga suelta.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td>Color: blanco.
Olor: inoloro.
Sabor: ligeramente salado.
Aspecto: polvo fluido, blanco y libre de partículas extrañas.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>
<table>
<tr><th>MÉTODO / ESPECIFICACIÓN</th><th>CARACTERÍSTICA</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Especificación fabricante</td><td>CO_2 total (%)</td><td>18,0</td><td>19,5</td></tr>
<tr><td>Especificación fabricante</td><td>Pirofosfato (%)</td><td>39,0</td><td>42,0</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>Bacterias totales: < 5.000 UFC/g.
Hongos y levaduras: < 300 UFC/g.
Coliformes totales: < 3 UFC/g.
Escherichia coli: negativo.</td></tr>
</table>
</td><td>19</td><td>14.400</td><td>273.600</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>ESENCIA SABORIZANTE PARA ALIMENTOS X FRASCO 500 ML
COMPOSICION:
VEHICULO ACUOSO (AGUA, ESPESANTE(CARBOXIMETICELULOSA DE SODIO)), CONSERVANTES ((SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO)), AGUA, ALCOHOL ETILICO, SABOR ARTIFICIAL, HUMECTANTES (TRIACETINA, PROPILENGLICOL), COLORANTE.
DESCRIPCIÓN:
SABORIZANTE ARTIFICIAL PARA ALIMENTOS, UTILIZADO PARA PROPORCIONAR Y RESALTAR CARACTERÍSTICAS DE SABOR Y AROMA EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, GALLETERÍA, BIZCOCHERÍA Y HELADERÍA. PRODUCTO DE ALTA CONCENTRACIÓN, CON ESTABILIDAD DURANTE EL PROCESO DE HORNEO.
USO PREVISTO:</td><td>10</td><td>21.000</td><td>210.000</td><td></td></tr>
</table>

	DESTINADO PARA USO EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, ESPECIALMENTE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA COMO BIZCOCHOS, TORTAS, GALLETAS, PANES, PONQUÉS, MUFFINS Y PRODUCTOS SIMILARES. SABORES: BANANO, CANELA, COCO, HINOJO, MANTEQUILLA, PIÑA, VAINILLA BLANCA, VAINILLA CARAMELO, QUESO, NARANJA, PONQUÉ, AREQUIPE Y RON PASAS. CARACTERÍSTICAS: ALTO RENDIMIENTO POR SU CONCENTRACIÓN. MANTIENE EL AROMA Y SABOR EN EL PRODUCTO TERMINADO. ESTABLE AL HORNEO.			
				4.427.200

La empresa **ANA LUCIA POSSO Y/O ALMACEN ANDRE´S**, conforme a la oferta técnica, se compromete a entregar productos de las marcas relacionadas en las imágenes de la oferta técnica, durante toda la ejecución del contrato.

CONDICIONES ADICIONALES

- **TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CONSUBMIBLES, MATERIA PRIMA E INSUMOS QUE SEGÚN LA NORMA INDIQUE, DEBEN CONTAR CON REGISTRO SANITARIO INVIMA Y ADEMAS LA FECHA DE VENCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS NO PODRA SER MENOR A TRES (03) MESES CUANDO APLIQUE, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA AL ALMACEN DE LA CPMS IPIALES. NO SE ACEPTAN PRODUCTOS MANUFACTURADOS, SIN REGISTRO SANITARIO.**

- **TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS OBJETO DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN (INCLUYENDO CARNES, PANES, SALSAS, MARGARINAS, LECHE EN POLVO, ETC.) DEBERÁN ENTREGARSE EN SUS EMPAQUES ORIGINALES DE FÁBRICA. LOS EMPAQUES DEBEN LLEVAR IMPRESO DE FORMA VISIBLE, LEGIBLE E INDELEBLE EN IDIOMA CASTELLANO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN: FECHA DE FABRICACIÓN, IDENTIFICACIÓN DEL LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO O CADUCIDAD, DE CONFORMIDAD CON LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.**

- **EL CONTRATISTA SE OBLIGA A ENTREGAR LOS PRODUCTOS Y MARCAS RELACIONADOS EN SU OFERTA TECNICA. DE ACUERDO A LAS IMÁGENES ADJUNTADAS.**

- **LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN PREVIA COORDINACIÓN CON EL SUPERVISOR DEL CONTRATO, SEGÚN LA NECESIDAD DEL PROYECTO PRODCUTIVO PANADERIA, HASTA COMPLETAR EL VALOR TOTAL DEL CONTRATO.**

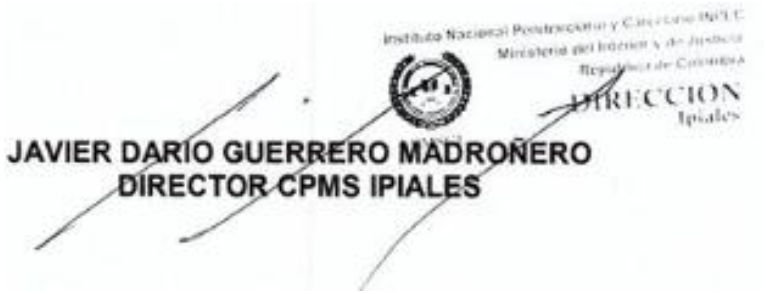
	• **TENIENDO EN CUENTA QUE SE TRATE DE SUPLIR DEMANDA DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD Y SE DEBE REALIZAR EL RECAUDO PARA EL PAGO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS, LA ENTRADA DE PRODUCTOS DEBE HACERSE MÁXIMO DENTRO DE LOS 8 DIAS HABILES DESPUES DE LA ACEPTACIÓN DEL CONTRATO O PEDIDO, PREVIA COORDINACIÓN CON EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.** • **EL CONTRATISTA ASUMIRA LOS COSTOS QUE GENERE LA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS POR CONCEPTO DE TRANSPORTE, SEGUROS, EMBALAJE, CAMBIOS, DEVOLUCIONES Y DEMAS QUE SE PRESENTEN DURANTE LA EJEUCUCION DEL CONTRATO.** • **EL CONTRATISTA GARANTIZARÁ QUE EL PRODUCTO ENTREGADO CORRESPONDA A LOTES DE PRODUCCIÓN RECIENTE DEL FABRICANTE Y SE COMPROMETE A REALIZAR EL CAMBIO INMEDIATO DE CUALQUIER PRODUCTOS QUE PRESENTE SIGNOS DE RESEQUEDAD, DETERIORO EN EL EMPAQUE O PÉRDIDA DE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA ENTIDAD.** • **EN CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS POR EL GOBIERNO NACIONAL A TRAVÉS DE LA DIRECTIVA PRESIDENCIAL No 09 DEL 17 DE SEPTIEMBRE DE 2020, EL PROVEEDOR SELECCIONADO DEBERÁ ENTREGAR LA FACTURA ELECTRÓNICA VALIDADA POR LA DIAN-SIIF PARA EFECTOS DE LOS PAGOS RESPECTIVOS DEL PRESENTE CONTRATO.** **Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por 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.** **#$12-08-00-217;contrato013-2025;tratamiento.epcipiales@inpec.gov.co#$**
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: • Realizar la entrega de productos, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos, en los plazos y de acuerdo a la aceptación de la oferta, según su propuesta técnica y económica y asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es). • Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. • Garantizar la calidad y especificaciones técnicas de los productos y condiciones adicionales de entrega establecidas en los estudios previos.

	• Para realizar la entrega de los productos objeto del presente contrato, el oferente debe acercarse personalmente o enviar un delegado con autorización para realizar la entrega, el conteo, la verificación de especificaciones técnicas y en dado caso cambio de productos que no cumplan con las especificaciones, las entregas parciales se definirán con el supervisor. • El contratista no podrá ceder la ejecución del contrato, en caso de que se presenten circunstancias que lo tornen necesario, se analizará la solicitud y **sólo se podrá ceder con el consentimiento expreso y escrito del CPMS Ipiales.** • Reemplazar los bienes defectuosos o que no hayan sido recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato, dentro de la oportunidad que establezca el Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Ipiales, cuando estos presenten fallas en sus componentes o funcionamiento, o cuando se evidencie el no cumplimiento de las especificaciones técnicas. • Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiónales y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, SENA, cuando a ello haya lugar. • Avisar al EPMSC Ipiales dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del Establecimiento. • Avisar al CPMS Ipiales, dentro del día hábil siguiente conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente. • El contratista deberá entregar los certificados e informes necesarios y requeridos por el CPMS de Ipiales, así como la elaboración conjunta del Plan de Trabajo con el supervisor del contrato. • Cumplir con las disposiciones establecidas por el Gobierno Nacional mediante Directiva Presidencial No 09 del 17 de septiembre de 2020, por lo tanto, el contratista deberá entregar la factura electrónica validada por la DIAN para efectos de los pagos respectivos del presente contrato. • Asumir los costos que genere la entrega de los productos por concepto de transporte, seguros, embalajes cambios, devoluciones y demás que se presenten durante la ejecución del contrato. • Mantener actualizada la información requerida por el SECOP. • 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. • Las demás contempladas en la Constitución y la Ley, en específico sobre la comercialización de productos alimenticios.

OBLIGACIONES DEL INPEC	El INPEC se obliga para con el Contratista a: • 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 bien o servicio contratado, 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 es hasta el 30 de diciembre de 2026, una vez remitida la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y Acta de Inicio.
VALOR Y FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato será **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS PESOS MDA. CTE. ($ 4.427.200,00)** FORMA DE PAGO: Las facturas electrónicas serán canceladas por el INPEC dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación y validación por DIAN-SIIF de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. **#$12-08-00-217;contrato013-2026;tratamiento.epcipiales@inpec.gov.co#$**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	La presente contratación se encuentra respaldada con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal**:** **CDP No. 12726** de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 PANADERIA CPMS Ipiales,** POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: A-05-01-01-002-001 **CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, GRASAS Y ACEITES,** FUENTE**: RECURSOS PROPIOS,** RECURSO (26), SITUAC. CSF.**, OBJETO: COMPRA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PRYECTO DE PANADERIA DE LA CPMS IPIALES, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026,** expedido por **KAREN MORILLO PATIÑO**, por valor de: **UN MILLON SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($ 1.752.000,00)**. **CDP No. 12826** de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 PANADERIA EPC Ipiales,** POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: **A-05-01-01-002-002 PRODUCTO LACTEOS Y OVOPRODUCTOS,** FUENTE**: RECURSOS PROPIOS,** RECURSO (26), SITUAC. CSF.**, OBJETO: COMPRA DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPMS IPIALES, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026,** expedido por **KAREN MORILLO PATIÑO**, por valor de: **DOS MILLONES OCHENTA MIL PESOS M/CTE. ($ 2.080.000,00)**.

	CDP No. 12926 de fecha 28 de septiembre de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-217 EPMS IPIALES, DEPENDENCIA: **217 PANADERIA EPC Ipiales,** POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO: **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS,** FUENTE**: RECURSOS PROPIOS,** RECURSO (26), SITUAC. CSF.**, OBJETO: COMPRA DE INSUMOS Y MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPMS IPIALES, según Resolución 007517 de septiembre 23 de 2026,** expedido por **KAREN MORILLO PATIÑO**, por valor de: **SETECIENTOS SESENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE. ($ 768.000,00)**.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por la **Dg. BRENDA QUENAN GONZALEZ**, identificado con C.C. **1.085.898.444**, funcionario del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario-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.
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en la ciudad de Ipiales, en la **CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE IPIALES**, Dirección **Carrera 8 Norte # 1 Este - 49 Vereda las Ánimas**.
CUENTA BANCARIA	Cuenta de corriente No. **88804099691** del Banco **BANCOLOMBIA,** a nombre de: **ANA LUCIA POSSO**, anexo certificación bancaria un (1) folio.

Atentamente,



Revisado por: JAVIER DARIO GUERRERO MADROÑERO
Elaborado por: Maricela Ch./Contratación
Fecha de elaboración: 27/10/2026
UBICACIÓN: C:\Presupuesto/CONTRATACION 2026/Proceso 013-2026 LOTE 2 PANADERIA