MINUTA DEL CONTRATO N0 05

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 05 de 2022, CELEBRADO ENTRE EL COMPLEJO PENITENCIARIO Y CARCELARIO DE IBAGUE PICALEÑA COIBA "INPEC" Y COMAPAN S.A, cuyo objeto es: "***CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Lote 4, PONQUES) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA***" de conformidad con las caracteristicas técnicas y presupuesto destinado para la presente contratación, por Valor de **$210.495.000.00 COP.** DOSCIENTOS DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE.

Entre **MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ LONDOÑO**, mayor de edad, domiciliado en la ciudad de Ibagué, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.986.203 de Bogotá, (Cundinamarca) en condición de DIRECTOR del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA nombrado mediante Resolución No. 008587 del 04 de noviembre de 2021, debidamente facultado por el literal c) numeral 3° del art. 11 de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, capítulo IV del Decreto 2474 de 2008, artículo 4ª del Decreto 3576 de 2009 y Art.36 de la Ley 65 de 1993- Código Penitenciario y Carcelario-, y en ejercicio de las facultades que le confiere la Resolución No. 003250 de fecha mayo 14 de 2021, por una parte, y por la otra **MARIA FANNY RAMIREZ HERNANDEZ**, identificada con cedula de ciudadanía N0. 41.771.248 de Bogotá, representante legal de la empresa **COMPAÑÍA MANUFACTURERA DE PAN COMAPAN S.A.** con NIT N0. 860.000.258-3 constituida mediante Matricula N0. 720 del 17 de febrero de 1950, según certificado de existencia y representación expedido por la Cámara de Comercio de Bogotá DC, de fecha 17 de febrero de 2022, con domicilio en la Carrera 42B N0. 14-25 Bogotá D.C, hemos acordado celebrar el presente contrato el cual se regirá por las siguientes cláusulas, previas estas consideraciones: a) Que el Complejo Carcelario y Penitenciario Ibagué COIBA- requiere "***CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Lote 4, PONQUES) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA*** ". Una vez se reunieron los requisitos exigidos en la Ley 80 de 1993. Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, mediante Resolución No. 847 del 09 de marzo de 2022, se ordenó la apertura de la Selección Abreviada mediante Subasta Inversa Presencial Electrónica No. SAMC COIBA 639-004-2022. c) Que agotado en debida forma el procedimiento y etapas ordenadas por la Ley, el Complejo Carcelario y Penitenciario Ibagué COIBA, mediante Resolución No. 1040 del 24 de marzo de 2022, adjudicó la Selección Abreviada de Menor Cuantía mediante Subasta Inversa Electrónica No. SAMC 639-004-2022 Lote 4 a **COMAPAN S.A.** d) **CLÁUSULA PRIMERA. - OBJETO: *"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (Lote 4, PONQUES) CON DESTINO AL ALMACÉN EXPENDIO, NECESARIOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA"***. CLAUSULA

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134 55 B. Picaleña
Tel. Conm. 2[illegible]60 - 2[illegible] ext. [illegible]

SEGUNDA.- ALCANCE DEL OBJETO En desarrollo del objeto contractual se adelantarán, entre otras, las siguientes actividades: En desarrollo del objeto contractual se realizará de manera progresiva y/o periódica para la entrega de los productos solicitados de acuerdo a las necesidades establecidas previamente por el Administrador del Almacén Expendio del Establecimiento en el lugar y dentro del plazo establecido y las condiciones pactadas en el Estudio Previo y el Pliego de Condiciones así:

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	Valor Unitario Ofertado	Valor Total COMAPAN S.A.
1	" PONQUECITOS POR 3 UNIDADES X 75 GRAMOS COMO MINIMO: INGREDIENTES: harina de trigo fortificada, azucar, agua, huevos, grasa vegetal, polvo para hornear, sal, esencias, conservantes (acido sorbico), color artificial (amarillo No. 5). DESCRIPCION Y ELABORACION: producto blando de textura suave. elaborado a partir de un liquido semi fluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes, que despues es servido en moldes y horneado, bajo condiciones controladas. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: COLOR: La miga es amarillo palido. la corteza debe de ser dorada ligeramente moreno, uniforme, no debe de estar quemada, ni tener material extraño alguno. OLOR Y SABOR: caracteristico al ponque horneado, libre de olores, y sabores desagradables. TEXTURA: la miga es uniforme, suave, no desmenuzable. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: ph de 6.0 a 6.8, humedad de 28 a 30%. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: recuento de aerobios mesofilos maximo 30000 ufc, recuento de mohos y levaduras /g 200 ufc, N.M.P. coliformes totales /g <11 ufc, N.M.P. coliformes fecales /g <3ufc, recuento de staphilococcusaureus <100 UFC, deteccion de salmonella sp ausencia. COMPOSICION NUTRICIONAL: Calorias Kcal 341 Fibra Dietaria g 0.50, Grasa Total g 10.66, Azúcares Totales g 28.70, Grasa Saturada g 4.96, Proteina g 8.75, Grasa Trans g 0.06 , Vitamina A UI 169, Colesterol mg 25.6 Vitamina C mg 0.51, Sodio mg 480, Calcio mg 58.0, Carbohidratos g 52.47 Hierro mg 2.20. DECLARACIÓN DE ALERGENOS: CONTIENE: Harina de trigo, huevo y Tartrazina. Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena, coco, breva, trocitos de piña, fruta cristalizada, chips de chocolate ROTULADO: Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional.PRESENTACIÓN Y EMPAQUE: Ponquecito x 3 und 75 g. Empacados en polipropileno biorientado impreso en su exterior y sellado al calor.VIDA ÚTIL ESPERADA: 40 dias en condiciones normales de almacenamiento. "	PAQUETE X 3 UNIDADES	10.000	$1.110	$11.100.000
2	PONQUE TAJADA CUBIERTA DE CHOCOLATE X 68 GRAMOS como mínimo. Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir un liquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y Azúcar de ser servido en moldes es horneado, bajo condiciones controladas Ing.; harina de trigo fortificada (55mg/kg de niacina, 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o riboflavina y 1.54mg/kg acido Azúcar) Azúcar, agua, huevos, grasa vegetal, polvo de hornear, sal, esencias, conservante (acido sorbico), color artificial (amarillo No 5 o tartrazina). Cobertura de chocolate color caramelo	UNIDAD	10.000	$1.026	$10.260.000

3	MINI BROWNIE DE CHOCOLATE X 55 GRS, como mínimo. Azúcar, grasa vegetal, harina de trigo fortificada (55 mg/kg Niacina, 44 mg/kg Hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4mg/Kg Vitamina B2 o Riboflavina, 1.54 mg/kg ácido fólico), huevo pasteurizado y/o deshidratado, cocoa, agua, glucosa, leudante (polvo de hornear), emulsificantes (monoglicéridos, esteres lácticos de ácidos grasos), sal, color caramelo, conservantes (ácido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (ácido láctico), goma xanthan. Decoración: Cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, licor de cacao desengrasado, emulsificante (lecitina de soya)). Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir de un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes, que después se sirve en moldes y es horneado, bajo condiciones controladas; luego del enfriamiento se porciona, se decora con cobertura de chocolate y se empaca.	UNIDAD	10.000	$1.198	$11.980.000
4	GALLETA SURTIDA SABORES SURTIDOS (COCO, FRESA, MORA, NARANJA, GUAYABA Y MANTEQUILLA) X 252 GRS como mínimo. Harina de trigo fortificada (55 mg/kg de Niacina, 44 mg/kg hierro, 6 mg/kg vitamina B1 o Tiamina, 4 mg/kg vitamina B2 o Riboflavina y 1.54 mg/kg Ácido fólico), grasa vegetal, azúcar, huevos frescos, coco rallado, sal, polvo de hornear, colorantes . Producto suave y crujiente. Elaborado a partir de una pasta obtenida al batir y mezclar todos los ingredientes, que después es servida por una máquina en latas y luego es horneada bajo condiciones controladas.	PAQUETE X 6 UNIDADES	15.000	$3.295	$49.275.000
5	PONQUE DE CHOCOLATE RELLENO CON CREMA x 60 gr como mínimo. Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, licor de cacao desengrasado, emulsificante (lecitina de soya)), leudante (polvo de hornear), emulsificantes (monoglicéridos, ésteres lácticos de ácidos grasos), color caramelo, sal, sabor idéntico al natural chocolate, conservante (ácido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (ácido láctico), goma xanthan. Relleno con crema:grasa vegetal, azúcar pulverizada, leche entera pasteurizada, sabor idéntico al natural vainilla, conservante (sorbato de potasio) DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN: Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir de un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes, después es servido en moldes y horneado, bajo condiciones controladas. Luego del enfriamiento se le inyecta la crema de relleno y se empaca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COLOR La miga es café, homogénea. La corteza debe ser morena, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. La crema es blanca y lechosa. OLOR Y SABOR Característico al ponqué horneado; libre de olores y sabores desagradables. TEXTURA: La miga es uniforme, suave, no desmenuzable. La crema es viscosa y dulce. CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS: *pH De 6 a 6,8, Humedad De 28 a 30 %. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: Calorías Kcal 378.39 Fibra Dietaria % 5.45. Grasa Total % 17.47 Azúcares Totales % 30.86. Grasa Saturada % 8.97 Proteína % 5.29. Grasa Trans % 0.11 Vitamina A UI 23.0. Colesterol mg 52.9 Vitamina C mg NO DETECTABLE. Sodio mg 452.62 Calcio mg 41.81. Carbohidratos % 50.00 Hierro mg 1.44. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS CONTIENE: Gluten y huevo. Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena, coco, breva, trocitos de piña, fruta cristalizada, chips de chocolate.EMPAQUE Producto empacado en polipropileno biorientado impreso en su exterior y sellado al calor.	UNIDAD	10.000	$1.242	$12.420.000

6	PONQUÉ CON CREMA Y RELLENO SABOR A FRESA X 50 GR COMO MÍNIMO. Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, leudante (polvo de hornear), emulsificante (monoglicéridos, esteres lácticos de ácidos grasos), sal, sabor idéntico al natural vainilla, conservantes (ácido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (ácido láctico), goma xanthan. Relleno: Crema: grasa vegetal, azúcar pulverizada, leche entera pasteurizada, sabor idéntico al natural vainilla, conservante (sorbato de potasio). Relleno sabor a fresa: agua, azúcar, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), colorante artificial (Rojo No 40, Rojo punzó 4R), sabor idéntico al natural fresa. DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN: Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir de un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes, es servido en moldes y horneado, bajo condiciones controladas; luego del enfriamiento se inyectan las cremas de relleno. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COLOR La miga es amarilla. La corteza debe ser dorada a ligeramente moreno, uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. Crema de vainilla de apariencia lechosa y mermelada roja. OLOR Y SABOR Característico al ponqué horneado, libre de olores y sabores desagradables. El sabor suave de la miga contrasta con el ácido de la mermelada de relleno. TEXTURA: La miga es uniforme, suave, no desmenuzable. La crema de vainilla es viscosa y lechosa, la mermelada es viscosa y cristalina. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS "pH De 6 a 6,8 Humedad De 28 a 30 %. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Recuento de Aerobios Mesófilos máximo 30000 UFC, Recuento de Mohos y levaduras / g 200 UFC, N M.P. Coliformes totales / g. <11 UFC, N.M P. Coliformes fecales / g. <3 UFC, Recuento de Staphylococcus Aureus / g < 100 UFC, Detección de Salmonella sp Ausencia. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: Calorías Kcal 385,83 Fibra Dietaria % 4.28, Grasa Total % 14.59 Azúcares Totales % 26.12, Grasa Saturada % 7.30 Proteína % 6.67, Grasa Trans % 0.09 Vitamina A UI 204.0, Colesterol mg 87.3 Vitamina C mg NO DETECTABLE, Sodio mg 412.39 Calcio mg 29.18, Carbohidratos % 56.96 Hierro mg 1.32. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: CONTIENE: Gluten y huevo. Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena, coco, breva, trocitos de piña, fruta cristalizada, chips de chocolate.	CAJA X 4 UNIDADES	10.000	$4.280	$42.800.000

7	PONQUÉ CON RELLENO SABOR A FRESA X 30 GR COMO MÍNIMO. Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, huevo pasteurizado y/o deshidratado, grasa vegetal, leudante (polvo de hornear), emulsificantes (monoglicéridos, ésteres lácticos de ácidos grasos), sal, sabor idéntico al natural naranja, conservantes (ácido sórbico, propionato de sodio), regulador de pH (ácido láctico), goma xanthan. Relleno sabor a fresa: agua, azúcar, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato de sodio), colorante artificial (Rojo No 40), sabor idéntico al natural de fresa. Cobertura: Cobertura de chocolate (azúcar, grasa vegetal, licor de cacao desengrasado, emulsificante (lecitina de soya)). DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN: Producto blando, de textura suave. Elaborado a partir de un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes y después de ser servido en moldes es horneado, bajo condiciones controladas. Se unen 2 planchas con mermelada y se cortan las porciones, luego se cubren con chocolate. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. COLOR La cobertura es café opaco, uniforme; la miga es amarilla donde se nota una línea roja del relleno entre dos partes de ponque. No debe tener material extraño alguno. OLOR Y SABOR Característico al ponqué horneado, libre de olores y sabores desagradables. TEXTURA. La cobertura es blanda y se deshace a la temperatura corporal. La miga es uniforme, suave, no desmenuzable. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: "pH De 6 a 6,8, Humedad De 28 a 30 %. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Recuento de Aerobios Mesófilos máximo 30000 UFC, Recuento de Mohos y levaduras / g 200 UFC, N M.P. Coliformes totales / g. <11 UFC, N.M.P. Coliformes fecales / g. <3 UFC, Recuento de Staphylococcus Aureus / g < 100 UFC, Detección de Salmonella sp ausencia, COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: Calorías Kcal 440.48 Fibra Dietaria % 3.34, Grasa Total % 19.52 Azúcares Totales % 44.38, Grasa Saturada % 14.22 Proteína % 4.77, Grasa Trans % 0.26 Vitamina A UI 22.0, Colesterol mg 38.4 Vitamina C mg NO DETECTABLE, Sodio mg 413.99 Calcio mg 23 51, Carbohidratos % 61.43 Hierro mg 1.57. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: CONTIENE: Gluten y huevo. Elaborado en equipos donde se procesa color caramelo, uvas pasas, avena,coco, breva, trocitos de piña, fruta cristalizada, chips de chocolate.	CAJA X 5 UNIDADES	10.000	$4.702	$47.020.000
8	CALADITAS: INGREDIENTES: Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal. DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN: Producto horneado de textura crocante y seca. Elaborado a partir de harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es troquelada, cocida, descafeinada y tostada en el horno. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COLOR La corteza es amarilla pálida y ligeramente dorada en el borde. No debe estar quemada, ni tener material extraño alguno. OLOR Y SABOR Característico al calado tostado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabor desagradables. TEXTURA Producto seco y crocante. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: "pH De 5,5 a 6, Humedad de 3 a 5,5 %. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Aerobios Mesófilos máximo 10000 UFC, Recuento de Mohos y levaduras / g <200 UFC, N M.P. Coliformes totales / g. <9 UFC, N M.P. Coliformes fecales / g. <3 UFC, Recuento de Staphylococcus Aureus / g < 100 UFC, Recuento de Staphylococcus Coagulasa + / g 100 UFC Parámetros microbiológicos sugeridos por Invima para panes. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL: Calorías Kcal 417 Fibra Dietaria g 3.4, Grasa Total g 9.7 Azúcares Totales g 10 3. Grasa Saturada g 1.92 Proteína g 14.0, Grasa Trans g 0.01, Vitamina A UI 15 32, Colesterol mg 13.46 Vitamina C mg 0.47, Sodio mg 775 Calcio mg 56 0, Carbohidratos g 58.5 Hierro mg 7.5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: CONTIENE: Harina de trigo. Elaborado en equipos donde se procesa harina integral, salvado, harina de maíz, avena, ajonjolí y huevo. ROTULADO: Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional.	PAQUETE X 12 UNIDADES	10.000	$2.504	$25.040.000

Ib...que, carrera 45 Sur No. 134-05 B. Pi...
Tele...

	PRESENTACIÓN Y EMPAQUE: Caledilas x 12 und, contiene 140 gr como mínimo polipropileno biorientado, repartido en 2 tacos de 6 unidades, impreso en su exterior y sellado al calor. VIDA ÚTIL ESPERADA: 90 días en condiciones normales de almacenamiento.				
	TOTAL				$210.495.000.

CLAUSULA TERCERA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. 1. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto del contrato a celebrar y con su alcance. 2. Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato. 3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos en el desarrollo del contrato, 4. Las demás obligaciones que se consignen en las obligaciones del contrato 5. Garantizar la calidad de los bienes. **-CLAUSULA CUARTA. - OBLIGACIONES DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO IBAGUE -COIBA** se obliga para con el **CONTRATISTA** a: 1) Aprobar las pólizas a las cuales hace referencia la Cláusula novena de este contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 80/93 y Decretos Reglamentarios. 2) Cancelar el valor del contrato, en la forma prevista en la Cláusula Sexta. 3) Ejercer el respectivo control del contrato por parte del funcionario Administrador el Almacén Expendio del COIBA quien verificara el cumplimiento de la prestación del contrato con las especificaciones requeridas 4) Comunicar por escrito al **CONTRATISTA** cualquier reclamación por deficiencia en el suministro de los elementos y bienes. 5) Exigir que la calidad de los elementos y bienes contratados se ajusten a los requisitos mínimos previstos en las normas vigentes, **CLAUSULA QUINTA.-PLAZO EJECUCIÓN Y LUGAR DE EJECUCIÓN** - El plazo de ejecución será hasta el 30 de noviembre de 2022 partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la firma del contrato y previa a la aprobación de la Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales, por parte del área de Gestión Corporativa. **PARAGRAFO, PRIMERO** - El lugar de ejecución será en el Complejo Penitenciario y Carcelario de "COIBA" Ibagué – Picaleña. **PARAGRAFO SEGUNDO** La entrega de los elementos a adquirir se hará en las bodegas del Almacén Expendio de dicho establecimiento, ubicado en la carrera 45 Sur N°134-95 Picaleña. La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para el COIBA por concepto de trasporte, seguro, embalajes y otros. **CLAUSULA SEXTA. - VALOR Y FORMA DE PAGO:** El valor del contrato será la suma de: **$210.495.000.00 COP.** DOSCIENTOS DIEZ MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE. PARAGRAFO. El valor del contrato que resulte del presente proceso será cancelado al proveedor seleccionado una vez sean radicadas en debida forma las cuentas de cobro o facturas con sus soportes respectivos, las cuales serán pagadas dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación en debida forma, previa revisión de la Unidad Ejecutora que tiene a cargo la recepción, verificación y aprobación de la misma con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y a la aprobación de los mismos en la Pagaduría, previa disponibilidad de PAC y cuando los recursos sean situados por la Tesorería de la Dirección General del instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, por ser recursos Propios. **-CLAUSULA SEPTIMA. - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL Y SUJECIÓN DE LOS PAGOS:** - El presupuesto asignado para la presente contratación es según CDP- 1822 de fecha 14 de febrero de 2022, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-639 Complejo Penitenciario Ibagué- Picaleña, DEPENDENCIA 639 EXP Expendio COPED IBAGUÉ, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FUENTE (propios),

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-95 B. Picaleña
Teléfonos 2[illegible] - 2[illegible] ext. 1003 – 1055

RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: la adquisición por selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica, para contratar el suministro de productos alimenticios (lotes 1,2,3,4,5,6,7,8 y 9) con destino al almacén expendio, necesarios para la comercialización a la población privada de la libertad del COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE IBAGUÉ PICALEÑA-INCLUYE PABELLÓN DE RECLUSIÓN ESPECIAL-COIBA. Expedido por EDUARDO ALFONSO ORTIZ MUÑOZ Jefe de Presupuesto, por valor de MIL CIENTO SESENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS ($ 1.163.428.970) M/CTE. **CLAUSULA OCTAVA. CLÁUSULA DE INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA** se obliga a mantener libre al COIBA, de cualquier daño o perjuicio en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, según lo establecido **en el Artículo 5.1.6 del Decreto 0734 – CLAUSULA NOVENA. - GARANTIAS El CONTRATISTA** se compromete y obliga a constituir a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario "COIBA" de Ibagué -Picaleña-, Nit N0. 800.119.348-2 de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.7 Del Decreto 1082 de 2015, una Garantía que avalará los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así: **CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES SURGIDAS DEL CONTRATO**; Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y (4) cuatro meses más. **CALIDAD DE LOS BIENES:** Por el Veinte (20%) del valor del contrato y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. **PARÁGRAFO UNO:** El contratista ampliará los plazos iniciales de los amparos en el evento de extenderse el plazo fijado para la liquidación del contrato. **PARÁGRAFO DOS:** La garantía no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y escrita del COIBA. **PARÁGRAFO TRES:** EL CONTRATISTA deberá cumplir con todos los requisitos necesarios para mantener vigente la garantía a que se refiera el contrato, **PARÁGRAFO CUATRO: El CONTRATISTA** deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. **PARÁGRAFO QUINTO:** Si el **CONTRATISTA** se demora en modificar las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora o banco a petición del **COIBA** y a cuenta del **CONTRATISTA**, quien con la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al Complejo Carcelario y Penitenciario COIBA de Ibagué, para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor.- **CLAUSULA DECIMA.- MULTAS:** En caso de incumplimiento parcial o mora o retardo de las obligaciones a cargo de **EL CONTRATISTA, EL COIBA** con el objeto de conminar al contratista a cumplir con sus obligaciones, impondrá mediante acto administrativo motivado multas de carácter compulsivo diarias y sucesivas en cuantía equivalente entre el uno por ciento (1%) y hasta el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato hasta que cese el incumplimiento. Para su imposición se adelantará, el procedimiento establecido en el Artículo 86 del Estatuto Anticorrupción. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. - PENAL PECUNIARIA:** En caso de incumplimiento por parte del contratista, el Complejo Carcelario Y penitenciario COIBA de Ibagué, impondrá al **CONTRATISTA** una pena pecuniaria, equivalente al treinta por ciento (30%) del valor total del contrato, que se imputará al valor de los perjuicios que se causen a la Entidad. **PARÁGRAFO:** El valor de las multas y de la penal pecuniaria, podrá ser tomado directamente de los saldos a favor del CONTRATISTA si los hubiere; de la garantía para tal fin constituida o por vía judicial en caso de ser necesario, El CONTRATISTA quedará en mora por el simple hecho de no haber cumplido sus obligaciones dentro del término estipulado para ello.- **CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA.- CADUCIDAD:** EL COIBA podrá declarar la caducidad de este Contrato si se

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-25 B. Picaleña
Teléfonos 2[illegible]50 - 2[illegible]20 ext. [illegible] – 1035
[illegible]

presenta alguna de las causales previstas en el Artículo 18 de la Ley 80 de 93. La declaratoria de caducidad producirá como efecto inmediato la terminación del contrato sin lugar a indemnización por el incumplimiento del contratista en sus obligaciones, la liquidación del contrato y demás sanciones establecidas en la ley.- **CLAUSULA DÉCIMA TERCERA.- TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** el Complejo Carcelario y penitenciario COIBA de Ibagué, podrá terminar, modificar e interpretar unilateralmente el presente contrato, conforme a los lineamientos señalados en la Ley 80 de 1993 artículos 15 a 17. Igualmente, en cuanto a su liquidación, adicionales, cesión y responsabilidad del contratista, este contrato se rige por la citada Ley y en las materias no reguladas por ella, por las disposiciones de la legislación Comercial Colombiana y está sometido a la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO:** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, de común acuerdo las partes contratantes podrán suspender la ejecución del presente Contrato mediante la suscripción de un Acta en la cual conste tal evento, sin que, para efecto del término de duración del contrato, se compute el tiempo de la suspensión. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. - DOCUMENTOS:** Forman parte de este Contrato, el Pliego de Condiciones Definitivo y sus anexos de la Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica No. **SAMC 639-004-2022**, y la propuesta presentada por el CONTRATISTA. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. - SUPERVISIÓN:** La supervisión del contrato se ejercerá por el titular responsable del Almacén Expendio del COIBA DS ROBINSON CAICEDO PUENTES, y/o quien hagas sus veces en ausencias temporales o absolutas y/o a quien la Dirección designe. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. - CESIÓN DEL CONTRATO:** El CONTRATISTA no podrá ceder total o parcialmente el presente Contrato, a persona alguna natural o jurídica. Nacional o extranjera sin el consentimiento previo y escrito del COIBA. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. - INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD** el contratista afirma bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la firma del contrato, que no se encuentra incursos en causal de inhabilidad, de incompatibilidad o de prohibición legal de que tratan establecidas en los Artículos 8 y 9 de la Ley 80 de 1993, **Artículo 18 de la Ley 1150 de 2007**, los Artículos 1, 2, 3, 4, 5, 84 literal k y 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes con la materia. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1.993 las partes se comprometen a utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley. - **CLÁUSULA VIGÉSIMA: APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** De conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1.993, el presente contrato además de sus estipulaciones, se rige por los principios establecidos por las normas civiles, comerciales y las consagradas en dicha Ley, que corresponden a su esencia y naturaleza. - **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. - PERFECCIONAMIENTO.** Para todos los efectos legales, el presente contrato se entiende perfeccionado con la suscripción de las partes. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. EJECUCIÓN DE PAGO.** Para la ejecución del contrato se requiere de la aprobación de la garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales Facturas y del registro presupuestal correspondiente **VIGÉSIMA TERCERA. PREVENCIÓN Y ERRADICACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL: El CONTRATISTA** se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA: DOMICILIO.** Para Todos los efectos legales del presente contrato, el domicilio se fija en la ciudad de Ibagué Tolima. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: LIQUIDACIÓN:** Dando cumplimiento de los artículos 60 de la Ley 80 de 1993

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-05 B. Picaleña
Teléfonos: 2641180 - 2642020 ext. 1013 - 1035

modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 0019 de 2012, 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o complementen. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 146 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Para constancia se firma en Ibagué Tolima, a los veinticuatro (24) días del mes de marzo del año 2022.

EL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO IBAGUE - COIBA,

MIGUEL ANGEL RODRIGUEZ LONDOÑO
DIRECTOR COIBA- CONTRATANTE

MARIA FANNY RAMIREZ HERNANDEZ
Representante Legal
C.C. N0. 41.771.248 de Bogotá
COMAPAN S.A.
Carrera 42B N0. 14-25 Bogotá D.C

Elaboró: Edilberto Romero Castro – Compras COIBA
Revisó: Dr. Nocilla Felipe Ospina Chavarro/ Apoyo Gestión Contractual COIBA
Revisó: Gloria Johana Escobar Ortiz/ Responsable Área Administrativa, Financiera y de Gestión Humana COIBA
Aprobó: CT @ Miguel Ángel Rodríguez Londoño/ Director Complejo COIBA
Fecha: marzo 24 de 2022 / Archivo: C/ Documentos/Contratación 2022

Ibagué, carrera 45 Sur No. 134-05 B. Picaleña
Teléfonos: 2[illegible]180 - 2[illegible]29 ext. 1[illegible]3 – 1[illegible]35