



COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

Rivera, 12 de febrero de 2026

Señor (a)

Natalia Marulanda Vargas

Representante Legal Impacto Gerencial LCR S.A.S., Nit. 900965768-3

impactogerenciallcr@gmail.com

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta en el marco de la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 139-02-S2-2026.

Señor (a) Natalia Marulanda Vargas Representante Legal de Impacto Gerencial LCR S.A.S., Nit. 900965768-3, me permito informarle que la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva, aceptó su oferta presentada el día 04 de febrero de 2026 en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 139-02-S2-2026. De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el numeral noveno del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 2015, la comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, se pone 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. 139-02-S2-2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato.

No. DE CONTRATO	139-02-S2-2026
CONTRATISTA	IMPACTO GERENCIAL LCR S.A.S., Nit. 900965768-3 representada legalmente por Natalia Marulanda Vargas identificada con cédula de ciudadanía No. 1.075.308.921, con dirección de notificación judicial en la calle 1A No. 14-20 La Plata-Huila, teléfono comercial 3176373192, correo electrónico de notificación: impactogerenciallcr@gmail.com .
OBJETO	SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA SEGURIDAD DE NEIVA.
ALCANCE DEL OBJETO	<ul style="list-style-type: none">• 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 remplazados por los exigidos en el término máximo de dos (2) días hábiles.

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC

Dirección: Kilómetro 15 vía al sur Tel (601) 2347474 opc. 2 ext. 13916

contratos.epcneiva@inpec.gov.co

Página 1 de 27

Código: PA-DO-G01-F01

	<ul style="list-style-type: none">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 las entregas dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la solicitud que por escrito realice el supervisor del contrato.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.																
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS		<table><tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th></tr><tr><td>1.</td><td>HARINA DE TRIGO DE ALTA CALIDAD Y RENDIMIENTO, CON ELASTICIDAD Y EXTENSIBILIDAD PARA TODO TIPO DE USO O NECESIDAD. ESTÁ FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS, CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN: HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55MG/KG), HIERRO (44/KG), VITAMINA B1 (6MG/KG), VITAMINA B2 (4MG/KG), Y ÁCIDO FÓLICO (1,54MG/KG), AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONAMIDA Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS. EMPACADO EN BOLSA O SACO DE POLIPROPILENO POR 50 KILOGRAMOS</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>2.</td><td>MEZCLA EN POLVO DE ALMIDONES NATURALES, LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, ALMIDÓN DE YUCA, DEXTROSA, LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>3.</td><td>MEZCLA EN POLVO PARA ALMOJÁBANA. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO, ALMIDÓN DE YUCA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, DEXTROSA, SAL (CLORURO DE SODIO), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS</td><td>Unidad</td></tr><tr><td>4.</td><td>ALMIDÓN NATURAL DE MAÍZ EN POLVO; ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE GALLETAS, POSTRES, CREMAS Y PRODUCTOS DE QUESO. NO APORTA SABOR NI OLOR. SE INTEGRA FÁCILMENTE A LAS FORMULACIONES. SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS</td><td>Unidad</td></tr></table>	ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	1.	HARINA DE TRIGO DE ALTA CALIDAD Y RENDIMIENTO, CON ELASTICIDAD Y EXTENSIBILIDAD PARA TODO TIPO DE USO O NECESIDAD. ESTÁ FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS, CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN: HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55MG/KG), HIERRO (44/KG), VITAMINA B1 (6MG/KG), VITAMINA B2 (4MG/KG), Y ÁCIDO FÓLICO (1,54MG/KG), AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONAMIDA Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS. EMPACADO EN BOLSA O SACO DE POLIPROPILENO POR 50 KILOGRAMOS	Unidad	2.	MEZCLA EN POLVO DE ALMIDONES NATURALES, LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, ALMIDÓN DE YUCA, DEXTROSA, LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad	3.	MEZCLA EN POLVO PARA ALMOJÁBANA. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO, ALMIDÓN DE YUCA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, DEXTROSA, SAL (CLORURO DE SODIO), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad	4.	ALMIDÓN NATURAL DE MAÍZ EN POLVO; ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE GALLETAS, POSTRES, CREMAS Y PRODUCTOS DE QUESO. NO APORTA SABOR NI OLOR. SE INTEGRA FÁCILMENTE A LAS FORMULACIONES. SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad
	ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA														
	1.	HARINA DE TRIGO DE ALTA CALIDAD Y RENDIMIENTO, CON ELASTICIDAD Y EXTENSIBILIDAD PARA TODO TIPO DE USO O NECESIDAD. ESTÁ FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS, CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN: HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55MG/KG), HIERRO (44/KG), VITAMINA B1 (6MG/KG), VITAMINA B2 (4MG/KG), Y ÁCIDO FÓLICO (1,54MG/KG), AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONAMIDA Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS. EMPACADO EN BOLSA O SACO DE POLIPROPILENO POR 50 KILOGRAMOS	Unidad														
	2.	MEZCLA EN POLVO DE ALMIDONES NATURALES, LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, ALMIDÓN DE YUCA, DEXTROSA, LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad														
	3.	MEZCLA EN POLVO PARA ALMOJÁBANA. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO, ALMIDÓN DE YUCA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, DEXTROSA, SAL (CLORURO DE SODIO), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad														
4.	ALMIDÓN NATURAL DE MAÍZ EN POLVO; ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE GALLETAS, POSTRES, CREMAS Y PRODUCTOS DE QUESO. NO APORTA SABOR NI OLOR. SE INTEGRA FÁCILMENTE A LAS FORMULACIONES. SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad															

	5.	ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO. PRODUCTO GRANULADO QUE SE OBTIENE DE LA FERMENTACIÓN DEL ALMIDÓN DE YUCA. ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE QUESO, COMO PAN DE YUCA, BUÑUELOS, ALMOJÁBANAS, PAN DE BONO Y PAN DE QUESO. CARACTERÍSTICAS: POLVO GRANULADO DE COLOR BLANCO, FERMENTADO ARTESANALMENTE, OLOR Y SABOR LIGERAMENTE ÁCIDO, PROPORCIONA EXCELENTE VOLUMEN. SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS.	Unidad
	6.	KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ AMARILLO PURO PRECOCIDA, SIN CONSERVANTES. PRESENTACIÓN EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad
	7.	ESENCIA LÍQUIDA: ESENCIAS DISEÑADAS CON MEJOR ESTABILIDAD, POTENCIA Y CONCENTRACIÓN. APORTAN A LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA DELICIOSOS PERFILES; AROMA Y SABOR DE ALTA CALIDAD. MANTIENE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DESPUÉS DEL HORNEO Y DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO FINAL. ESENCIA FRUTAL: BANANO, CEREZA, FRESA, LIMÓN, MANDARINA, MARACUYÁ, NARANJA, PIÑA. PRESENTACIÓN GARRAFA POR 3.800 MILILITROS.	Unidad
	8.	ESENCIA LÍQUIDA: ESENCIAS DISEÑADAS CON MEJOR ESTABILIDAD, POTENCIA Y CONCENTRACIÓN. APORTAN A LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA DELICIOSOS PERFILES; AROMA Y SABOR DE ALTA CALIDAD. MANTIENE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DESPUÉS DEL HORNEO Y DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO FINAL. ESENCIA: AREQUIPE, CAFÉ, CANELA, CHOCOLATE, COCO, HINOJO, MANTEQUILLA, QUESO, VAINILLA BLANCA, VAINILLA NEGRA. PRESENTACIÓN ENVASE GARRAFA POR 3.800 MILILITROS.	Unidad
	9.	ESENCIA LÍQUIDA: ESENCIAS DISEÑADAS CON MEJOR ESTABILIDAD, POTENCIA Y CONCENTRACIÓN. APORTAN A LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA DELICIOSOS PERFILES; AROMA Y SABOR DE ALTA CALIDAD. MANTIENE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DESPUÉS DEL HORNEO Y DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO FINAL. ESENCIA RON, UVA/VINO. PRESENTACIÓN GARRAFA POR 3.800 MILILITROS.	Unidad
	10.	TINTURA CARAMELO LÍQUIDO PARA PANADERÍA. COLORANTE NATURAL VISCOSO, DENSO DE COLOR CAFÉ OSCURO, PRESENTACIÓN BOTELLA CONTENIDO MÍNIMO DE GARRAFA 3.800 MILILITROS.	Unidad
	11.	COLORANTE PARA PANADERÍA AMARILLO L-100 QUE CORRESPONDE AL AMARILLO HUEVO. MEZCLA DE COLORANTES PRIMARIOS, CON AZÚCAR GRANO FINO, CERTIFICADOS PARA ALIMENTO. TARRO POR 500 GRAMOS	Unidad
	12.	AZÚCAR GLAS O GLASÉ DE COLOR BLANCA DE CONTEXTURA FINA QUE SE OBTIENE A PARTIR DE AZÚCAR REFINADA. ALTO PODER ENDULZANTE. GRANULOMETRÍA FINA, CALIDAD 5X (SE REFIERE A QUE EL PRODUCTO POSEE EL MÁXIMO NIVEL DE PULVERIZACIÓN), CON AÑADIDO DE 2 O 3% DE ALMIDÓN. BOLSA DE 1000 GRAMOS	Unidad
	13.	AZÚCAR BLANCA REFINADA EXTRAFINA EMPACADO EN BOLSA O SACO DE POLIPROPILENO POR 50 KILOGRAMOS	Unidad

	14.	KILOGRAMO DE PANELA. PRODUCTO SÓLIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN Y EVAPORACIÓN DE LOS JUGOS DE LA CAÑA DE AZÚCAR. CARACTERÍSTICAS: COLOR: LA PANELA PRESENTA COLORACIÓN EN LOS DIFERENTES TONOS DE AMARILLO OCRE Y CAMELO CLARO. TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME Y DUREZA, DETERMINADAS POR LA CONCENTRACIÓN DE CRISTALES DE SACAROSA FORMADOS DURANTE EL PROCESO. SABOR Y OLOR: CARACTERÍSTICOS DE LA PANELA.	Unidad
	15.	LECHE EN POLVO ENTERA, ADICIONADA CON VITAMINA A Y D. ES EL PRODUCTO DESHIDRATADO OBTENIDO MEDIANTE PROCESO TÉRMICO DE ATOMIZACIÓN APLICADO A LA LECHE ENTERA LOGRANDO LA ELIMINACIÓN CASI COMPLETA DEL AGUA DE CONSTITUCIÓN DE LA MISMA. SE UTILIZA AIRE CALIENTE OBTENIENDO POLVO DE LECHE ENTERA CON GRANULOMETRÍA MALLA 120. CON REGISTRO SANITARIO INVIMA. APARIENCIA: POLVO COLOR BLANCO AMARILLENTO. SABOR: LIMPIO, SUAVE, DULCE. MATERIA GRASA, % 26 A 33. HUMEDAD, % 4.0. ACIDEZ (% AC LÁCTICO), % 0.9 A 1.3. ÍNDICE DE SOLUBILIDAD, ML 1.0. PROTEÍNAS (N X 6.37), % MIN 24.5. LACTOSA RESIDUAL, % MÁX 8.5. PRESERVATIVOS NEGATIVO. RESIDUOS ANTIBIÓTICOS NEGATIVO. CENIZAS MÁXIMO, % 6.0. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN EMPACADA EN BOLSAS DE POLIETILENO REVESTIDA DE BOLSAS DE PAPEL KRAFT MULTIPLIEGUE POR 25 KILOGRAMOS	Unidad
	16.	LEVADURA ACTIVA SECA. ESPECIE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), PRODUCTO NATURAL DE VIDA PROLONGADA, QUE SE OBTIENE A PARTIR DE LEVADURA FRESCA Y SE UTILIZA PARA LA FERMENTACIÓN DE MASAS EN PANADERÍAS O PASTELERÍAS. PRESENTACIÓN BOLSA POR 500 GRAMOS.	Unidad
	17.	LEVADURA FRESCA ESPECIE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) PRODUCTO NATURAL, FRESCO Y ESTABLE, QUE GARANTIZA LA MEJOR ACTIVIDAD EN TODO TIPO DE MASAS QUE REQUIERAN FERMENTACIÓN, ADAPTÁNDOSE A CUALQUIER SISTEMA DE AMASADO PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SABOR, AROMA Y RENDIMIENTO. BLOQUE POR 500 GRAMOS	Unidad
	18.	KILOGRAMO DE BICARBONATO DE SODIO	Unidad
	19.	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
	20.	POLVO PARA HORNEAR DOBLE ACCIÓN: TIENE 2 MOMENTOS DE ACTIVACIÓN MIENTRAS LA MASA ESTÁ REPOSANDO Y MIENTRAS SE HORNEA. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: ES UN POLVO LEUDANTE IMPLEMENTADO EN DIFERENTES TIPOS DE AMASADO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. CONTIENE COMO COMPONENTES MÍNIMOS: UNA SAL O FUENTE ALCALINA LLAMADA BICARBONATO DE SODIO, UN ÁCIDO COMO CRÉMOR TÁRTARO O FOSFATO, UN MEDIO DE SEPARACIÓN O VEHÍCULO COMO EL ALMIDÓN QUE EVITA CUALQUIER REACCIÓN ENTRE EL BICARBONATO Y EL ÁCIDO DURANTE EL ALMACENAMIENTO. LA BASE DE ALMIDÓN GENERALMENTE ES DE MAÍZ O DE ARROZ, Y TIENE COMO FUNCIÓN CONTROLAR EL CONTENIDO DE HUMEDAD EN LA MEZCLA. COMPOSICIÓN E INGREDIENTES: HARINA DE ARROZ, BICARBONATO	Unidad



		DE SODIO, FOSFATO MONOCÁLCICO, PIROFOSFATO ÁCIDO. PRESENTACIÓN: 500 GRAMOS	
21.		MARGARINA INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA SUAVE CON BUEN PODER DE CREMIFICACIÓN SABOR A MANTEQUILLA, FÁCIL DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, CONTRIBUYENDO AL SABOR, AROMA Y CONSERVACIÓN. INGREDIENTES: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETACAROTENO) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COLOR: CREMA. OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. TEXTURA: SUAVE. CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA. INFORMACIÓN NUTRICIONAL CONTENIDO EN 100G GRASA 77.3 SATURADA, G 46,1 MONOINSATURADA, G 23.8 POLIINSATURADA, G 7,0 TRANS, G 0,0 CALORÍAS 695.3 COLESTEROL, MG 0,0 SODIO, MG 400,0 CARBOHIDRATO TOTAL, G 0,0. FIBRA DIETARIA, G 0,0 AZÚCARES, G 0,0 PROTEÍNA, G 0,0. EMPAQUE Y PRESENTACIONES: EN BOLSA DE POLIETILENO BIODEGRADABLE AZUL SELLADA Y A SU VEZ PROTEGIDA POR CAJA DE CARTÓN CORRUGADO. PRESENTACIÓN EN BLOQUE DE 15 KILOGRAMOS.	Unidad
22.		MARGARINA VITINA CROISSANT BARRAS POR 2,5 KILOS TIERRA CALIENTE. MARGARINA PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS DELICIOSO AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA. SU ENVOLTURA MANTIENE INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA MARGARINA POR MÁS TIEMPO. INGREDIENTES: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETA-CAROTENO). CARACTERÍSTICAS: COLOR: CREMA OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA TEXTURA: PLÁSTICA, MOLDEABLE CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA. EMPAQUE: CADA UNIDAD ENVUELTA EN PAPEL ANTIGRASA IMPRESO Y EMPACADAS EN CAJA DE CARTÓN CORRUGADO. PRESENTACIÓN EN BLOQUE DE 2500 GRAMOS	Unidad
23.		ACEITE DE ÓPTIMA CALIDAD Y ALTO RENDIMIENTO. 100% VEGETAL, CERO COLESTEROLES. OFRECE UNA LARGA VIDA ÚTIL, GRACIAS A UN DESCENSO LEVE DE SU RESISTENCIA TÉRMICA A TRAVÉS DE LOS USOS SUCEIVOS. RESALTA EL COLOR, TEXTURA Y CROCANCIA DE LOS PRODUCTOS FREÍDOS. NO GENERA OLORES NI SABORES EXTRAÑOS A LOS PRODUCTOS. BAJA ABSORCIÓN DE GRASA EN EL FREÍDO: MAYOR CANTIDAD DE PRODUCTO FREÍDO CON MENOR CONSUMO DE ACEITE. INGREDIENTES: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (OLEÍNA DE PALMA Y ACEITE DE SOYA), ANTIOXIDANTE (TBHQ: 100 PPM) Y ANTIESPUMANTE (DIMETILPOLISILOXANO) EMPAQUE: GARRAFA PLÁSTICA DE 20 LITROS.	Unidad
24.		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	Unidad

		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.	
	25.	KILOGRAMO DE QUESO CAMPESINO. INGREDIENTES: ELABORADO CON LECHE DE VACA ENTERA, CUAJO Y SAL.	Unidad
	26.	KILOGRAMO QUESO COSTEÑO: SE CARACTERIZA POR SER FRESCO, BLANCO, SALADO (ENTRE UN 0,6 Y 7% P/P) Y BLANDO. INGREDIENTES: ELABORADO CON LECHE ENTERA DE VACA ENTERA HIGIENIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE CLORURO DE CALCIO Y CUAJO.	Unidad
	27.	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
	28.	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 1000 GRAMOS	Unidad
	29.	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO, BOLSA POR 500 GRAMOS.	Unidad
	30.	PIÑA EN ALMÍBAR EN TROZOS. CLASIFICADA Y CONSERVADA, ESPECIAL PARA PIZZAS. SABOR NATURAL. PRODUCTO ESTABLE DURANTE EL HORNEO. PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA POR UN KILOGRAMO.	Unidad
	31.	MAÍZ TIERNO DESGRANADO SIN ADICIÓN DE SABORIZANTES, CONSERVANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. PRESENTACIÓN BOLSA EMPACADA AL VACÍO POR 1000 GRAMOS CON REGISTRO SANITARIO DEL INVIMA	Unidad
	32.	CONSERVAS DE CHAMPIÑÓN LAMINADO OBTENIDAS DE LAS VARIEDADES CULTIVARES DEL GÉNERO AGARICUS. INGREDIENTES: CHAMPIÑONES CULTIVADOS DEL GÉNERO AGARICUS, AGUA, SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO) Y ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO). PRESENTACIÓN: LATA POR UN KILOGRAMO	Unidad
	33.	CONSERVAS DE CHAMPIÑÓN LAMINADO OBTENIDAS DE LAS VARIEDADES CULTIVARES DEL GÉNERO AGARICUS. INGREDIENTES: CHAMPIÑONES CULTIVADOS DEL GÉNERO AGARICUS, AGUA, SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO) Y ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO). PRESENTACIÓN: LATA POR 3000 GRAMOS	Unidad

	34.	JAMÓN PARA PIZZA. PRODUCTO ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO, CURADO, EMBUTIDO Y COCIDO. INGREDIENTES: PIERNA DE CERDO, AGUA, FÉCULA DE PAPA, PROTEÍNA DE SOYA, SAL YODADA, CARRAGENINA, CONDIMENTOS, FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, CASEINATO DE SODIO, NITRITO DE SODIO Y ÁCIDO CARMÍNICO. PRESENTACIÓN: MATERIAL Y TIPO DE ENVASE PELÍCULA COEXTRUIDA TERMOFORMADA ENVASADO CON ATMÓSFERA MODIFICADA POR UN KILOGRAMO	Unidad
	35.	SALAMI PIZZA EL SALAMI PIZZA TAMBIÉN CONOCIDO COMO SALAMI GENOA ESTÁ FABRICADO A BASE DE CARNES SELECCIONADAS DE RES Y CERDO Y ESPECIAS. ES UN PRODUCTO FERMENTADO Y COCIDO, EL CUAL OTORGA UNAS CARACTERÍSTICAS DE SABOR, APARIENCIA Y TEXTURA IDEAL PARA DIVERSAS PREPARACIONES COMO PIZZAS, SANDWICHES O ENSALADAS. INGREDIENTES: DEBE CONTENER CARNE MAGRA DE RES, CARNE SELECCIONADA DE CERDO, GRASA DE CERDO, SAL MARINA, AZÚCAR, EDULCORANTES NATURALES (MALTODEXTRINA, DEXTROSA), ESPECIAS (CONTIENE PIMIENTA, NUEZ MOSCADA), SABORIZANTES NATURALES, ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO), CONSERVANTE (NITRATO DE POTASIO, NITRITO DE SODIO), CULTIVO ÁCIDO LÁCTICO. PRESENTACIÓN: MATERIAL Y TIPO DE ENVASE PELÍCULA COEXTRUIDA TERMOFORMADA ENVASADO CON ATMÓSFERA MODIFICADA POR UN KILOGRAMO	Unidad
	36.	KILOGRAMO DE PECHUGA DE POLLO FRESCO INDUSTRIAL SIN PIEL. PRESENTACIÓN CRUDO NO CONGELADO NI MARINADO, DEBIDAMENTE LIMPIO DE PLUMAS, SIN AFECTACIONES, RASGADURAS O HEMATOMAS. EMPACADO EN BOLSA INDIVIDUAL.	Unidad
	37.	SEMILLA DE AJONJOLÍ BOLSA POR KILOGRAMO	Unidad
	38.	KILOGRAMO DE NUEZ DE BRASIL 100% NATURAL SIN CÁSCARA (PARTIDA GRUESA). PRESENTACIÓN POR 1000 GRAMOS.	Unidad
	39.	KILOGRAMO DE ALMENDRA ENTERA 100% NATURAL (CRUDAS)	Unidad
	40.	NUEZ MOSCADA MOLIDA, PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA DE SEMILLA SE MYRISTICA FRAGANS. CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA POLVO MARRÓN CLARO- CREMA. CONSISTENCIA POLVO FINO. OLORES CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, AROMÁTICO. SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. PRESENTACIÓN BOLSA POR KILOGRAMO.	Unidad
	41.	BOCADILLO. PRODUCTO NATURAL QUE SE OBTIENE DE LA COCCIÓN DE PULPA DE GUAYABA. CARACTERÍSTICAS: ALTO CONTENIDO DE PULPA, RESISTENTE Y ESTABLE AL HORNEO, SABOR AUTÉNTICO A GUAYABA, TEXTURA SUAVE Y FIRME. PRESENTACIÓN: BLOQUE DE 12.500 GRAMOS EMPACADO EN BOLSA.	Unidad
	42.	AREQUIPE PARA REPOSTERÍA O PANADERÍA: INGREDIENTES: LECHE ENTERA, AZÚCAR, BICARBONATO DE SODIO COMO REGULADOR DE ACIDEZ, ENCIMA LACTASA. CARACTERÍSTICAS AROMA: DULCE, LÁCTEO, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SABOR: DULCE. COLOR: CARAMELO. ASPECTO: CONSISTENCIA BLANDA, HOMOGÉNEA. NO CONTIENE ALMIDONES. PRESENTACIÓN UNIDAD: BALDE PLÁSTICO. POR 5 KILOGRAMOS	Unidad

43.	CHIPS DE CHOCOLATE NEGRO: INGREDIENTES AZÚCAR, GRASA VEGETAL, COCOA EN POLVO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOYA Y MONOESTEARATO DE SORBITÁN) Y SABORES ARTIFICIALES (AREQUIPE Y ETILVAINILLINA). PRESENTACIÓN BOLSA POR UN KILOGRAMO.	Unidad
44.	COCO RALLADO DESHIDRATADO AZUCARADO. BOLSA POR KILOGRAMO	Unidad
45.	COCOA EN POLVO. ES UN POLVO DEL FRUTO DEL CACAO, QUE HA SIDO INDUSTRIALIZADO Y ACIDIFICADO PARA USO COMERCIAL (ALIMENTOS). ES UN POLVO SECO, DE COLOR CAFÉ OSCURO, QUE TIENE EL SABOR CARACTERÍSTICO DE CACAO. NO ES MARGO O ÁCIDO Y ES LIBRE DE EMPEREZAS, OLOR O SABORES EXTRAÑOS AL NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: APARIENCIA EN POLVO, COLOR CAFÉ, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AMARGO O ACIDO, TEXTURAS POLVO MUY FINO Y HOMOGÉNEO. BOLSA POR KILOGRAMO.	Unidad
46.	KILOGRAMO DE CANELA EN POLVO.	Unidad
47.	KILOGRAMO DE MANÍ TRITURADO	Unidad
48.	KILOGRAMO DE UVAS PASAS	Unidad
49.	PAQUETE POR 100 UNIDADES DE BASES DE ICOPOR PARA TORTA DE MEDIA LIBRA	Unidad
50.	DOMO PARA TORTA 25.5 CM MEDIA LIBRA. ESTE EMPAQUE CONSTA DE UN DOMO (TAPA) Y UNA BASE PLANA CON SELLES DE SEGURIDAD PARA DARLE FIJACIÓN Y PROTECCIÓN AL PRODUCTO A EMPACAR. CUENTA CON ADITIVOS QUE EVITAN LA CONDENSACIÓN DEL VAPOR (ANTINUBE), PERMITIENDO LA VISIBILIDAD TOTAL DEL PRODUCTO. LOS DOMOS ESTÁN FABRICADOS EN UN MATERIAL PLÁSTICO ALTAMENTE RESISTENTE TRANSPARENTE Y BRILLANTE- QUE PROTEGE Y MEJORA LA PRESENTACIÓN DE SUS PRODUCTOS.	Unidad
51.	PORTA PIZZAS EN CARTULINA ESMALTADA CALIBRE 12. LARGO POR ANCHO: 24CM X 24CM PAQUETE POR 100 UNID	Unidad
52.	KILOGRAMO DE BOLSA TRANSPARENTE PARA DOS KILOS	Unidad
53.	KILOGRAMO DE BOLSA INDUSTRIAL LECHOSA 110X120CM.	Unidad
54.	GELATINA SIN SABOR EN POLVO TIPO A POR 1.000 GRAMOS (1 KILO) CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: ESTA GELATINA ES UNA PROTEÍNA PURA, NATURAL, PROCEDENTE DEL COLÁGENO: 90% DE PROTEÍNA. CON GRAN CAPACIDAD PARA GELIFICAR, ESPESAR, ESTABILIZAR, AGLUTINAR.	Unidad
55.	GELATINAS CON SABOR Y COLOR EN LOS SABORES CEREZA, FRESA, FRUTOS ROJOS, LIMÓN, MORA AZUL, MORA, NARANJA, PIÑA, UVA. POR 1.000 GRAMOS (1 KILO)	Unidad
56.	LECHE CONDENSADA POR 1.000 GRAMOS (1 KILO) CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA Y AZÚCAR, PRODUCTO PARCIALMENTE DESCREMADO, CONDENSADO, AZUCARADO Y PASTEURIZADO.	Unidad

57.	KILOGRAMO DE KIWI FRESCO, FRUTA CON FORMA DE ELIPSE Y CUBIERTA DE UNA PIEL REPLETA DE VELLOSIDADES. SU PIEL ES DE COLOR MARRÓN OSCURO, Y ENCIERRA UNA PULPA VERDE Y JUGOSA, DE SABOR ÁCIDO MUY AGRADEABLE. FRUTA PARA CONSUMO EN CORTO TIEMPO, MADURACIÓN EN SU PUNTO SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad
58.	DURAZNOS EN CONSERVA CORTADOS GENERALMENTE EN MITADES, MADUROS, SANOS, LIMPIOS Y SIN PIEL, ENVASADOS CON AGUA O CON UNA SOLUCIÓN DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, CERRADOS HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDOS A ESTERILIZACIÓN INDUSTRIAL. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad
59.	PIÑA EN CONSERVA CORTADA EN RODAJAS MADURAS, SANAS, LIMPIAS Y SIN PIEL, ENVASADOS CON AGUA O CON UNA SOLUCIÓN DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, CERRADOS HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDOS A ESTERILIZACIÓN INDUSTRIAL. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad
60.	KILOGRAMO DE FRESAS FRESCAS. FRUTA PARA CONSUMO EN CORTO TIEMPO, MADURACIÓN EN SU PUNTO SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad
61.	CEREZAS SIN CAROZO, CLASIFICADAS CON TAMAÑO UNIFORME Y CONSERVADAS EN ALMÍBAR, ESPECIALES PARA DECORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, GALLETERÍA, POSTRES, HELADOS Y COCTELES. KILOGRAMO	Unidad
62.	PULPA DE MARACUYÁ, PRODUCTO NATURAL, LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, NO DILUIDO, NI CONCENTRADO, NI FERMENTADO, OBTENIDO POR LA DESINTEGRACIÓN DE LA FRACCIÓN COMESTIBLE DEL MARACUYÁ MADURA, SANA Y LIMPIA. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS.	Unidad
63.	BASE PARA GLASEADO INSTANTÁNEA EN POLVO SABOR A VAINILLA CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad
64.	BASE PARA GLASEADO INSTANTÁNEA EN POLVO SABOR A CHOCOLATE CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad
65.	MEZCLA EN POLVO LISTA PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY. SU COLOR, TEXTURA, AROMA Y SABOR SIEMPRE SON ESTABLES Y UNIFORMES, INCLUSO EN CLIMAS CÁLIDOS. INGREDIENTES: AZÚCAR, CASEÍNA, GRASA VEGETAL, LACTOSA (LECHE), ESTABILIZANTE (ALGINATO SÓDICO), SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA), SAL. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad
66.	KILOGRAMO DE MAÍZ BLANCO TRILLADO LIMPIO Y SIN IMPUREZA EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO	Unidad
67.	KILOGRAMO DE ARROZ BLANCO LIMPIO Y SIN IMPUREZA. ADICIONADO CON VITAMINA A Y ÁCIDO FÓLICO EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad
68.	KILOGRAMO DE TOMATE FRESCO VARIEDAD CHONTO. CARACTERÍSTICAS: SU PIEL ROJA BRILLANTE ES LISA Y SIN MANCHAS, SU CARNE FIRME Y DE SABOR SUAVE.	Unidad
69.	CONTENEDOR SELLO PLUS TAPA PLANA CON BISAGRA 12 OZ X UNIDAD	Unidad

	70.	CONTENEDOR SELLO PLUS TAPA PLANA CON BISAGRA 8 OZ X UNIDAD	Unidad
	71.	VASOS PLÁSTICOS DESECHABLES MEDIANOS TRANSPARENTES DE 9 ONZAS. CON TAPA. PAQUETE POR 50 UNIDADES	Unidad
<p>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:</p> <p>OBLIGACIONES GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados, bajo las condiciones jurídicas, técnicas y económicas adjudicadas. b) Desarrollar el objeto del contrato bajo la supervisión directa de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Neiva o el funcionario que esta designe. c) Considerar y acatar los requerimientos, instrucciones u observaciones que realice el supervisor y que sean pertinentes para el adecuado desarrollo del contrato. d) Suministrar oportunamente la información solicitada por el supervisor del contrato. e) Otorgar las garantías dentro de los dos (02) días hábiles siguientes a la comunicación de aceptación. f) Responder por las obligaciones, impuestos y pólizas que cause la legalización del contrato. g) Responder por todo daño que se cause a bienes, a terceros o al personal que se utilice para la ejecución del contrato. h) Reportar oportunamente al supervisor del contrato, las novedades que considere pertinentes y que estén relacionadas con el objeto y ejecución del contrato. i) Para efectos del desembolso, el contratista deberá emitir factura a nombre de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Neiva NIT. 813.001.835-3, previo cumplimiento de todos los requisitos contemplados en las normas vigentes de contratación. j) El oferente se obliga a asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que despache en cumplimiento del contrato. k) Las demás obligaciones que sean análogas y de uso común de acuerdo al objeto y obligaciones contractuales. <p>OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Realizar la entrega los elementos en excelentes condiciones, de conformidad con las especificaciones establecidas, en los plazos y 			

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

	<p>condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.</p> <p>b) Llevar a cabo el suministro de los elementos mediante entregas dentro de los tres (03) días hábiles siguientes, en consideración a la solicitud que realice por escrito el supervisor del contrato, previa suscripción del acta de inicio del contrato.</p> <p>c) Garantizar la entrega de los artículos atendiendo a los plazos señalados, con disposición de tiempo para el respectivo procedimiento de seguridad y verificación en el momento de recibirlo en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva. De lunes a viernes en el horario de entrega a partir de las 08:00am hasta las 03:00pm.</p> <p>d) El Contratista debe realizar la entrega de los productos y servicios solicitados sin costo alguno para la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva, por concepto de transporte, seguros, u otros.</p> <p>e) Garantizar que la fecha de vencimiento de los productos sea superior a 30 días.</p> <p>f) Reemplazar sin costo alguno adicional para la entidad, los productos deteriorados, incompletos, vencidos o que no cumplan con las especificaciones técnicas descritas en el término máximo de dos (2) días hábiles.</p> <p>g) Garantizar la cadena de frío y las condiciones higiénicas de empaquetado y transporte de manera que se evite la contaminación de los productos.</p> <p>h) 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.</p> <p>i) Las demás inherentes al objeto contractual.</p>
OBLIGACIONES DE LA CPMS NEIVA	<p>La Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva, se obliga para con el Contratista a:</p> <p>a) Aprobar oportunamente la Garantía que en debida forma constituya el contratista.</p> <p>b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.</p> <p>c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del suministro realizado, 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.</p> <p>d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del suministro realizado a la Entidad.</p> <p>e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 14 y ss del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.</p>

	f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	<p>El plazo de ejecución del contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio, sin exceder el 15 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto asignado, lo que primero ocurra.</p> <p>Nota: Con relación al suministro de los elementos, serán realizadas las entregas dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la solicitud que por escrito realice el supervisor del contrato.</p>
VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO	<p>Corresponde a la suma de NOVENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS (\$98.276.987) M/CTE.</p> <p>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.</p> <p>En los respectivos pagos se requiere la presentación por parte de los contratistas de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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.</p> <p>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</p>

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.

ELEMENTOS A ADQUIRIR:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO
1.	HARINA DE TRIGO DE ALTA CALIDAD Y RENDIMIENTO, CON ELASTICIDAD Y EXTENSIBILIDAD PARA TODO TIPO DE USO O NECESIDAD. ESTÁ FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS, CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA. INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN: HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55MG/KG), HIERRO (44/KG), VITAMINA B1 (6MG/KG), VITAMINA B2 (4MG/KG), Y ÁCIDO FÓLICO (1,54MG/KG), AGENTES DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y/O AZODICARBONAMIDA Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS. EMPACADO EN BOLSA O SACO DE POLIPROPILENO POR 50 KILOGRAMOS	Unidad	170.000,00
2.	MEZCLA EN POLVO DE ALMIDONES NATURALES, LISTA PARA PREPARAR BUÑUELOS. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, ALMIDÓN DE YUCA, DEXTROSA, LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad	80.000,00
3.	MEZCLA EN POLVO PARA ALMOJÁBANA. INGREDIENTES: ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO, ALMIDÓN DE YUCA, ALMIDÓN DE MAÍZ, AZÚCAR, DEXTROSA, SAL (CLORURO DE SODIO), LEUDANTE (BICARBONATO DE SODIO). SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad	100.000,00
4.	ALMIDÓN NATURAL DE MAÍZ EN POLVO; ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE GALLETAS, POSTRES, CREMAS Y PRODUCTOS DE QUESO. NO APORTA SABOR NI OLOR. SE INTEGRA FÁCILMENTE A LAS FORMULACIONES. SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS	Unidad	65.000,00

	5.	ALMIDÓN DE YUCA MODIFICADO. PRODUCTO GRANULADO QUE SE OBTIENE DE LA FERMENTACIÓN DEL ALMIDÓN DE YUCA. ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE QUESO, COMO PAN DE YUCA, BUÑUELOS, ALMOJÁBANAS, PAN DE BONO Y PAN DE QUESO. CARACTERÍSTICAS: POLVO GRANULADO DE COLOR BLANCO, FERMENTADO ARTESANALMENTE, OLOR Y SABOR LIGERAMENTE ÁCIDO, PROPORCIONA EXCELENTE VOLUMEN. SACO DE PAPEL MULTI PLIEGO POR 12 KILOGRAMOS.	Unidad	115.000,00
	6.	KILOGRAMO DE HARINA DE MAÍZ AMARILLO PURO PRECOCIDA, SIN CONSERVANTES. PRESENTACIÓN EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad	3.800,00
	7.	ESENCIA LÍQUIDA: ESENCIAS DISEÑADAS CON MEJOR ESTABILIDAD, POTENCIA Y CONCENTRACIÓN. APORTAN A LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA DELICIOSOS PERFILES; AROMA Y SABOR DE ALTA CALIDAD. MANTIENE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DESPUÉS DEL HORNEO Y DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO FINAL. ESENCIA FRUTAL: BANANO, CEREZA, FRESA, LIMÓN, MANDARINA, MARACUYÁ, NARANJA, PIÑA. PRESENTACIÓN GARRAFA POR 3.800 MILILITROS.	Unidad	75.000,00
	8.	ESENCIA LÍQUIDA: ESENCIAS DISEÑADAS CON MEJOR ESTABILIDAD, POTENCIA Y CONCENTRACIÓN. APORTAN A LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA DELICIOSOS PERFILES; AROMA Y SABOR DE ALTA CALIDAD. MANTIENE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DESPUÉS DEL HORNEO Y DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO FINAL. ESENCIA: AREQUIPE, CAFÉ, CANELA, CHOCOLATE, COCO, HINOJO, MANTEQUILLA, QUESO, VAINILLA BLANCA, VAINILLA NEGRA. PRESENTACIÓN ENVASE GARRAFA POR 3.800 MILILITROS.	Unidad	75.000,00
	9.	ESENCIA LÍQUIDA: ESENCIAS DISEÑADAS CON MEJOR ESTABILIDAD, POTENCIA Y CONCENTRACIÓN. APORTAN A LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA DELICIOSOS PERFILES; AROMA Y SABOR DE ALTA CALIDAD. MANTIENE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DESPUÉS DEL HORNEO Y DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO FINAL. ESENCIA RON, UVA/VINO. PRESENTACIÓN GARRAFA POR 3.800 MILILITROS.	Unidad	75.000,00
	10.	TINTURA CARAMELO LÍQUIDO PARA PANADERÍA. COLORANTE NATURAL VISCOSO, DENSO DE COLOR CAFÉ OSCURO, PRESENTACIÓN BOTELLA CONTENIDO MÍNIMO DE GARRAFA 3.800 MILILITROS.	Unidad	47.000,00
	11.	COLORANTE PARA PANADERÍA AMARILLO L-100 QUE CORRESPONDE AL AMARILLO HUEVO. MEZCLA DE COLORANTES PRIMARIOS, CON AZÚCAR GRANO FINO, CERTIFICADOS PARA ALIMENTO. TARRO POR 500 GRAMOS	Unidad	16.000,00

	12.	AZÚCAR GLAS O GLASÉ DE COLOR BLANCA DE CONTEXTURA FINA QUE SE OBTIENE A PARTIR DE AZÚCAR REFINADA. ALTO PODER ENDULZANTE. GRANULOMETRÍA FINA, CALIDAD 5X (SE REFIERE A QUE EL PRODUCTO POSEE EL MÁXIMO NIVEL DE PULVERIZACIÓN), CON AÑADIDO DE 2 O 3% DE ALMIDÓN. BOLSA DE 1000 GRAMOS	Unidad	8.700,00
	13.	AZÚCAR BLANCA REFINADA EXTRAFINA EMPACADO EN BOLSA O SACO DE POLIPROPILENO POR 50 KILOGRAMOS	Unidad	206.000,00
	14.	KILOGRAMO DE PANELA. PRODUCTO SÓLIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN Y EVAPORACIÓN DE LOS JUGOS DE LA CAÑA DE AZÚCAR. CARACTERÍSTICAS: COLOR: LA PANELA PRESENTA COLORACIÓN EN LOS DIFERENTES TONOS DE AMARILLO OCRE Y CAMELO CLARO. TEXTURA: CONSISTENCIA FIRME Y DUREZA, DETERMINADAS POR LA CONCENTRACIÓN DE CRISTALES DE SACAROSA FORMADOS DURANTE EL PROCESO. SABOR Y OLOR: CARACTERÍSTICOS DE LA PANELA.	Unidad	6.300,00
	15.	LECHE EN POLVO ENTERA, ADICIONADA CON VITAMINA A Y D. ES EL PRODUCTO DESHIDRATADO OBTENIDO MEDIANTE PROCESO TÉRMICO DE ATOMIZACIÓN APLICADO A LA LECHE ENTERA LOGRANDO LA ELIMINACIÓN CASI COMPLETA DEL AGUA DE CONSTITUCIÓN DE LA MISMA. SE UTILIZA AIRE CALIENTE OBTENIENDO POLVO DE LECHE ENTERA CON GRANULOMETRÍA MALLA 120. CON REGISTRO SANITARIO INVIMA. APARIENCIA: POLVO COLOR BLANCO AMARILLENTO. SABOR: LIMPIO, SUAVE, DULCE. MATERIA GRASA, % 26 A 33. HUMEDAD, % 4.0. ACIDEZ (% AC LÁCTICO), % 0.9 A 1.3. ÍNDICE DE SOLUBILIDAD, ML 1.0. PROTEÍNAS (N X 6.37), % MIN 24.5. LACTOSA RESIDUAL, % MÁX 8.5. PRESERVATIVOS NEGATIVO. RESIDUOS ANTIBIÓTICOS NEGATIVO. CENIZAS MÁXIMO, % 6.0. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN EMPACADA EN BOLSAS DE POLIETILENO REVESTIDA DE BOLSAS DE PAPEL KRAFT MULTIPLIEGUE POR 25 KILOGRAMOS	Unidad	480.000,00
	16.	LEVADURA ACTIVA SECA. ESPECIE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE), PRODUCTO NATURAL DE VIDA PROLONGADA, QUE SE OBTIENE A PARTIR DE LEVADURA FRESCA Y SE UTILIZA PARA LA FERMENTACIÓN DE MASAS EN PANADERÍAS O PASTELERÍAS. PRESENTACIÓN BOLSA POR 500 GRAMOS.	Unidad	15.200,00
	17.	LEVADURA FRESCA ESPECIE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) PRODUCTO NATURAL, FRESCO Y ESTABLE, QUE GARANTIZA LA MEJOR ACTIVIDAD EN TODO TIPO DE MASAS QUE REQUIERAN FERMENTACIÓN, ADAPTÁNDOSE A CUALQUIER SISTEMA DE AMASADO PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SABOR, AROMA Y RENDIMIENTO. BLOQUE POR 500 GRAMOS	Unidad	7.000,00
	18.	KILOGRAMO DE BICARBONATO DE SODIO	Unidad	5.200,00

	19.	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	19.000,00
	20.	POLVO PARA HORNEAR DOBLE ACCIÓN: TIENE 2 MOMENTOS DE ACTIVACIÓN MIENTRAS LA MASA ESTÁ REPOSANDO Y MIENTRAS SE HORNEA. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: ES UN POLVO LEUDANTE IMPLEMENTADO EN DIFERENTES TIPOS DE AMASADO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. CONTIENE COMO COMPONENTES MÍNIMOS: UNA SAL O FUENTE ALCALINA LLAMADA BICARBONATO DE SODIO, UN ÁCIDO COMO CRÉMOR TÁRTARO O FOSFATO, UN MEDIO DE SEPARACIÓN O VEHÍCULO COMO EL ALMIDÓN QUE EVITA CUALQUIER REACCIÓN ENTRE EL BICARBONATO Y EL ÁCIDO DURANTE EL ALMACENAMIENTO. LA BASE DE ALMIDÓN GENERALMENTE ES DE MAÍZ O DE ARROZ, Y TIENE COMO FUNCIÓN CONTROLAR EL CONTENIDO DE HUMEDAD EN LA MEZCLA. COMPOSICIÓN E INGREDIENTES: HARINA DE ARROZ, BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONOCÁLCICO, PIROFOSFATO ÁCIDO. PRESENTACIÓN: 500 GRAMOS	Unidad	7.500,00
	21.	MARGARINA INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA SUAVE CON BUEN PODER DE CREMIFICACIÓN SABOR A MANTEQUILLA, FÁCIL DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, CONTRIBUYENDO AL SABOR, AROMA Y CONSERVACIÓN. INGREDIENTES: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETACAROTENO) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COLOR: CREMA. OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA. TEXTURA: SUAVE. CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA. INFORMACIÓN NUTRICIONAL CONTENIDO EN 100G GRASA 77.3 SATURADA, G 46,1 MONOINSATURADA, G 23.8 POLIINSATURADA, G 7,0 TRANS, G 0,0 CALORÍAS 695.3 COLESTEROL, MG 0,0 SODIO, MG 400,0 CARBOHIDRATO TOTAL, G 0,0. FIBRA DIETARIA, G 0,0 AZÚCARES, G 0,0 PROTEÍNA, G 0,0. EMPAQUE Y PRESENTACIONES: EN BOLSA DE POLIETILENO BIODEGRADABLE AZUL SELLADA Y A SU VEZ PROTEGIDA POR CAJA DE CARTÓN CORRUGADO. PRESENTACIÓN EN BLOQUE DE 15 KILOGRAMOS.	Unidad	145.000,00

	22.	MARGARINA VITINA CROISSANT BARRAS POR 2,5 KILOS TIERRA CALIENTE. MARGARINA PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS DELICIOSO AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA. SU ENVOLTURA MANTIENE INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA MARGARINA POR MÁS TIEMPO. INGREDIENTES: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (ACEITE DE PALMA Y SUS FRACCIONES, ACEITE DE PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES (MONOGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y LECITINA DE SOYA), CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO), SINERGISTA (ÁCIDO CÍTRICO), SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES (MANTEQUILLA), ANTIOXIDANTE (BHT) Y COLORANTE (BETA-CAROTENO). CARACTERÍSTICAS: COLOR: CREMA OLOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA SABOR: CARACTERÍSTICO A MANTEQUILLA TEXTURA: PLÁSTICA, MOLDEABLE CONSISTENCIA: HOMOGÉNEA. EMPAQUE: CADA UNIDAD ENVUELTA EN PAPEL ANTIGRASO IMPRESO Y EMPACADAS EN CAJA DE CARTÓN CORRUGADO. PRESENTACIÓN EN BLOQUE DE 2500 GRAMOS	Unidad	32.500,00
	23.	ACEITE DE ÓPTIMA CALIDAD Y ALTO RENDIMIENTO. 100% VEGETAL, CERO COLESTEROLES. OFRECE UNA LARGA VIDA ÚTIL, GRACIAS A UN DESCENSO LEVE DE SU RESISTENCIA TÉRMICA A TRAVÉS DE LOS USOS SUCEIVOS. RESALTA EL COLOR, TEXTURA Y CROCANCIA DE LOS PRODUCTOS FREÍDOS. NO GENERA OLORES NI SABORES EXTRAÑOS A LOS PRODUCTOS. BAJA ABSORCIÓN DE GRASA EN EL FREÍDO: MAYOR CANTIDAD DE PRODUCTO FREÍDO CON MENOR CONSUMO DE ACEITE. INGREDIENTES: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES (OLEÍNA DE PALMA Y ACEITE DE SOYA), ANTIOXIDANTE (TBHQ: 100 PPM) Y ANTIESPUMANTE (DIMETILPOLISILOXANO) EMPAQUE: GARRAFA PLÁSTICA DE 20 LITROS.	Unidad	147.000,00
	24.	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	25.200,00
	25.	KILOGRAMO DE QUESO CAMPESINO. INGREDIENTES: ELABORADO CON LECHE DE VACA ENTERA, CUAJO Y SAL.	Unidad	24.000,00
	26.	KILOGRAMO QUESO COSTEÑO: SE CARACTERIZA POR SER FRESCO, BLANCO, SALADO (ENTRE UN 0,6 Y 7% P/P) Y BLANDO. INGREDIENTES: ELABORADO CON LECHE ENTERA DE VACA ENTERA HIGIENIZADA, CLORURO DE SODIO, ESTABILIZANTE CLORURO DE CALCIO Y CUAJO.	Unidad	25.000,00

	27.	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	11.000,00
	28.	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 1000 GRAMOS	Unidad	24.000,00
	29.	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO, BOLSA POR 500 GRAMOS.	Unidad	1.600,00
	30.	PIÑA EN ALMÍBAR EN TROZOS. CLASIFICADA Y CONSERVADA, ESPECIAL PARA PIZZAS. SABOR NATURAL. PRODUCTO ESTABLE DURANTE EL HORNEO. PRESENTACIÓN BOLSA PLÁSTICA POR UN KILOGRAMO.	Unidad	7.100,00
	31.	MAÍZ TIERNO DESGRANADO SIN ADICIÓN DE SABORIZANTES, CONSERVANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. PRESENTACIÓN BOLSA EMPACADA AL VACÍO POR 1000 GRAMOS CON REGISTRO SANITARIO DEL INVIMA	Unidad	13.000,00
	32.	CONSERVAS DE CHAMPIÑÓN LAMINADO OBTENIDAS DE LAS VARIEDADES CULTIVARES DEL GÉNERO AGARICUS. INGREDIENTES: CHAMPIÑONES CULTIVADOS DEL GÉNERO AGARICUS, AGUA, SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO) Y ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO). PRESENTACIÓN: LATA POR UN KILOGRAMO	Unidad	17.000,00
	33.	CONSERVAS DE CHAMPIÑÓN LAMINADO OBTENIDAS DE LAS VARIEDADES CULTIVARES DEL GÉNERO AGARICUS. INGREDIENTES: CHAMPIÑONES CULTIVADOS DEL GÉNERO AGARICUS, AGUA, SAL, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO) Y ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO). PRESENTACIÓN: LATA POR 3000 GRAMOS	Unidad	50.000,00

	34.	JAMÓN PARA PIZZA. PRODUCTO ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO, CURADO, EMBUTIDO Y COCIDO. INGREDIENTES: PIERNA DE CERDO, AGUA, FÉCULA DE PAPA, PROTEÍNA DE SOYA, SAL YODADA, CARRAGENINA, CONDIMENTOS, FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, CASEINATO DE SODIO, NITRITO DE SODIO Y ÁCIDO CARMÍNICO. PRESENTACIÓN: MATERIAL Y TIPO DE ENVASE PELÍCULA COEXTRUIDA TERMOFORMADA ENVASADO CON ATMÓSFERA MODIFICADA POR UN KILOGRAMO	Unidad	28.500,00
	35.	SALAMI PIZZA EL SALAMI PIZZA TAMBIÉN CONOCIDO COMO SALAMI GENOA ESTÁ FABRICADO A BASE DE CARNES SELECCIONADAS DE RES Y CERDO Y ESPECIAS. ES UN PRODUCTO FERMENTADO Y COCIDO, EL CUAL OTORGA UNAS CARACTERÍSTICAS DE SABOR, APARIENCIA Y TEXTURA IDEAL PARA DIVERSAS PREPARACIONES COMO PIZZAS, SANDWICHES O ENSALADAS. INGREDIENTES: DEBE CONTENER CARNE MAGRA DE RES, CARNE SELECCIONADA DE CERDO, GRASA DE CERDO, SAL MARINA, AZÚCAR, EDULCORANTES NATURALES (MALTODEXTRINA, DEXTROSA), ESPECIAS (CONTIENE PIMIENTA, NUEZ MOSCADA), SABORIZANTES NATURALES, ANTIOXIDANTE (ERITORBATO DE SODIO), CONSERVANTE (NITRATO DE POTASIO, NITRITO DE SODIO), CULTIVO ÁCIDO LÁCTICO. PRESENTACIÓN: MATERIAL Y TIPO DE ENVASE PELÍCULA COEXTRUIDA TERMOFORMADA ENVASADO CON ATMÓSFERA MODIFICADA POR UN KILOGRAMO	Unidad	48.000,00
	36.	KILOGRAMO DE PECHUGA DE POLLO FRESCO INDUSTRIAL SIN PIEL. PRESENTACIÓN CRUDO NO CONGELADO NI MARINADO, DEBIDAMENTE LIMPIO DE PLUMAS, SIN AFECTACIONES, RASGADURAS O HEMATOMAS. EMPACADO EN BOLSA INDIVIDUAL.	Unidad	20.000,00
	37.	SEMILLA DE AJONJOLÍ BOLSA POR KILOGRAMO	Unidad	23.000,00
	38.	KILOGRAMO DE NUEZ DE BRASIL 100% NATURAL SIN CÁSCARA (PARTIDA GRUESA). PRESENTACIÓN POR 1000 GRAMOS.	Unidad	39.000,00
	39.	KILOGRAMO DE ALMENDRA ENTERA 100% NATURAL (CRUDAS)	Unidad	40.000,00
	40.	NUEZ MOSCADA MOLIDA, PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA DE SEMILLA SE MYRISTICA FRAGANS. CARACTERÍSTICAS: APARIENCIA POLVO MARRÓN CLARO- CREMA. CONSISTENCIA POLVO FINO. OLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, AROMÁTICO. SABOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. PRESENTACIÓN BOLSA POR KILOGRAMO.	Unidad	58.000,00
	41.	BOCADILLO. PRODUCTO NATURAL QUE SE OBTIENE DE LA COCCIÓN DE PULPA DE GUAYABA. CARACTERÍSTICAS: ALTO CONTENIDO DE PULPA, RESISTENTE Y ESTABLE AL HORNEO, SABOR AUTÉNTICO A GUAYABA, TEXTURA SUAVE Y FIRME. PRESENTACIÓN: BLOQUE DE 12.500 GRAMOS EMPACADO EN BOLSA.	Unidad	85.000,00

42.	AREQUIPE PARA REPOSTERÍA O PANADERÍA: INGREDIENTES: LECHE ENTERA, AZÚCAR, BICARBONATO DE SODIO COMO REGULADOR DE ACIDEZ, ENCIMA LACTASA. CARACTERÍSTICAS AROMA: DULCE, LÁCTEO, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO. SABOR: DULCE. COLOR: CARAMELO. ASPECTO: CONSISTENCIA BLANDA, HOMOGÉNEA. NO CONTIENE ALMIDONES. PRESENTACIÓN UNIDAD: BALDE PLÁSTICO. POR 5 KILOGRAMOS	Unidad	53.000,00
43.	CHIPS DE CHOCOLATE NEGRO: INGREDIENTES AZÚCAR, GRASA VEGETAL, COCOA EN POLVO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOYA Y MONOESTEARATO DE SORBITÁN) Y SABORES ARTIFICIALES (AREQUIPE Y ETILVAINILINA). PRESENTACIÓN BOLSA POR UN KILOGRAMO.	Unidad	32.500,00
44.	COCO RALLADO DESHIDRATADO AZUCARADO. BOLSA POR KILOGRAMO	Unidad	16.000,00
45.	COCOA EN POLVO. ES UN POLVO DEL FRUTO DEL CACAO, QUE HA SIDO INDUSTRIALIZADO Y ACIDIFICADO PARA USO COMERCIAL (ALIMENTOS). ES UN POLVO SECO, DE COLOR CAFÉ OSCURO, QUE TIENE EL SABOR CARACTERÍSTICO DE CACAO. NO ES MARGO O ÁCIDO Y ES LIBRE DE EMPEREZAS, OLOR O SABORES EXTRAÑOS AL NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: APARIENCIA EN POLVO, COLOR CAFÉ, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AMARGO O ACIDO, TEXTURAS POLVO MUY FINO Y HOMOGÉNEO. BOLSA POR KILOGRAMO.	Unidad	45.000,00
46.	KILOGRAMO DE CANELA EN POLVO.	Unidad	35.700,00
47.	KILOGRAMO DE MANÍ TRITURADO	Unidad	19.800,00
48.	KILOGRAMO DE UVAS PASAS	Unidad	17.000,00
49.	PAQUETE POR 100 UNIDADES DE BASES DE ICOPOR PARA TORTA DE MEDIA LIBRA	Unidad	22.000,00
50.	DOMO PARA TORTA 25.5 CM MEDIA LIBRA. ESTE EMPAQUE CONSTA DE UN DOMO (TAPA) Y UNA BASE PLANA CON SELLES DE SEGURIDAD PARA DARLE FIJACIÓN Y PROTECCIÓN AL PRODUCTO A EMPACAR. CUENTA CON ADITIVOS QUE EVITAN LA CONDENSACIÓN DEL VAPOR (ANTINUBE), PERMITIENDO LA VISIBILIDAD TOTAL DEL PRODUCTO. LOS DOMOS ESTÁN FABRICADOS EN UN MATERIAL PLÁSTICO ALTAMENTE RESISTENTE TRANSPARENTE Y BRILLANTE- QUE PROTEGE Y MEJORA LA PRESENTACIÓN DE SUS PRODUCTOS.	Unidad	3.000,00
51.	PORTA PIZZAS EN CARTULINA ESMALTADA CALIBRE 12. LARGO POR ANCHO: 24CM X 24CM PAQUETE POR 100 UNID	Unidad	10.400,00
52.	KILOGRAMO DE BOLSA TRANSPARENTE PARA DOS KILOS	Unidad	9.000,00
53.	KILOGRAMO DE BOLSA INDUSTRIAL LECHOSA 110X120CM.	Unidad	15.200,00

	54.	GELATINA SIN SABOR EN POLVO TIPO A POR 1.000 GRAMOS (1 KILO) CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: ESTA GELATINA ES UNA PROTEÍNA PURA, NATURAL, PROCEDENTE DEL COLÁGENO: 90% DE PROTEÍNA. CON GRAN CAPACIDAD PARA GELIFICAR, ESPESAR, ESTABILIZAR, AGLUTINAR.	Unidad	60.000,00
	55.	GELATINAS CON SABOR Y COLOR EN LOS SABORES CEREZA, FRESA, FRUTOS ROJOS, LIMÓN, MORA AZUL, MORA, NARANJA, PIÑA, UVA. POR 1.000 GRAMOS (1 KILO)	Unidad	15.400,00
	56.	LECHE CONDENSADA POR 1.000 GRAMOS (1 KILO) CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA Y AZÚCAR, PRODUCTO PARCIALMENTE DESCREMADO, CONDENSADO, AZUCARADO Y PASTEURIZADO.	Unidad	16.400,00
	57.	KILOGRAMO DE KIWI FRESCO, FRUTA CON FORMA DE ELIPSE Y CUBIERTA DE UNA PIEL REPLETA DE VELLOSIDADES. SU PIEL ES DE COLOR MARRÓN OSCURO, Y ENCIERRA UNA PULPA VERDE Y JUGOSA, DE SABOR ÁCIDO MUY AGRADABLE. FRUTA PARA CONSUMO EN CORTO TIEMPO, MADURACIÓN EN SU PUNTO SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad	28.000,00
	58.	DURAZNOS EN CONSERVA CORTADOS GENERALMENTE EN MITADES, MADUROS, SANOS, LIMPIOS Y SIN PIEL, ENVASADOS CON AGUA O CON UNA SOLUCIÓN DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, CERRADOS HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDOS A ESTERILIZACIÓN INDUSTRIAL. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad	15.000,00
	59.	PIÑA EN CONSERVA CORTADA EN RODAJAS MADURAS, SANAS, LIMPIAS Y SIN PIEL, ENVASADOS CON AGUA O CON UNA SOLUCIÓN DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, CERRADOS HERMÉTICAMENTE Y SOMETIDOS A ESTERILIZACIÓN INDUSTRIAL. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad	11.000,00
	60.	KILOGRAMO DE FRESAS FRESCAS. FRUTA PARA CONSUMO EN CORTO TIEMPO, MADURACIÓN EN SU PUNTO SIN LACERACIONES, CORTADURAS O GOLPES. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad	13.800,00
	61.	CEREZAS SIN CAROZO, CLASIFICADAS CON TAMAÑO UNIFORME Y CONSERVADAS EN ALMÍBAR, ESPECIALES PARA DECORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, GALLETERÍA, POSTRES, HELADOS Y COCTELES. KILOGRAMO	Unidad	30.000,00
	62.	PULPA DE MARACUYÁ, PRODUCTO NATURAL, LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, NO DILUIDO, NI CONCENTRADO, NI FERMENTADO, OBTENIDO POR LA DESINTEGRACIÓN DE LA FRACCIÓN COMESTIBLE DEL MARACUYÁ MADURA, SANA Y LIMPIA. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS.	Unidad	13.500,00

	63.	BASE PARA GLASEADO INSTANTÁNEA EN POLVO SABOR A VAINILLA CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad	16.000,00
	64.	BASE PARA GLASEADO INSTANTÁNEA EN POLVO SABOR A CHOCOLATE CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad	17.400,00
	65.	MEZCLA EN POLVO LISTA PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY. SU COLOR, TEXTURA, AROMA Y SABOR SIEMPRE SON ESTABLES Y UNIFORMES, INCLUSO EN CLIMAS CÁLIDOS. INGREDIENTES: AZÚCAR, CASEÍNA, GRASA VEGETAL, LACTOSA (LECHE), ESTABILIZANTE (ALGINATO SÓDICO), SABOR ARTIFICIAL (ETILVAINILLINA), SAL. CONTENIDO NETO 1000 GRAMOS	Unidad	62.500,00
	66.	KILOGRAMO DE MAÍZ BLANCO TRILLADO LIMPIO Y SIN IMPUREZA EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO	Unidad	5.000,00
	67.	KILOGRAMO DE ARROZ BLANCO LIMPIO Y SIN IMPUREZA. ADICIONADO CON VITAMINA A Y ÁCIDO FÓLICO EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO.	Unidad	6.000,00
	68.	KILOGRAMO DE TOMATE FRESCO VARIEDAD CHONTO. CARACTERÍSTICAS: SU PIEL ROJA BRILLANTE ES LISA Y SIN MANCHAS, SU CARNE FIRME Y DE SABOR SUAVE.	Unidad	8.000,00
	69.	CONTENEDOR SELLO PLUS TAPA PLANA CON BISAGRA 12 OZ X UNIDAD	Unidad	1.100,00
	70.	CONTENEDOR SELLO PLUS TAPA PLANA CON BISAGRA 8 OZ X UNIDAD	Unidad	900,00
	71.	VASOS PLÁSTICOS DESECHABLES MEDIANOS TRANSPARENTES DE 9 ONZAS. CON TAPA. PAQUETE POR 50 UNIDADES	Unidad	10.200,00
	<p>Nota: El contrato se adjudicó por el total del presupuesto y el supervisor realizará la solicitud de cantidades correspondientes de acuerdo a la necesidad de las actividades productivas, en todo caso sin superar el presupuesto oficial contenido en la presente aceptación de oferta.</p>			
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	CDP No. 426.			
	Fecha: 2026-01-26.			
	UNIDAD/SUBUNIDAD EJECUTORA: 12-08-00-139 EPMSC NEIVA.			
	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS:			
	A-05-01-01-001-006			
	A-05-01-01-002-001			
	A-05-01-01-002-002			
	A-05-01-01-002-003			
	A-05-01-01-003-006			
	FUENTE: PROPIOS.			
DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	RECURSO: 26.			
	SITUAC: CSF.			
	OBJETO: SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA PANADERÍA DE LA CPMS NEIVA.			
	EXPEDIDO POR: JHON EDGAR MARROQUÍN CARDOSO.			



	VALOR: NOVENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS (\$98.276.987) M/CTE.																				
	RESOLUCIÓN No. 0003 DE 2026.																				
GARANTÍAS DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.5 del decreto 1082 de 2015 la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. Para el caso que nos ocupa la entidad determina la necesidad de exigir las, atendiendo a la naturaleza del objeto del contrato, a las actividades a cargo del contratista y a la forma de pago, las cuales podrán consistir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía.																				
	El oferente que resulte adjudicatario deberá constituir a favor de la CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE NEIVA NIT. 813.001.835-7 , las siguientes garantías,																				
	1) Cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir:(a) el incumplimiento total o parcial del Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.																				
	2) Calidad de los bienes.																				
	3) Calidad del servicio.																				
4) Pago de salarios, indemnizaciones y prestaciones sociales.																					
	La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:																				
	<table><tr><th>AMPAROS</th><th>TIPO DE GARANTÍA</th><th>VALOR ASEGURADO</th><th>VIGENCIA</th></tr><tr><td>CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO</td><td>PÓLIZA DE SEGUROS</td><td>10% DEL VALOR DEL CONTRATO</td><td>TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS, CONTADOS A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.</td></tr><tr><td>CALIDAD DEL SERVICIO</td><td>PÓLIZA DE SEGUROS</td><td>20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO</td><td>TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO, CONTADO A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.</td></tr><tr><td>CALIDAD LOS BIENES</td><td>PÓLIZA DE SEGUROS</td><td>20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO</td><td>TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO, CONTADO A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.</td></tr><tr><td>PAGO DE SALARIOS, INDEMNIZACIONES Y PRESTACIONES SOCIALES</td><td>PÓLIZA DE SEGUROS</td><td>5% DEL VALOR DEL CONTRATO</td><td>TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS, CONTADOS A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.</td></tr></table>	AMPAROS	TIPO DE GARANTÍA	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	PÓLIZA DE SEGUROS	10% DEL VALOR DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS, CONTADOS A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.	CALIDAD DEL SERVICIO	PÓLIZA DE SEGUROS	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO, CONTADO A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.	CALIDAD LOS BIENES	PÓLIZA DE SEGUROS	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO, CONTADO A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.	PAGO DE SALARIOS, INDEMNIZACIONES Y PRESTACIONES SOCIALES	PÓLIZA DE SEGUROS	5% DEL VALOR DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS, CONTADOS A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.
AMPAROS	TIPO DE GARANTÍA	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA																		
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	PÓLIZA DE SEGUROS	10% DEL VALOR DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS, CONTADOS A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.																		
CALIDAD DEL SERVICIO	PÓLIZA DE SEGUROS	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO, CONTADO A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.																		
CALIDAD LOS BIENES	PÓLIZA DE SEGUROS	20% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO, CONTADO A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.																		
PAGO DE SALARIOS, INDEMNIZACIONES Y PRESTACIONES SOCIALES	PÓLIZA DE SEGUROS	5% DEL VALOR DEL CONTRATO	TÉRMINO DE DURACIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS, CONTADOS A PARTIR DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN.																		

SUPERVISOR	<p>La supervisión del contrato será ejercida por Joel Dario Jiménez Vivas, responsable de actividades productivas, quien haga sus veces, o quien designe el director de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva para tal fin.</p> <p>El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículos 83 y 84, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del contrato, quien velará por los intereses de la entidad y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias. Entre otras, le corresponderá,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificar, revisar y aprobar el cumplimiento de los requisitos y documentos de orden técnico y legal exigidos. - Proyectar y suscribir actas entre contratista y supervisor. - Elaborar oportunamente actas de recibido a satisfacción, informes de supervisión parcial/final, actas de terminación y liquidación, así como los demás que por su naturaleza le corresponda. - Vigilar que el servicio se preste cumplimiento las especificaciones técnicas establecidas. - Certificar el cumplimiento del contrato dentro de las condiciones exigidas. - Aplicar en forma estricta las medidas de control para que el contratista cumpla con los aportes a los sistemas de salud, pensión y aportes a las cajas de compensación familiar, ICBF, SENA y cajas de compensación familiar cuando a ello hubiere lugar, en los términos de la Ley 789 de 2002, Decreto 1703 de 2002, artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.
LUGAR DE EJECUCIÓN	El lugar de ejecución será en las instalaciones de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva, ubicada en la vereda Río Frío, municipio de Rivera-Huila kilómetro 15 de la vía que de Neiva conduce al sur del departamento del Huila.
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.
INDEMNIDAD	El Contratista se obliga a mantener indemne a la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva, de cualquier reclamación que puedan presentar terceros, originadas por las acciones o por las actuaciones que se deriven de sus subcontratistas o dependientes.
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.



INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA	EL CONTRATISTA es una entidad independiente de EL CONTRATANTE , en consecuencia, EL CONTRATISTA no es su representante, agente o mandatario. EL CONTRATISTA no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de EL CONTRATANTE , ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo y ejecutará sus actividades de manera independiente y autónoma sin subordinación al contratante.
CESIONES	EL CONTRATISTA no podrá ceder, en todo o en parte, a persona natural o jurídica, los derechos emanados y asumidos con la suscripción del contrato, salvo previa y expresa autorización escrita del supervisor del contrato y ordenador del gasto.
CADUCIDAD	EL CONTRATANTE , mediante acto administrativo motivado podrá declarar la caducidad del contrato si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA , que afecte de manera grave y directa la ejecución del Contrato de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.
TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO	Al contrato le son aplicables los principios de terminación, modificación e interpretación unilateral de que tratan los artículos 15 y ss de la Ley 80 de 1993
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 trabajos realizados 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.
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.
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

	<p>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.</p> <p>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.</p>
MULTAS	<p>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 la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. 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.</p> <p>El desarrollo del proceso de declaratoria de incumplimiento será basado en el manual de contratación INPEC V8.</p>
PERFECCIONAMIENTO	<p>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: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el contratista, por parte del área de contratación.</p>
DOMICILIO CONTRACTUAL	<p>Para todos los efectos legales se fija el domicilio en las instalaciones de la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Neiva, kilómetro 15 vía al sur del Departamento del Huila, Vereda Río Frío- Rivera.</p>



Dado en Rivera, a los doce (12) días del mes de febrero (02) de dos mil veintiséis (2026).

Atentamente,

MARÍA FERNANDA DÍAZ BELTRÁN
Directora (E) Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Neiva

Elaborado por: Paula Andrea Real Home – Responsable de Contratación CPMS Neiva 
Fecha de elaboración: 12/02/2026
Ubicación: E:\2026\PROCESOS DE CONTRATACIÓN\139-02-S2-2026