INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA
CPMS DE BARRANQUILLA
013-2026-CPMSBA

Barranquilla, 06 de noviembre de 2026.

Señor (a)
Castro Ortiz Cristina Isabel
Representante Legal
ORTIZ ULLORQUE S.A.S.
Via 40 No. 69 - 137
Barranquilla - Atlántico.
ortiz.ullorquesas@gmail.com

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta – Contrato No. 013-2026-CPMSBA de 2026.

Respetado Señor (a) Representante Legal de la firma **ORTIZ ULLORQUE S.A.S**:

Me permito informarle que el **INPEC**, aceptó su oferta presentada el día 04 de noviembre de 2026, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. CPMSBA 013A-2026 de 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. CPMSBA 013A-2026 de 2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**013-2026-CPMSBA DE 2026.**
CONTRATISTA	**ORTIZ ULLORQUE S.A.S.** **NIT.** 901.984.888 - 3
	Representante Legal **Castro Ortiz Cristina Isabel** **Identificación:** C.C. No 57.424.626 de San Diego - Cesar.
	Dirección Comercial: Vía 40 No. 69 - 137
	Teléfonos: 3118394045
	Email Comercial: ortiz.ullorquesas@gmail.com
OBJETO	El CPMS Barranquilla está interesado Contratar el suministro a precios unitarios de aceites y grasas comestibles, materia prima e insumos, y otros minerales (sal) para el proyecto productivo de la panadería de la CÁRCEL PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA, los insumos requeridos deben ser de excelente calidad ajustándose a los estándares del mercado

<table>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO</td><td>Suministrar los elementos según las especificaciones técnicas que se indican en el numeral "Condiciones Técnicas Exigidas", todo dentro del plazo y el lugar establecido en el estudio previo y en la respectiva invitación pública. Los elementos deberán ser entregados en forma semanal y/o quincenal o en su defecto mensual de acuerdo a las solicitudes realizadas por el responsable del Proyecto Productivo Panadería del CPMSBA y se debe atender esta solicitud con un máximo de 2 días hábiles, como plazo de tras la notificación del pedido, el cual velara que los productos cumplan en calidad, embalaje y fecha de vencimiento de los mismos.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>Para contratar el suministro a precios unitarios de aceites y grasas comestibles, materia prima e insumos, y otros minerales (sal) para el proyecto productivo de la panadería de la CÁRCEL PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE BARRANQUILLA, los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

ACEITES Y GRASAS:
<table>
<tr><th>CÓDIGO UNSPSC</th><th>PRODUCTO</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th></tr>
<tr><td>50151514</td><td>MARGARINA</td><td>Uso: Panadería Destaca por su alto poder de cremificación. Presentación: Caja de cartón corrugado con bolsa interna de 15 kg. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales refinados, agua, sal, emulsificantes y sabor a mantequilla. (Alérgenos: Contiene soya). Especificaciones principales: Grasa Total: ~77,3% Punto de fusión: 41 °C (Clima frío) / 42,5 °C (Clima cálido) Grasas trans: Máx. 1 g / 100 g Ácidos Grasos Trans: Máximo 1 g/100 g pH (Fase Acuosa): $5{,}5 \pm 0{,}3$ Humedad y Volátiles: Acidez de emulsión max 0,35%</td><td>CAJA X 15 KG</td></tr>
<tr><td>50131701</td><td>MARGARINA REPOSTERA</td><td>Ingredientes: mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles totalmente refinada. Agua, sal, emulsificantes, conservantes, regulador de acides, antioxidantes, sabor y aroma, colorante. Características: 77,3 gramos de grasa por cada 100 gramos de producto, siendo este su componente principal. Dentro de esta fracción, 46,1 gramos corresponden a grasas saturadas, 23,8 gramos a grasas monoinsaturadas y 7,0 gramos a grasas poliinsaturadas, mientras que las grasas trans son inexistentes (0,0 gramos), cumpliendo con la normatividad vigente en Colombia.</td><td>CAJA X 15 KG</td></tr>
<tr><td>50151513</td><td>ACEITE VEGETAL</td><td>Naturaleza del producto: Mezcla de aceites vegetales refinados, blanqueados y desodorizados (no hidrogenados), formulada para ofrecer alta estabilidad térmica en procesos industriales o comerciales de cocción. Características Sensoriales: Líquido claro a temperatura ambiente (superior a 18 °C), con olor y sabor completamente neutros, libres de rancidez o trazas extrañas que puedan alterar las propiedades organolépticas de los alimentos preparados. Especificaciones Físico-Químicas Relevantes: 1. Punto de Humo: ~230 °C (garantiza resistencia térmica</td><td>PIMPINA X 18 LTS</td></tr>
<tr><td>50151514</td><td>MARGARINA HOJALDRE</td><td>Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla. La margarina de uso industrial comestible es un producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales, comestibles modificados o sin modificar por hidrogenación, fraccionación o Interesterificación, incorporados de agua y adicionados o no de leche, sólidos de leche, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios. Contenido graso: 65–75 %, Punto de fusión: ~ 39–41 °C, Acidez (como ácido oleico): ≤ 0,06 %, Índice de peróxidos: ≤ 5 meq O_2/kg, Contenido de sal: 1,0 % ± 0,1 %.</td><td>LIBRA</td></tr>
</table>
INSUMOS:
<table>
<tr><th>CÓDIGO UNSPSC</th><th>PRODUCTO</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th></tr>
<tr><td>50221301</td><td>HARINA DE TRIGO</td><td>Es un polvo blanco finamente dividido destinado a la panificación, con aditivos como alfamilasa fangal y ácido ascórbico para mejorar sus características. Sus especificaciones técnicas incluyen una elasticidad (L) de 50-130 mm, un hinchamiento (G) de 14-30, un equilibrio (P/L) de 0.7-2.5 y una fuerza (W) mínima de 250x10^-4. producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad</td><td>BULTO 50 KG</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

50221301	**HARINA REPOSTERA**	Harina especializada para pastelería fina, masas hojaldradas, y semi-hojaldradas (danesas, croissant), base para crepes, wafles, masas para pie, galletas y pasta filo. Ingredientes: 100% harina de trigo, premezcla vitamínica. Micronutrientes: Fortificada con Niacina (55mg/kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1 (6mg/kg), vitamina B2 (4 mg/kg) y ácido fólico (1.54mg/kg). Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	BULTO 50 KG
50221301	**HARINA PARA BUÑUELO**	Ingredientes: almidón de maíz, almidón de yuca, azúcar, dextrosa, sal (cloruro de sodio), leudante (bicarbonato de sodio). Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	KILO
50161509	**AZÚCAR BLANCA**	Azúcar blanca refinado, es sacarosa cristalizada la cual es extraída de la caña de azúcar a través de procesos industriales. **Propiedades Fisicoquímicas:** Polarización 99.4°S Min, Humedad 0.070% Máx, Color a 420 nm 400 Máx, Turbiedad a 420 nm 400 Máx. Cenizas 0.15 Máx, de alta calidad y reconocidos en el mercado.	BULTO 50 KG
50221101	**SALVADO DE TRIGO**	Es la obtenido 100% de la molienda de la cáscara del trigo blanco (Triticum Aestivum sp vulgare), en partículas finas. No contiene partes del centro del grano, de alta calidad y reconocidos en el mercado.	BULTO 22 KG
12164502	**ESENCIAS SABORES SURTIDOS**	Saborizantes artificiales para alimentos utilizados en panadería con sabores de (coco, vainilla blanca y negra, mantequilla, queso), garrafa de alta calidad y reconocidos en el mercado.	GARRAFA X 3.850 CC
5018170	**LEVADURA INSTANTÁNEA**	Levadura de panificación instantánea composición: Células vivas de levadura de la especie Saccharomyces cerevisiae, seleccionada para elaboraciones panaderas. Características fisicoquímicas: actividad B&H 135 -145 cc de co2, proteína 42.0 - 47.0 %s.m.s, P2 O.5 2.20-2.70 %s.m.s materia seca > = 32.0 %p/p.	LIBRA
50181709	**LEVADURA FRESCA**	Es un leudante biológico que contiene 100 % células activas. Alta fuerza fermentativa: aporta buen volumen al pan, acorta los tiempos de levado. Sabor, aroma y textura típicos del pan tradicional. Fácil de usar: se añade directamente a la masa. Humedad (%) ~ 67-71 % para levadura fresca Materia seca / sólidos totales ~ 30-33 % (lo que complementa la humedad). Materias nitrogenadas / proteínas ~ 13-15 % sobre peso fresco. Producto	LIBRA
50192401	**BOCADILLO**	Lonja de bocadillo, Compuesto de azúcar, leche, pulpa de guayaba, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio y anti moho).de alta calidad y reconocidos en el mercado	LONJA X 2.5 KL
50307008	**COCO RALLADO**	Producto especial para decoración y relleno de productos de panadería, de alta calidad y reconocidos en el mercado.	1 KL
50323416	**UVAS PASAS**	Tipo flamé mediana, obtenido de uvas frescas de exportación secadas al sol, especiales para decoración y relleno de productos de panadería, de alta calidad y reconocidos en el mercado.	LIBRA
50181709	**HARINA PARA PAN DE BONO**	Mezcla en polvo lista para preparar pan de bono contiene: almidón de yuca modificado, almidón de maíz y harina precocida de maíz, reconocido en el mercado y de alta calidad	BOLSA X 1KL
50181709	**HARINA PARA PAN DE YUCA**	Mezcla en polvo de almidones naturales lista para preparar pandeyuca, almidón de maíz, almidón modificado. Contiene sulfitos, reconocido en el mercado y de alta calidad	BOLSA X 1KL
50161814	**GRAGEAS**	Confites de diferentes colores. Elaborados con azúcar, almidón, jalea. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	KILO
50192401	**GLASEE**	salsa o gel de sabor a fresa, mora, de fácil y rápida aplicación en frutas, cubiertas de tortas y postres, para decoración de productos de panadería y repostería. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	KILO
50161509	**AZÚCAR PULVERIZADA**	Azúcar pulverizado o molido a tamaño de polvo (con cristales de un diámetro inferior a 0,15mm) con añadido 2 0 3% de almidón. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	5 KL
50181709	**POLVO PARA HORNEAR**	Polvo leudante para diferentes tipos de masas. Para uso en pastelería, repostería. Composición Regulador de acidez (339ii), Leudante químico (Bicarbonato de sodio INS 500ii), Almidón, Harina. Reconocido en el mercado	KILO
50181709	**CREMA PASTELERA**	Ingredientes: almidón nativo de maíz, harina de trigo fortificada, azúcar, agente conservante (benzoato de sodio), regulador de acidez (carbonato de calcio), sal yodada, sabores certificados y color amarillo No. 5. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	2.5 KL
50181709	**COCOA**	Ingredientes: cacao en polvo bajo en grasa. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	KILO
50181709	**MEJORADOR DE PAN**	Emulsificantes específicos (por ejemplo ésteres diacetiltartáricos de mono/diglicéridos, mono/diglicéridos, o SSL), mezclas enzimáticas (amilasas y/o xilanasas, tal vez proteasas), estabilizantes/glicéridos, y aditivos menores como antioxidantes o agentes mejoradores. Producto que sea	KILO
50181709	**ANTI-MOHO**	Inhibidor del crecimiento de hongos (moho) para usados en productos de panadería y pastelería. Producto que sea reconocido en el mercado y de alta calidad.	KILO

OTROS MINERALES:

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><th>CÓDIGO UNSPSC</th><th>PRODUCTO</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th></tr>
<tr><td>50151514</td><td>SAL DE MESA</td><td>Mezcla de Cloruro de Sodio Yodada, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes, de alta calidad y reconocidos en el mercado.</td><td>BULTO X 50KG</td></tr>
</table>

NOTA 1: Al momento de la entrega de los productos no deben tener fecha de vencimiento inferior a un año, en los casos que haya lugar a ello.
NOTA 2: Los productos deben contar con Registro Sanitario del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA Vigente.
NOTA 3: Se debe indicar la calidad de los productos en la oferta los cuales deben ser reconocidos en el mercado y de muy buena calidad.
NOTA 4: La entrega de los productos no tendrá costo alguno para el CPMSBA, por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de establecer los precios unitarios en su oferta, previa verificación por parte del supervisor.
NOTA 5: Los elementos deberán ser entregados en forma semanal y/o quincenal o en su defecto mensual de acuerdo a las solicitudes realizadas por el responsable del Proyecto Productivo Panadería del CPMSBA y se debe atender esta solicitud con un máximo de 2 días hábiles, como plazo de tras la notificación del pedido, el cual velara que los productos cumplan en calidad, embalaje y fecha de vencimiento de los mismos.

<u>Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.</u>
</td>
</tr>
<tr>
<td>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</td>
<td>
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:

a. Realizar la prestación del suministro de productos 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 y asumir los costos del transporte, cargue, descargue y entrega del (os) bien (es).
b. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>c. Atender los requerimientos del supervisor del contrato, por mala calidad de los bienes recibidos, en un tiempo máximo de 24 horas.
d. Cambiar sí es el caso los elementos de mala calidad.
e. Cambiar los productos que por falta de rotación hayan cumplido o estén próximos a cumplir la fecha de vencimiento.
f. Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los bienes a entregar.
g. Realizar la entrega de la mercancía en un plazo máximo de dos (2) días posterior a la solicitud vía correo electrónico (pedido) realizado por el supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>El INPEC se obliga para con el Contratista a:

a) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
b) Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los productos recibidos, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
c) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los productos recibidos a la Entidad.
d) 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).
e) 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 hasta el 31 de diciembre 2026 o hasta agotar los recursos de la disponibilidad presupuestal, lo que ocurra primero, a partir de la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP II y el Registro Presupuestal.</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor total del presente contrato asciende a la suma de Sesenta y seis millones ciento cincuenta y un mil seiscientos treinta y siete pesos M/CTE ($66.151.637) M/CTE. El valor final ejecutado dependerá de las entregas efectivamente solicitadas y recibidas a satisfacción, de acuerdo con los precios unitarios detallados en la presente aceptación.
<table>
<tr><th colspan="5">CPMSBA - INPEC PRODUCTOS ACEITES Y GRASAS 2026 CDP No 9826</th></tr>
<tr><th>ÍTEMS</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>Cant</th><th>Valor U. Prom</th><th>Valor T. Prom</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Margarina multipropósito x 15 kilos</td><td>1</td><td>89.000</td><td>89.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Margarina repostera x 15 kilos</td><td>1</td><td>121.000</td><td>121.000</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Aceite vegetal pimpina x 18 lt</td><td>1</td><td>115.000</td><td>115.000</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

4	Margarina hojaldre x 500 gms	1	8.700	**8.700**

CPMSBA - INPEC INSUMOS 2026 CDP No 10026				
ÍTEMS	**DESCRIPCIÓN**	**Cant**	**Valor U. Prom**	**Valor T. Prom**
1	Harina multipropósito x 50 kl	1	127.000	**127.000**
2	Harina repostera x 50kls	1	142.000	**142.000**
3	harina para buñuelo x kl	1	13.500	**13.500**
4	Salvado de trigo x 22 kl	1	63.000	**63.000**
5	Harina para pan de bono x kl	1	15.400	**15.400**
6	Harina para pan de yuca x kl	1	18.500	**18.500**
7	Azúcar x 50 kl	1	146.000	**146.000**
8	Azúcar pulverizada x 5 KL	1	39.500	**39.500**
9	Esencias. sabores surtidos x 3850 cc	1	51.600	**51.600**
10	Bocadillo lonjas 2.5KL	1	39.500	**39.500**
11	Levadura fresca x 500 gr	1	12.500	**12.500**
12	Levadura seca x 500 gr	1	11.500	**11.500**
13	Coco rallado x 1 KL	1	28.000	**28.000**
14	Polvo de hornear x kl	1	12.500	**12.500**
15	Uva pasa x 500gr	1	8.850	**8.850**
16	Glasse x kl	1	8.350	**8.350**
17	Gragea x kl	1	12.500	**12.500**
18	Crema pastelera x 2.5KL	1	60.500	**60.500**
19	Cocoa x KL	1	25.800	**25.800**
20	Mejorador de masa x kl	1	26.000	**26.000**
21	Antimoho x kl	1	24.000	**24.000**

CPMSBA - INPEC OTROS MINERALES 2026 CDP No 9726				
1	sal yodada x 50 kl	1	55.000	**55.000**

Nota: los valores de la tabla corresponden a los *precios unitarios adjudicados* sobre los cuales se realizarán las compras según la disponibilidad presupuestal, y no a compras de una sola unidad.

FORMA DE PAGO:

El INPEC efectuará pago al contratista de acuerdo con el valor de los servicios recibidos; es decir, previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de esta, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

	Para el pago, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual. La factura será cancelada de acuerdo a la disponibilidad con el Programa Anual de Caja (PAC) autorizado al CPMSBA y agotamiento de los trámites administrativos a que haya lugar, previa radicación de la factura y/o cuenta de cobro con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley, se realizarán en el momento de tramitar el 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	La disponibilidad presupuestal se respalda con: **ACEITES Y GRASAS: CDP- No. 9826** de fecha 2026-10-05, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-322 **CPMSBA BARRANQUILLA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS., FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC**. CSF. Expedido por la responsable de Presupuesto del CPMSBA, por valor **quince millones setecientos diecisiete mil doscientos trece pesos m/cte. ($15.717.213) m/cte.** **INSUMOS PANADERÍA: CDP – No 10026 de fecha** 2026-10-05 **Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-322 CPMSBA BARRANQUILLA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**., FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. Expedido por la responsable de Presupuesto del CPMSBA, **cincuenta millones doscientos cuarenta y cuatro mil cuatrocientos veinticuatro pesos m/cte. ($50.244.424) m/cte.** **OTROS MINERALES (SAL): CDP- N°9726 de fecha** 2026-10-05 **Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-322 CPMSBA**

	BARRANQUILLA, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. Expedido por la responsable de Presupuesto del CPMSBA, **ciento noventa mil pesos m/cte ($190.000) m/cte** Para un total general por valor de **Sesenta y seis millones ciento cincuenta y un mil seiscientos treinta y siete pesos M/CTE ($66.151.637) M/CTE.**
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	La entidad **NO** estima necesario constituir póliza de garantía, atendiendo la naturaleza del objeto del contrato y su valor, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4. del decreto 1082 de 2015.
SUPERVISOR	La supervisión del contrato será ejercida por el Dg. PALACIO GUERRERO JUAN, identificado con CC N° 72.248.652 de Barranquilla - Administrador del proyecto productivo de panadería del CPMSBA. 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 Barranquilla, CPMSBA.
INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a EL INPEC, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
CUENTA BANCARIA	Cuenta Corriente No. 95700008987 a nombre de: ORTIZ ULLORQUE del Banco de BANCOLOMBIA.
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1**. No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por bienes entregados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2**. Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al treinta (30%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal.

	La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. En caso de incumplimiento definitivo, EL CONTRATISTA pagará a favor de EL INPEC una suma equivalente al treinta por ciento (30%) del valor total del contrato. EL INPEC podrá deducir dicho valor directamente de los saldos a favor del CONTRATISTA generados por las entregas realizadas o mediante cobro coactivo/judicial.
CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere. b) Registro Presupuestal. c) Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada con la firma del ordenador del gasto. Para su ejecución requerirá únicamente de la expedición del respectivo Registro Presupuestal (RP).
DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos legales se fija el domicilio contractual en las instalaciones de la Cárcel y Penitenciaria De Mediana Seguridad de Barranquilla, Calle 76 No.8-100, Barrio el Bosque

Atentamente,

Dra. Mabel Enith Martínez Rojas
Directora Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Barranquilla.

Revisado por: Luz Elena Rojas – Profesional Universitario - Financiera
Elaborado por: Tilson Manuel Cabarcas Heredia – Técnico Administrativo.
Fecha de elaboración: 06/11/2026
Archivo: 8100-3228-98-10.