

ANEXO INVITACIÓN PÚBLICA PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 139-01-S1-2026

El presente anexo de la Invitación Pública Electrónica para el proceso **139-01-S1-2026**, disponible en la plataforma SECOP II, contiene información para los interesados en el proceso. Se recomienda a los interesados en el presente proceso contractual realizar una revisión exhaustiva de los documentos que conforman la presente invitación pública.

1. VEEDURÍAS CIUDADANAS

De conformidad con el artículo 66 de la Ley 80 de 1993, La cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva invita a las Veedurías Ciudadanas para realizar el control social al presente proceso de contratación, para lo cual suministrará la información y documentación requerida, en el Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II.

2. OBJETO

SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA ASADERO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE NEIVA.

3. ALCANCE DEL OBJETO

En cumplimiento del objeto del contrato deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Ejecutar el objeto del presente contrato bajo las condiciones jurídicas, técnicas y económicas adjudicadas.
- El oferente deberá cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas por la entidad.
- La fecha de vencimiento de los productos debe ser superior a 30 días.
- Los productos deteriorados, incompletos, vencidos o que no cumplan con las especificaciones técnicas descritas serán devueltos y reemplazados por los exigidos en el término máximo de dos (2) días hábiles.
- Garantizar la cadena de frío de los productos y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación.
- Cualquier avería, cambio o daño encontrado en la recepción de los elementos, será asumido en su totalidad por el proveedor, quien será responsable de los productos que se encuentren en mal estado o con términos no solicitados, derivado de su elaboración o transporte.
- Con relación al suministro de los elementos, serán realizadas entregas semanales.
- El Contratista realizará la entrega de los elementos solicitados sin costo adicional a cargo de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva, por concepto de transporte, fletes, empaques, seguros, u otros.

- Los elementos serán recibidos por el supervisor del contrato y el almacenista de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva de lunes a viernes en el horario comprendido entre 08:00am a 03:00pm.
- El proponente deberá presentar en la oferta elementos y productos de marca reconocida en el mercado nacional.
- Para las modificaciones que se requieran, deberá tenerse en cuenta información contenida en el numeral en el manual de contratación del INPEC, código PA-LA-M03, versión 8.

4. Clasificación del bien o servicio de acuerdo con el código estándar de productos y servicios de naciones unidas- UNSPSC.

CLASIFICACIÓN UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50111513	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	PRODUCTOS DE CARNE Y AVES DE CORRAL	CARNES Y AVES DE CORRAL	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS
50121539	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	PESCADOS Y MARISCOS	PESCADO	PESCADO FRESCO
50221101	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	PRODUCTOS DE CEREALES Y LEGUMBRES	CEREALES	GRANO DE CEREAL
50221102	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	PRODUCTOS DE CEREALES Y LEGUMBRES	CEREALES	GRANO DE HARINA
50171551	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	CONDIMENTOS Y CONSERVANTES	HIERBAS Y ESPECIAS Y EXTRACTOS	SAL DE MESA
50151513	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES	GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES	ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES
50307025	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	FRUTA FRESCA	FRUTAS NOMINANT	PLÁTANO
50131612	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	PRODUCTOS LÁCTEOS Y HUEVOS	HUEVOS Y SUSTITUTOS	HUEVOS EN LA CASCARA DE GALLINA
50405702	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	PAPAS	PAPA REDONDA BLANCA
24121503	(C) MAQUINARIA, HERRAMIENTAS , EQUIPO	MAQUINARIA, ACCESORIOS Y SUMINISTROS PARA MANEJO, ACONDICIONAMIE	MATERIALES DE EMPAQUE	CAJAS, BOLSAS Y SACOS PARA EMPAQUETADO.	CAJAS PARA EMPACAR

	INDUSTRIAL Y VEHÍCULOS.	ENTO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES.			
50171830	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	CONDIMENTOS Y CONSERVANTES	SALSAS Y CONDIMENTOS Y PRODUCTOS PARA UNTAR	SALSA O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS.
50405301	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	CEBOLLAS	CEBOLLA ALBION
50405323	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	CEBOLLAS	CEBOLLA VERDE
52121602	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ARTICULOS DOMESTICOS, SUMINISTROS Y PRODUCTOS ELECTRONICOS DE CONSUMO	ROPA DE CAMA, MANTELERÍAS, PAÑOS DE COCINA Y TOALLAS.	MANTELERIAS DE COCINA Y MESA Y ACCESORIOS.	SERVILLETAS
50131802	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	PRODUCTOS LÁCTEOS Y HUEVOS	QUESO	QUESO PROCESADO
50406501	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	TOMATES	TOMATES ALISA CRAIG
50403248	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	MAÍCES	MAÍZ PRECIOSO
50405706	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	PAPAS	PAPA AMARILLA
50403809	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	AJOS	AJO BLANCO
50405600	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	PIMIENTOS	PIMENTÓN
50402500	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	ZANAHORIAS	ZANAHORIAS
50401736	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	AGUACATE	AGUACATE HAAS
50401700	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	AGUACATE	AGUACATE

50401800	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	FRÍJOLES	FRÍJOLES
50403200	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	MAICES	MAICES
50404106	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	HIERBAS	CILANTRO
50404115	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	HIERBAS	OREGANO
50404100	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES FRESCOS	HIERBAS	GUASCA
50425500	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.	VEGETALES SECO	PIMIENTO	PIMIENTOS SECOS
50192901	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO	ALIMENTO PREPARADO Y CONSERVADO.	PASTAS O TALLARINES NATURAL	PASTA SENCILLA O FIDEOS

5. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Para el **Suministro de materias primas e insumos para la actividad productiva asadero de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva** los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer,

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA
1.	KILOGRAMO DE CARNE PULPA DE RES. CORTES LOMO O CHATAS : CORRESPONDE A LA PARTE MEDIA DEL LOMO EXCLUYENDO EL HUESO, TIENE FORMA RECTANGULAR Y ESTÁ CUBIERTO DE GRASA POR UNA DE SUS CARAS Y POR LA OTRA TIENE VETAS DE TEJIDO FIBROSO. PRESENTACIÓN: CORTE ENTERO EMPACADO AL VACÍO.	Unidad
2.	KILOGRAMO DE CARNE PULPA DE RES. CORTE CENTRO DE PIERNA : RELATIVAMENTE MAGRO QUE SE OBTIENE DE LA PARTE SUPERIOR TRASERA DE LA RES. PRESENTACIÓN: CORTE ENTERO EMPACADO AL VACÍO.	Unidad
3.	KILOGRAMO DE CARNE PULPA DE RES. CORTE SOBREBARRIGA CORRESPONDE A LA DELGADA CAPA QUE PARTE DEL VACÍO Y SE EXTIENDE DIAGONALMENTE HACIA EL SOLOMO. PRESENTACIÓN: CORTE ENTERO EMPACADO AL VACÍO.	Unidad

4.	KILOGRAMO DE CARNE DE RES. CORTE COSTILLA CARNUDA ES UN CORTE PROVENIENTE DE LA PARTE SUPERIOR DE LA RES, ES LA CARNE QUE RODEA AL HUESO POR AMBAS PARTES DE LA COSTILLA	Unidad
5.	KILOGRAMO DE MIXTURA PROPORCIÓN EQUILIBRADA COMPUESTA POR VISERAS COMO CORAZÓN, RIÑÓN Y PAJARILLA (BASO) . SELECCIONADOS BAJO ESTÁNDARES DE FRESCURA PARA GARANTIZAR UN PRODUCTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL Y GASTRONÓMICO.	Unidad
6.	KILOGRAMO EN PORCIONES DE HIGADO DE RES . SELECCIONADOS BAJO ESTÁNDARES DE FRESCURA PARA GARANTIZAR UN PRODUCTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL Y GASTRONÓMICO.	Unidad
7.	KILOGRAMO DE EXTREMIDADES BOVINAS (PATAS Y PEZUÑAS) EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO: DEPILACIÓN COMPLETA: EL PRODUCTO DEBE ESTAR TOTALMENTE LIBRE DE RESIDUOS DE PELO O CERDAS, MEDIANTE PROCESO DE ESCALDADO O FLAMEADO. RETIRO DE CASCO: SE REQUIERE LA ELIMINACIÓN DE LA UÑA O ESTUCHE CÓRNEO DE LA PEZUÑA. LAVADO PROFUNDO: EL TEJIDO DEBE PRESENTARSE BLANCO Y LIBRE DE IMPUREZAS ORGÁNICAS, COÁGULOS O RESIDUOS DE PIEL ENDURECIDA. CORTE EN DISCOS/RODAJAS: LA PATA DEBE SER SECCIONADA TRANSVERSALMENTE EN PORCIONES DE APROXIMADAMENTE 3 A 5 CM DE GROSOR. SEGURIDAD DEL CORTE: LOS CORTES DEBEN SER LIMPIOS, REALIZADOS PREFERIBLEMENTE CON SIERRA PARA EVITAR ASTILLAS DE HUESO QUE PUEDAN AFECTAR AL CONSUMIDOR FINAL.	Unidad
8.	KILOGRAMO DE CARNE PULPA DE CERDO. CORTE PIERNA . PRESENTACIÓN: CORTE ENTERO EMPACADO AL VACÍO.	Unidad
9.	KILOGRAMO DE CARNE PULPA DE CERDO. CORTES LOMO: CORRESPONDE A LA PARTE MEDIA DEL LOMO EXCLUYENDO EL HUESO, TIENE FORMA RECTANGULAR Y ESTÁ CUBIERTO DE GRASA POR UNA DE SUS CARAS Y POR LA OTRA TIENE VETAS DE TEJIDO FIBROSO. PRESENTACIÓN: CORTE ENTERO EMPACADO AL VACÍO.	Unidad
10.	KILOGRAMO DE COSTILLA FRESCA CARNUDA DE CERDO EN TIRAS, SIN TOCINO . ESTE CORTE CONTIENE LAS PARTES ÓSEAS DE LA CAJA TORÁCICA UNIDAS POR LA PLEURA Y SU CARTÍLAGO.	Unidad
11.	KILOGRAMO DE PANCETA DE CERDO: SE OBTIENE DEL VIENTRE DEL CERDO Y ESTÁ COMPUESTA POR LA PIEL Y CAPAS ENTREVERADAS DE CARNE Y PEQUEÑAS PORCIONES DE GRASA FINA, DEBE CONTENER MÁS FIBRAS DE CARNE MAGRA QUE GRASA.	Unidad
12.	KILOGRAMO DE OSOBUCO DE CERDO . HACE PARTE DEL TREN ANTERIOR Y POSTERIOR SEPARÁNDOLO DE LA PIERNA Y DE LAS PEZUÑAS O PATAS. CONFORMADO POR LOS CORTES DE LAGARTO Y PARTE ÓSEA, TUÉTANO Y PIEL.	Unidad
13.	KILOGRAMO DE PEZUÑA DE CERDO SEPARADAS A LA ALTURA DE LA ARTICULACIÓN DEL CODO, DEBEN ESTAR LIBRES DE PELO. PRESENTACIÓN UNIDAD DE PEZUÑA TAJADA.	Unidad

14.	KILOGRAMO DE ESPINAZO CARNUDO DE CERDO . CORTE TRANSVERSAL DE LA ESPINA DORSAL, AL QUE SE LE DEJA UNA BUENA PARTE DE CARNE DE LOS LOMOS Y DE LA BONDIOLA.	Unidad
15.	KILOGRAMO DE POLLO FRESCO ENTERO SEMICRIOLLO CON PIEL, SIN VISERAS NI MENUDENCIA. PESO MÍNIMO POR UNIDAD DE 3.000 Y MÁXIMO DE 4.000 GRAMOS. CARACTERÍSTICAS: ES UN POLLO DE MÍNIMO 60 DÍAS DE VIDA, DE CRECIMIENTO LENTO, CARNE FIRME Y MAGRA, PIEL CON PIGMENTACIÓN AMARILLA NATURAL, MENOR TENOR GRASO, CARNE CONSISTENTE Y PRESAS GRANDES. PRESENTACIÓN POLLO ENTERO CRUDO NO CONGELADO NI MARINADO, DEBIDAMENTE LIMPIO DE PLUMAS, SIN AFECTACIONES, RASGADURAS O HEMATOMAS. EMPACADO EN BOLSA INDIVIDUAL.	Unidad
16.	GALLINA ENTERA INDUSTRIAL FRESCA CON PIEL x KILOGRAMO. SIN VISERAS NI MENUDENCIA PESO MÍNIMO 1.500 GRAMOS. PRESENTACIÓN GALLINA ENTERA CRUDA NO CONGELADA NI MARINADA, DEBIDAMENTE LIMPIA DE PLUMAS, SIN AFECTACIONES, RASGADURAS O HEMATOMAS. EMPACADO EN BOLSA INDIVIDUAL.	Unidad
17.	KILOGRAMO DE PIERNA PERNIL DE POLLO SEMICRIOLLO CON PIEL. CARACTERÍSTICAS: CORRESPONDE A LA PRESA DE UN POLLO DE MÍNIMO 60 DÍAS DE VIDA, DE CRECIMIENTO LENTO, CARNE FIRME Y MAGRA, PIEL CON PIGMENTACIÓN AMARILLA NATURAL, MENOR TENOR GRASO Y CARNE CONSISTENTE. PRESENTACIÓN: PRESA ENTERA QUE COMPRENDE LA PIERNA Y EL PERNIL CRUDO NO CONGELADO NI MARINADO, EMPACADO AL VACÍO.	Unidad
18.	KILOGRAMO DE PECHUGA DE POLLO SEMICRIOLLO CON PIEL. CARACTERÍSTICAS: CORRESPONDE A LA PRESA DE UN POLLO DE MÍNIMO 60 DÍAS DE VIDA, DE CRECIMIENTO LENTO, CARNE FIRME Y MAGRA, PIEL CON PIGMENTACIÓN AMARILLA NATURAL, MENOR TENOR GRASO Y CARNE CONSISTENTE. PRESENTACIÓN: PRESA ENTERA CON PIEL Y HUESO, NO CONGELADO NI MARINADO, EMPACADO AL VACÍO.	Unidad
19.	KILOGRAMO DE FILETE POR 250 GRAMOS DE PECHUGA DE POLLO SEMICRIOLLO . CARACTERÍSTICAS: CORRESPONDE A LA PRESA DE UN POLLO DE MÍNIMO 60 DÍAS DE VIDA, DE CRECIMIENTO LENTO, CARNE FIRME Y MAGRA, PIEL CON PIGMENTACIÓN AMARILLA NATURAL, MENOR TENOR GRASO Y CARNE CONSISTENTE. PRESENTACIÓN: FILETE PORCIONADO SIN PIEL NI HUESO, NO CONGELADO NI MARINADO, EMPACADO AL VACÍO.	Unidad
20.	KILOGRAMO DE ALAS DE POLLO SEMICRIOLLO CON PIEL. CARACTERÍSTICAS: CORRESPONDE A LA PRESA DE UN POLLO DE MÍNIMO 60 DÍAS DE VIDA, DE CRECIMIENTO LENTO, CARNE FIRME Y MAGRA, PIEL CON PIGMENTACIÓN AMARILLA NATURAL, MENOR TENOR GRASO Y CARNE CONSISTENTE. PRESENTACIÓN: PRESA ENTERA CON PIEL Y HUESO, NO CONGELADO NI MARINADO, EMPACADO AL VACÍO.	Unidad

21.	PAQUETE DE MENUENCIAS DE POLLO SEMICRIOLLO x KILOGRAMO . CARACTERÍSTICAS: CORRESPONDE A LAS VÍSCERAS Y EXTREMIDADES LIMPIAS DE UN POLLO DE MÍNIMO 60 DÍAS DE VIDA, DE CRECIMIENTO LENTO, CARNE FIRME Y MAGRA, PIEL CON PIGMENTACIÓN AMARILLA NATURAL, PRESENTACIÓN: BOLSA QUE CONTENGA DOS PATAS, CUELLO, MOLLEJA, CORAZÓN E HÍGADO.	Unidad
22.	KILOGRAMO DE TILAPIA ROJA ENTERA , FRESCA, LIMPIA SIN ESCAMAS Y SIN AGALLAS. PRESENTACIÓN: UNIDAD CON PESO MÍNIMO DE 350 Y MÁXIMO DE 450 GRAMOS, NO CONGELADO NI MARINADO. DEBE PRESENTAR PIEL HÚMEDA, TERSA, SIN LACERACIONES NI ARRUGAS. LOS OJOS DEBEN SER TRANSPARENTES, BRILLANTES Y SALIENTES. EL IRIS NO DEBE ESTAR MANCHADO DE ROJO. EL OLOR DEL PESCADO DEBE SER FRESCO, SIN OLORES EXTRAÑOS COMO AMONIACO U ÓXIDO.	Unidad
23.	KILOGRAMO DE TILAPIA PLATEADA O NEGRA , FRESCA, LIMPIA SIN ESCAMAS Y SIN AGALLAS. PRESENTACIÓN: UNIDAD CON PESO MÍNIMO DE 350 Y MÁXIMO DE 450 GRAMOS, NO CONGELADO NI MARINADO. DEBE PRESENTAR PIEL HÚMEDA, TERSA, SIN LACERACIONES NI ARRUGAS. LOS OJOS DEBEN SER TRANSPARENTES, BRILLANTES Y SALIENTES. EL IRIS NO DEBE ESTAR MANCHADO DE ROJO. EL OLOR DEL PESCADO DEBE SER FRESCO, SIN OLORES EXTRAÑOS COMO AMONIACO U ÓXIDO.	Unidad
24.	MORCILLA. INGREDIENTES: ARROZ, SANGRE DE CERDO, TOCINO DE CERDO, CARNE DE CERDO, PROTEÍNA ANIMAL, PROTEÍNA VEGETAL (SOYA), SAL, ESPECIAS, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, REGULADORES DE ACIDEZ (LACTATO DE SODIO, ACETATO DE SODIO), CONSERVANTE (NITRITO DE SODIO). REGISTRO SANITARIO INVIMA. PAQUETE POR 8 UNIDADES PESO NETO 500 GRAMOS.	Unidad
25.	HUEVOS DE GALLINA FRESCOS QUE NO PRESENTAN NINGÚN TIPO DE DEFECTO Y QUE NO HAN SIDO LAVADOS NI SOMETIDOS A NINGÚN TIPO DE TRATAMIENTO PARA SU CONSERVACIÓN. PRESENTACIÓN CUBETA DE 30 UNIDADES TIPO AA. CON UN PESO ENTRE 60,0 A 66,9 GR.	Unidad
26.	KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ AMARILLO PURO PRECOCIDA, SIN CONSERVANTES. PRESENTACIÓN EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad
27.	KILOGRAMO DE PAPA PASTUSA. CARACTERÍSTICAS: COLOR DE CÁSCARA ES ENTRE ROSADA Y CREMA, FORMA REDONDA Y APLANADA Y TEXTURA HARINOSA. SIN LAVAR DE TAMAÑO MEDIANO.	Unidad
28.	KILOGRAMO DE PAPA VARIEDAD REINA: PAPA R-12 (DIACOL CAPIRO) LAVADA Y SECA. CARACTERÍSTICAS: TIENE UNA PIEL CAFÉ CLARA Y PULPA BLANCA/CREMA CON OJOS SUPERFICIALES	Unidad

29.	KILOGRAMO DE PAPA CRIOLLA AMARILLA LIMPIA. DE TAMAÑO MEDIANO, REDONDA Y DE COLOR AMARILLO INTENSO. DEBE ESTAR LIBRE DE "GUATILA" (MANCHAS NEGRAS INTERNAS), PUDRICIÓN O ATAQUE DE POLILLA. NO DEBE PRESENTAR BROTES ("OJOS" NACIDOS) NI ESTAR DE COLOR VERDE, YA QUE ESTO INDICA PRESENCIA DE SOLANINA (SABOR AMARGO).	Unidad
30.	KILOGRAMO DE PLATANO VERDE VARIEDAD HARTÓN. CARACTERÍSTICAS: DEBE TENER UNA MEDIDA DE 5 A 6 CM DE DIÁMETRO (EN SU PARTE MÁS CENTRAL), CON UNOS 25 CM DE LARGO. PRESENTACIÓN KILOGRAMO DE PLÁTANO VERDE SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES.	Unidad
31.	KILOGRAMOS DE CEBOLLA FRESCA LARGA, VARIEDAD JUNCA.	Unidad
32.	KILOGRAMOS DE CEBOLLA CABEZONA BLANCA LIMPIA SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES.	Unidad
33.	KILOGRAMOS DE AJO BLANCO. CARACTERÍSTICAS: AJO DE CABEZA CON TAMAÑO MEDIO-GRANDE CON FORMA IRREGULAR, RECUBIERTA POR UNA PIEL DE COLOR BLANCA. SUELE CONTENER ENTRE 10 Y 12 DIENTES DE COLOR BLANCO, RECUBIERTO DE PIELES COLOR ROSÁCEO. FORMA RECTA.	Unidad
34.	KILOGRAMO DE PIMENTÓN O PIMIENTO ROJO FRESCO. CARACTERÍSTICAS: SU PIEL ROJA BRILLANTE ES LISA Y SIN MANCHAS, SU CARNE FIRME Y DE SABOR SUAVE	Unidad
35.	KILOGRAMO DE TOMATE FRESCO VARIEDAD CHONTO. CARACTERÍSTICAS: SU PIEL ROJA BRILLANTE ES LISA Y SIN MANCHAS, SU CARNE FIRME Y DE SABOR SUAVE.	Unidad
36.	KILOGRAMO DE ZANAHORIA FRESCA DE TAMAÑO MEDIANO. PRESENTACIÓN: LIMPIA SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES.	Unidad
37.	KILOGRAMOS DE AGUACATE VARIEDAD PAPELILLO. CARACTERÍSTICAS: FORMA ALARGADA, COLOR VERDE CLARO, CÁSCARA LISA, TIEMPO DE MADURACIÓN: HASTA 5 DÍAS, PESO PROMEDIO: 452 GRAMOS. SEMILLA MEDIANA. PRESENTACIÓN. FRUTA PARA CONSUMO EN CORTO TIEMPO, MADURACIÓN EN SU PUNTO SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES.	Unidad
38.	KILOGRAMOS DE MAZORCA TIERNA VARIEDAD SABANERA. CON POCO AMERO SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES.	Unidad
39.	KILOGRAMO DE CILANTRO FRESCO.	Unidad
40.	KILOGRAMO DE CILANTRO DE CIMARRÓN FRESCO.	Unidad
41.	KILOGRAMOS DE GUASCA FRESCA.	Unidad
42.	KILOGRAMO DE ORÉGANO SECO DESHIDRATADO	Unidad
43.	KILOGRAMOS DE AJO PURO MOLIDO.	Unidad

44.	KILOGRAMOS DE PIMIENTA NEGRA MOLIDA.	Unidad
45.	KILOGRAMOS DE CÚRCUMA DESHIDRATADA PURA MOLIDA	Unidad
46.	KILOGRAMO DE COMINO DESHIDRATADO PURO MOLIDO	Unidad
47.	KILOGRAMO DE PIMENTÓN PURO DESHIDRATADO Y MOLIDO (PAPRIKA)	Unidad
48.	KILOGRAMO DE ARROZ BLANCO LIMPIO Y SIN IMPUREZA. ADICIONADO CON VITAMINA A Y ÁCIDO FÓLICO EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad
49.	KILOGRAMO DE LENTEJAS LIMPIAS Y SIN IMPUREZAS, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad
50.	KILOGRAMO DE MAÍZ BLANCO TRILLADO LIMPIO Y SIN IMPUREZA EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO	Unidad
51.	KILOGRAMO DE FRIJOL SECO VARIEDAD CARGAMANTO ROJO, LIMPIO Y SIN IMPUREZA EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO	Unidad
52.	KILOGRAMO DE PASTA FIDEOS, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad
53.	KILOGRAMO DE PASTA SPAGHETTI EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad
54.	ACEITE VEGETAL. INGREDIENTES: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (OLEÍNA DE PALMA Y ACEITE DE SOYA), ANTIOXIDANTE (TBHQ: 100 PPM) Y ANTIESPUMANTE (DIMETILPOLISILOXANO). PRESENTACIÓN: BIDÓN PLÁSTICO POR 20 LITROS Y PESO MÍNIMO: 18.3 KILOS.	Unidad
55.	KILOGRAMO DE QUESO DOBLE CREMA ENTERO . INGREDIENTES: ELABORADO CON LECHE DE VACA ENTERA, CUAJO Y SAL. EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN, UNA VEZ SE OBTIENE LA CUAJADA, ES SOMETIDO A LA ETAPA DE PASTEURIZACIÓN, OBTENIENDO UN QUESO CON MAYOR ELASTICIDAD Y TEXTURA CARACTERÍSTICAS: ES UN QUESO FRESCO ELABORADO A BASE DE PASTA HILADA QUE CONTIENE TODOS LOS NUTRIENTES DE LA LECHE DE VACA. SU APARIENCIA ES LISA, BRILLANTE A LA VISTA Y DE COLOR AMARILLENTO. SU CONSISTENCIA ES SEMIDURA Y CREMOSA.	Unidad
56.	SALSA DE TOMATE: INGREDIENTES AGUA, AZÚCAR, PASTA DE TOMATE, VINAGRE, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), SAL, ESTABILIZANTE (CARBOXIMETILCELULOSA), ESPECIAS NATURALES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), COLOR CARAMELO, COLORANTE ARTIFICIAL (ROJO # 40), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES. FABRICADO EN UNA PLANTA DONDE SE PROCESAN: CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN, HUEVO, MANÍ, SOYA, LECHE, APIO, MOSTAZA, AJONJOLÍ Y SULFITOS. PRESENTACIÓN EN BOLSA DOYPACK CON TAPA DISPENSADORA. CONTENIDO NETO UN KILOGRAMO.	Unidad

57.	SALSA CON MOSTAZA AGUA, AZÚCAR, ESPECIA NATURAL (*HARINA DE MOSTAZA), SAL, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), SECUESTRANTE (EDTA), EXTRACTO DE ESPECIA NATURAL (PÁPRIKA). CONTIENE TARTRAZINA. PRESENTACION EN BOLSA DOYPACK CON TAPA DISPENSADORA. CONTENIDO NETO UN KILOGRAMO.	Unidad
58.	CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT). LARGA VIDA. INGREDIENTES: CREMA DE LECHE, LECHE DESCREMADA EN POLVO, EMULSIONANTES (MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), ESTABILIZANTES (CARRAGENINAS, GOMA XANTANA). PUEDE CONTENER SOYA Y GLUTEN. PRESENTACIÓN BOLSA DOYPACK CON TAPA DISPENSADORA. CONTENIDO NETO 200 GRAMOS	Unidad
59.	SALSA DE AJO. INGREDIENTES: ACEITE VEGETAL, AGUA, AZÚCAR, SAL, HUEVO, ESPECIAS NATURALES (HARINA DE MOSTAZA, AJO, PEREJIL), ACIDULANTE (ÁCIDO ACÉTICO), ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), SABORES NATURALES (CEBOLLA, AJO), ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EXTRACTO DE ESPECIAS NATURALES, SECUESTRANTE (EDTA), SABOR ARTIFICIAL (MAYONESA), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO). CONTIENE TARTRAZINA, CEBADA. PRESENTACION EN BOLSA DOYPACK CON TAPA DISPENSADORA. CONTENIDO NETO UN KILOGRAMO.	Unidad
60.	SALSA BARBECUE (BBQ). INGRDIETES: AGUA, PASTA DE TOMATE, AZÚCAR, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), SAL, ACEITE VEGETAL, ESPECIAS NATURALES, ACIDULANTES (ÁCIDO ACÉTICO, ÁCIDO CÍTRICO), COLOR CARAMELO, PROTEÍNA VEGETAL (SOYA), ESTABILIZANTE (CARBOXIMETILCELULOSA), CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), SABOR NATURAL (HUMO). FABRICADO EN UNA PLANTA DONDE SE PROCESAN: CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN, HUEVO, MANÍ, SOYA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA, APIO, MOSTAZA, AJONJOLÍ Y SULFITOS. PRESENTACION EN BOLSA DOYPACK CON TAPA DISPENSADORA. CONTENIDO NETO UN KILOGRAMO.	Unidad
61.	SALSA MAYONESA INGREDIENTES: AGUA, ACEITE VEGETAL, VINAGRE, ESPESANTE (ALMIDÓN MODIFICADO), AZÚCAR, HUEVO, SAL, ESTABILIZANTE (GOMA XANTHAN), ESPECIAS NATURALES, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), COLORANTE ARTIFICIAL (FD&C AMARILLO #5). CONTIENE TARTRAZINA, MOSTAZA. PRESENTACION EN BOLSA DOYPACK CON TAPA DISPENSADORA. CONTENIDO NETO UN KILOGRAMO.	Unidad
62.	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO, BOLSA X LIBRA	Unidad
63.	CAJA PLEGADIZA PORTA PERROS EN CARTULINA ESMALTADA CALIBRE 14, APTA PARA ALIMENTOS, SIN PLASTIFICAR. MEDIDAS 18 DE LARGO 5 DE BASE 4 DE ALTO. COLOR BLANCO Y CAFÉ. IMPRESIÓN A UNA Y	Unidad

	DOS TINTAS. MATERIAL BIODEGRADABLE 100% AMIGABLES CON EL AMBIENTE EARTH PACK. PRESENTACIÓN POR UNIDAD	
64.	BOLSAS METALIZADAS PARA ALIMENTOS 23CM X 30CM. PAQUETE POR 100 UNIDADES.	Unidad
65.	PORTA COMIDA ICOPOR J1. PRESENTACIÓN POR UNIDAD	Unidad
66.	CONTENEDORES DE ICOPOR PARA SOPA CON TAPA DE 16 ONZAS. PRESENTACIÓN POR UNIDAD	Unidad
67.	BOLSA PLASTICA BLANCA CAPACIDAD 5 KILOS, PAQUETE X 100 UNIDADES	Unidad
68.	KILOGRAMO DE BOLSA INDUSTRIAL LECHOSA 110X120CM.	Unidad
69.	KILOGRAMO DE BOLSA TRANSPARENTE CAPACIDAD DOS KILOS	Unidad

6. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Corresponde a la suma de **CIENTO DOCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS (\$112.488.141) M/CTE.**

El valor unitario tan solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo, la adjudicación se hará por el total de presupuesto asignado, el cual se agotará conforme al valor de los ítems ofertados de acuerdo a las cantidades que se requieran durante la ejecución del contrato.

7. FORMA DE PAGO

La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Neiva efectuará pagos parciales de acuerdo al valor de los bienes recibidos conforme a la solicitud de suministro que realice por escrito el supervisor del contrato.

En los respectivos pagos se requiere la presentación por parte de los contratistas de los siguientes documentos:

- Presentación en debida forma de la factura. Las facturas electrónicas deben cumplir los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario.
- Relación de los bienes entregados con los valores correspondientes.
- Certificación expedida por el Representante Legal o por el Revisor Fiscal según sea el caso, donde certifique que se encuentra al día con el pago de sus obligaciones a los sistemas de Salud, Pensión, Riesgos Laborales y Parafiscales. Cuando el contrato se suscribe con una unión temporal o consorcio, se requiere la certificación de cada uno de los integrantes.

- El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, tales como SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.
- Documentos del contador a saber, cédula de ciudadanía, tarjeta profesional, certificado expedido por la Junta Central de Contadores **vigente.**

Para el pago, se deberá contar además con la certificación de recibo a satisfacción e Informe de supervisión suscritos por el supervisor del contrato, quien realizará el trámite de cuenta ante el área administrativa y financiera del establecimiento.

Las facturas serán canceladas por la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Neiva, dentro de los noventa (90) días siguientes a la fecha de radicación 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 el área de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan 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 relacionados con la Retención en la Fuente Renta, Retención en la Fuente ICA y Retención en la fuente IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago. La retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor y del hecho económico.

8. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder el 15 de diciembre de 2026.

Nota: El suministro de los elementos deberá realizarse semanalmente posterior a la solicitud del suministro que por escrito realice el supervisor del contrato.

9. CRONOGRAMA

ACTUACIÓN	FECHA, HORA Y PLATAFORMA
Publicación de la invitación	29 de enero de 2026 – 11:15 – SECOP II
Publicación de estudios previos	29 de enero de 2026 – 11:15 – SECOP II
Plazo para recepción de observaciones	30 de enero de 2026 – 19:00 – SECOP II
Plazo para manifestación de interés de limitar la convocatoria a Mipyme	30 de enero de 2026 – 19:00 – SECOP II

Respuesta a las observaciones a la invitación	03 de febrero de 2026 – 15:00 – SECOP II
Publicación del aviso de limitación a Mipyme o si podrá participar cualquier interesado	03 de febrero de 2026 – 15:00 – SECOP II
Plazo máximo para expedir adendas	03 de febrero de 2026 – 16:00 – SECOP II
Presentación de ofertas	04 de febrero de 2026 – 19:00 - SECOP II
Apertura de sobres	05 de febrero de 2026 – 08:05 - SECOP II
Informe de presentación de ofertas	05 de febrero de 2026 – 08:20 - SECOP II
Publicación del informe preliminar de evaluación de las ofertas	06 de febrero de 2026 – 16:00 - SECOP II
Presentación de observaciones al informe preliminar de verificación o evaluación y subsanación	09 de febrero de 2026 – 19:00 - SECOP II
Respuestas a las observaciones del informe preliminar	10 de febrero de 2026 – 15:00 - SECOP II
Publicación del informe final de evaluación de las ofertas	10 de febrero de 2026 – 15:30 - SECOP II
Aceptación de oferta	10 de febrero de 2026 – 15:40 - SECOP II
Entrega de garantías de ejecución del contrato	12 de febrero de 2026 – 17:00 - SECOP II
Aprobación de las garantías de ejecución del contrato	13 de febrero de 2026 – 10:00 - SECOP II

Atentamente,

Capitán LEONARDO ANDRÉS ROJAS CASTRO
Director (E) Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva

Elaborado por: Paula Andrea Real Home – Responsable de Contratación CPMS Neiva

Fecha de elaboración: 29/01/2026

Ubicación: D:\2026\PROCESOS DE CONTRATACIÓN\139-01-S1-2026