INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA 012/2026

Villavicencio, febrero 18 de 2026

Señor (a)
LEONIDAS OCHOA CORRALES
C.C. 17386985
Calle 5 A # 15 – 65 Barrio Macunayma
leocomau@hotmail.com

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta 012/2026

Respetado Señor **LEONIDAS OCHOA CORRALES**

Me permito informarle que el **INPEC – CPMS VILLAVICENCIO**, aceptó su oferta presentada el día 13/02/2026 9:00 AM la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 131-MC-006-2026. De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No.131-MC-006-2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**012 de 2026**
CONTRATISTA	**LEONIDAS OCHOA CORRALES** CC 17386985 de Puerto López
	Dirección Comercial: Calle 5 A # 15 – 65 Barrio Macunayma
	Teléfonos: 3143246500
	Email Comercial: leocomau@hotmail.com
OBJETO	**SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO**

<table>
<tr><td>ALCANCE DEL OBJETO</td><td>

El contrato se desarrollará por monto agotable y a precios fijos durante la ejecución, teniendo en cuenta que se dará prioridad a solicitar productos de mayor rotación y generen mejores ingresos en el expendio.
Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Medicamente y Alimentos – INVIMA, loa que apliquen
Las hortalizas y verduras deben ser frescas, no congeladas
Las carnes y cortes deben ser frescos, no congelados
El oferente ganador deberá ejecutar mediante entregas parciales que varían de una a varias unidades en un día, los 7 días a la semana, según requerimiento del responsable de la supervisión del CPMS VILLAVICENCIO - INPEC
La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.

</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCION</th><th>MED</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ARVEJA DESGRANADA</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>2</td><td>YUCA</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>3</td><td>PLATANO VERDE</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>4</td><td>PLATANO MADURO</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>5</td><td>PAPA PAREJA X BULTO DE 50 KILOS</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>6</td><td>PAPA CRIOLLA X BULTO DE 50 KILOS</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>7</td><td>PAPA GRUESA X BULTO DE 50 KILOS</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>8</td><td>ARRACACHA</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>9</td><td>MAZORCA PESO MINIMO 250 GRAMOS</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>10</td><td>AHUYAMA</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>11</td><td>CILANTRO</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>12</td><td>CILANTRON</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>13</td><td>CEBOLLA LARGA</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>14</td><td>AGUACATE GRANDE</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>15</td><td>AJO EN PEPA</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>16</td><td>PIMENTON</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>17</td><td>TOMATE MADURO PARA GUISO</td><td>LIBRA</td></tr>
<tr><td>18</td><td>HABICHUELA</td><td>LIBRA</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	19	ZANAHORIA	LIBRA
	20	LECHUGA GRANDE PESO MINIMO 430 GRAMOS	UNIDAD
	21	CEBOLLA CABEZONA	LIBRA
	22	LECHUGA CRESPA PESO MINIMO 430 GRAMOS	UNIDAD
	23	APIO	LIBRA
	24	TOMILLO EN HOJA	LIBRA
	25	LAUREL EN HOJA	LIBRA
	26	COLOR	LIBRA
	27	SALSINA	LIBRA
	28	QUESO DOBLE CREMA TAJADO (LECHE SEMIDESCREMADA HIGIENIZADA, SUERO ACIDO (CONTIENE SUERO DE LECHE Y ACIDULANTES (ACIDO ACETICO NATURAL Y/O ACIDO LACTICO) SAL (CLORURO DE SODIO) CUAJO, CALORIAS 80, CALORIAS DE GRASA 50, GRASA TOTAL 6G - 9%, GRASA SATURADA 4G - 20%, GRASA TRANS 0 - 0%, COLESTEROL 10MG - 3%, SODIO 150 MG - 6%, CARBOHIDRATO TOTAL MENOS DE 1G - 0%, FIBRA DIETARIA 0%, AZUCARES MENOS DE 1G, PROTEINA 6G, VITAMINA A, CALCIO 15%, VITAMINA C, HIERRO	BLOQUE X 100 UNIDADES
	29	ACEITE VEGETAL DE PALMA, OLEINA DE PALMBA RBD 99.99%, ANTIOXIDANTE TBQ (TETRA BUTIL HIDROQUINONA) 0.01%, INDICES DE PEROXIDOS MAX 5 MEQ02/KG, DENSIDAD RELATIVA (X°C/AGUA A 20°C) 0.925X=20°C, INDICE DE REFRACCION ND40°C 1.470, INDICE DE SAPONIFICACION (MG KOH/G DE ACEITE 195, INDICE DE YODO 139, MATERIA INSAPONIFICABLE (G/KG) <15, ACIDOS GRASOS LIBRES MAX 0.2%, HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL (105°C) 0.02%, IMPUEREZ INSOLUBLES 0.05%, CONTENIDO DE JABON NEGATIVO, ACEITES REFINADOS EN PLANTA 1, ACEITES REFINADOS FUERA DE PLANTA 5, ACEITES PRENSADOS EN FRIO Y VIRGENES ≤20, PUNTO DE HUMO 220°C, ACIDEZ 0.10%, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, OLOR Y SABOR NEUTRO CARACTERISTICOS, COLOR AMARILLO BRILLANTE, ASPECTO LIMPIO A 25°, LIQUIDO VISCOSO, FRESCURA ACEPTABLE, LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS Y DE SUSTANCIAS EMPLEADAS EN SU EXTRACCION Y REFINACION	BIDON X 20 LITROS
	30	SAL	ARROBA
	31	CALDO CON COSTILLA DESHIDRATADO CALORIAS 0, GRASA TOTAL 0G, SODIO 520 MG - 22%, CARBOHIDRATO TOTAL <1G - 0%, PROTEINA 0G - 0%.	UND

	32	ARROZ BLANCO CALORIAS 160, GRASA TOTAL 0G%, GRASA SATURADA 0G, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL 0MG, SODIO 5MG, CARBOHIDRATO TOTAL 38G, FIBRA DIETARIA 2G, FIBRA SOLUBLE 0G, FIBRA INSOLUBLE 2G, AZUCARES 0G, PROTEINA 4G, VITAMINA A 0%, CALCIO 2%, VITAMINA C 0%, HIERRO 0%	ARROBA
	33	SPAGUETTI (ENERGIA 270 KCAL, ENERGIA DE GRASA 0 KCAL, GRASA TOTAL 0G - 0%, GRASA SATURADA 0G - 0%, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL 0MG - 0%, SODIO 10MG, CALCIO 2%, CARBOHIDRATO TOTAL 61G - 20%, FIBRA DIETARIA 3G - 12%, FIBRA SOLUBLE 0G, FIBRA INSOLUBLE 3G, AZUCARES 0G - 0%, PROTEINA 10G - 20%, HIERRO 20%	ARROBA
	34	SALSA TARTARA (AGUA, ACEITE VEGETAL REFINADO DE SOYA, VEGETALES (PEPINILLOS, PEREJIL), ESPESANTE (ALMIDON MODIFICADO), AZUCAR SAL, ESTABILIZANTE (GOMO XANTAN), HUEVO DESHIDRATADO, ACIDULANTE (ACIDO ACETICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), SABORIZANTES NATURALES (MAYONESA, AJO, CEBOLLA), ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSODICO), SECUESTRANTE EDTA, CONTIENE HUEVO. CALORIAS 40, CALORIAS DE LA GRASA 30, GRASA TOTAL 3G - 4%, GRASA SATURADA 0.5G - 3%, GRASA POLIINSATURADA 1.5G, OMEGA 3 - 0G, OMEGA 6 - 1G, OMEGA 9 - 1G, GRASA MONO INSATURADA 1G, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL <5MG - 1%, SODIO 130 MG - 5%, CARBOHIDRATO TOTAL 3G - 1%, FIBRA DIETARIA 0G - 0%, AZUCARES <1G, PROTEINA 0G, VITAMINA A 0%, CALCIO 0%, VITAMINA C 0%, HIERRO 0%.	BOLSA X 1000 GRAMOS
	35	SALSA DE PIÑA (AZUCAR, PULPA DE PIÑA, AGUA, ALMIDON MODIFICADO DE MAIZ, ESPESANTE (CARRAGENINA E-407 (DEXTROSA), C.M.C.), ACIDULANTE (ACIDO CITRICO), SABOR ARTIFICIAL DE PIÑA, CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, BENZOATO DE SODIO), EDULCORANTE ARTIFICIAL (SUCRALOSA). COLORANTES ARTIFICIALES (E-102(TARTRAZINA)), CALORIAS 15, GRASA TOTAL 0%, SODIO 0MG - 0%, CARBOHIDRATO TOTAL 4G- 1%, AZUCARES 4G, PROTEINA 0G.	BOLSA X 1000 GRAMOS
	36	SALSA PARA CARNES LIQUIDA INGREDIENTES: AGUA, AZUCAR, PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA DE SOYA, VINAGRE PASTA DE TOMATE, ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSÓDICO) COLOR CARAMELO, (PROCESO SULFITO, AMONIO, GRADO ALIMENTICIO), SABORIZANTE ARTIFICIAL (SABOR A POLLO,	GARRAFA X 4000 GRAMOS

		KETCHUP, TOCINETA), ESTABILIZANTE (GOMO XANTAN), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), ESPECIA (OREGANO). CONTIENE SOYA. PUEDE CONTENER TRAZASDE SULFITO, CALORIAS 5KCAL, GRASA TOTAL 0G (0%),SODIO 90MG(4%), CARBOHIDATRO TOTAL 1G (0%),AZUCARES 1 G, PROTEINA <1G (0%) PRESENTACION G	
	37	SALSA BARBECUE (INGREDIENTES AGUA, AZUCAR, PASTA DE TOMATE, ESPESANTE (ALMIDON MODIFICADO), SAL, PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA, MAIZ CONTIENE GLUTEN DE MAIZ), ESTABILIZANTES (CARBOXIMETILCELULOSA DE SODIO, GOMA XANTAN), SABORIZANTE ARTIFICIAL (BARBECUE), ACIDULANTES (ACIDO ACETICO, ACIDO CITRICO), COLORANTE NATURAL (CARAMELO), ACENTUADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSODICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), EDULCORANTES ARTIFICIALES (ASPARTAME, ACESULFAME K, SACARINA), SABORIZANTES NATURALES. FENILCETONURICOS: CONTIENE: FENILALANINA. CALORIAS 15, GRASA TOTAL 0G - 0%, SODIO 180MG - 7%, CARBOHIDRATO TOTAL 3G - 1%, AZUCARES 2G, PROTEINA 0G.	BOLSA X 1000 GRAMOS
	38	SALSA DE TOMATE INGREDIENTES (PASTA DE TOMATE, AGUA, AZUCAR, SAL, VINAGRE, ESTABILIZANTE (CMC), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO) CONDIMENTOS, CALORIAS 15, GRASA TOTAL 0G - 0%, GRASAS TRANS 0G - 0%, COLESTERO 0MG - 0%, SODIO 140 MG - 6%, CARBOHIDRATOS TOTALES 4G - 1%, FIBRA DIETARIA 0G - 0%, AZUCARES 2G, PROTEINA 0G - 0%, VITAMINA A 0%, CALCIO 0%, HIERRO 0%, VITAMINA C 0%.	BOLSA X 1000 GRAMOS
	39	MAYONESA INGREDIENTES (AGUA, ACEITE VEGETAL, HUEVO ENTERO PASTEURIZADO, ESPESANTE (ALMIDON MODIFICAD), AZUCAR, SAL, VINAGRE, ESPECIAS, ACIDULANTE (ACIDO FOSFORICO, ACIDO CITRICO), CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO Y SORBATO DE POTASIO), ESPESANTE (GOMA XANTAN), SABORES ARTIFICIALES (MAYONESA Y LIMON), ANTIOXIDANTE (BHA, BHT), SECUESTRANTE (EDTA), SABOR NATURAL HUEVO, ACENTUADOR DE SABOR (MONOGLUTAMATO DE SODIO), COLORANTE NATURAL (ANNATO, CURCUMINA).CALORIAS 50, GRASA TOTAL 5G - 8%, GRASA SATURADA 1G - 5%, GRASA POLIINSATURADA 3.5G, GRASA MONOINSATURADA 1.5G, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL <5MG - 1%, SODIO 95MG - 4%, CARBOHIDRATOS TOTALES 2G - 1%, FIBRA	BOLSA X 1000 GRAMOS

		DIETARIA 0G, AZUCARES 0G, PROTEINA 0G - 0%, VITAMINA A 0%, CALCIO 0%, VITAMINA C 0%, HIERRO 20%	
	40	SALSA SOYA INGREDIENTES (AGUA, PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA Y MAIZ), MALTODEXTRINA, AZUCAR, SAL, COLORANTE NATURAL (CARAMELO), ACIDULANTES (ACIDO LACTICO Y ACIDO ACETICO), RESALTADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSODICO), CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO), SABOR NATURAL (ROASTED BEEF), ANTIESPUMANTE (DIMETILPOLIXILOSANO), CALORIAS 0G, GRASA TOTAL 0G - 0%, SODIO 115MG - 5%, CARBOHIDRATOS TOTALES <1G - 0%, PROTEINA 0G - 0%	FRASCO X 3800 CM3
	41	SALSA NEGRA INGREDIENTES AGUA, SAL, PROTEINA VEGETAL HIDROLIZADA DE SOYA O DE MAIZ, VINAGRE NATURAL, COLORANTE NATURAL (CARAMELO), ESTABILIZANTE (CMC O GOMA XANTAN O GOMA GUAR) ACIDULANTE (ACIDO FOSFORICO) CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO), SABORES ARTIFICIALES (SALSA NEGRA, CANELA, MOSTAZA), ANTIESPUMANTE (POLIDIMETILSILOXANO), CALORIAS 0, GRASA TOTAL 0G - 0%, SODIO 60MG - 3%, CARBOHIDRATO TOTAL 0G - 0%, AZUCARES 0G, PROTEINA 0G.	FRASCO Y 1050 ML
	42	SALSA HUMO FRASCO X 3000 CM3	UND
	43	ESENCIA COLOR CARAMELO X 650 GR COLORANTE LIQUIDO NATURAL OBTENIDO POR CARAMELIZACION DE LA SACAROSA, QUE APORTA COLOR A SUS PRODUCTOS. AZUCAR, AGUA Y ESTABLIZANTE (SALES DE AMONIO) COLOR CARACTERISTICO, HUMEDAD 25-32%, PODER COLORANTE 240 KLETS, PH 5 +/-1, ABSORBANCIA (430NM) 0.48 MINIMO, GRAVEDAD ESPECIFICA A 20°C 1.3000 - 1.3300, GRADOS BAUME 31-33, METALES PESADOS MAXIMO 10 PPM, MESOFILOS <10, NMP COLIFORMES <3, RECUENTO DE MOHO Y LEVADURAS <10, NMP COLIFORMES FECALES <3.	FRASCO X 650 GRAMOS
	44	MANTEQUILLA X 500 GR	UND
	45	BICARBONATO	LIBRA
	46	FRIJOL DE BOLA ROJA CALORIAS 170, GRASA TOTAL 1G - 2%, GRASA SATURADA 0G - 0%, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL 0MG - 0%, SODIO 40MG - 2%, CARBOHIDRATO TOTAL 24G - 8%, FIBRA DIETARIA 12G - 48%, AZUCARES 2G, PROTEINA 12G - 24%, VITAMINA A 0%, VITAMINA C 0%, CALCIO 20%, HIERRO 15%, VITAMINA B1 90%, VITAMINA B3 4%, VITAMINA B2 110%	ARROBA

	47	PASTA PARA SOPA CALORIAS 50, GRASA TOTAL 0G - 0%, GRASA SATURADA 0G - 0%, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL 0MG - 0%, SODIO 0MG - 0%, CARBOHIDRATO TOTAL 11G - 4%, FIBRA DIETARIA <1G - 2%, AZUCARES 1G, PROTEINA 2G - 4%, VITAMINA A 0%, VITAMINA C 0%, VITAMINA B1 6%, VITAMINA B2 4%, NIACINA 4%, ACIDO FOLICO 6%, HIERRO 4%, CALCIO 0%	ARROBA
	48	PIÑA TROCEADA EN MEDIO ALMIBARADO LIBRE DE CORAZON INGREDIENTES (PULPA DE PIÑA (MD2 GOLDEN) AGUA, AZUCAR, ACIDO CITRICO Y CONSERVANTE (SORBATO DE POTASIO Y BENZOATO DE SODIO, SABOR AGRIDULCE, COLOR AMARILLO CARACTERISTICO (VARIEDAD OROMIEL), OLOR PIÑA ALMIBARADA, TEXTURA TROZOS CONSITENTES, LIQUIDO SEMIVISCOSO, PH 3.4 - 4.5, GRADOS BRIX 16 - 22, ENERGIA 65,75, PROTEINA 0.38, CARBOHIDRATOS 15,40, FIBRA 0,82, GRASA TOTAL 0.11.	KILO
	49	HUEVOS DE TAMAÑO MEDIANA SU PESO OSCILA ENTRE 55 Y 63 GRAMOS.	CUBETA
	50	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA CALORIAS 130, CALORIAS DE GRASA 0, CALORIAS DE GRASA SATURADA0, GRASA TOTAL 0.5G - 1%, GRASA SATURADA 0G - 0%, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL 0MG - 0%, SODIO 10MG - 0%, CARBOHIDRATO TOTAL 28G - 9%, FIBRA DIETARIA 2G - 8%, AZUCARES 0G, PROTEINAS 2G - 4%, VITAMINA A 0%, VITAMINA C 0%, CALCIO 0%, HIERRO 6%, VITAMINA B1 70%, VITAMINA B2 6%, NIACINA 6%, ACIDO FOLICO 6%	ARROBA
	51	AJI EN POLVO	Libra
	52	AREPA BLANCA SIMPLE DE MAIZ	UND
	53	CHORIZO A BASE DE CARNE MIXTA CERDO, RES Y TRIPA ORIGINAL DE 110 A 120 GRAMOS.	UNIDAD
	54	TOCINO PARA CHICHARRON CARNUDO ESPECIAL DE PRIMERA CALIDAD	LIBRA
	55	PECHUGA DE POLLO	LIBRA
	56	PECHUGA DE POLLO PORCION 250 GRAMOS	UNIDAD
	57	SALCHICHA MANGUERA INGREDIENTES (SALCHICHA DE POLLO, CARNE DE POLLO SEPARADA MECANICAMENTE, AGUA, HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, MATERIAL DE CERDO (CUERO DE CERDO), PROTEINA DE SOYA, SAL, AROMA ARTIFICIAL (CARNE), POLIFOSFATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), ERITORBATO DE SODIO (ANTIOXIDANTE), NITRITO DE SODIO (FIJADOR DE COLOR), COLOR ARTIFICIAL (ROJO PUNZO), CONTIENE GLUTEN, SOYA, CALORIAS 80, GRASA TOTAL 4.5G - 7%, GRASA SATURADA 1.5G	PAQUETE X 10 UNIDADES

		- 8%, GRASA TRANS 0G, COLESTEROL 25MG - 8%, SODIO 410 MG - 17%, CARBOHIDRATO TOTAL 5G - 2%, FIBRA DIETARIA 0G - 0%, AZUCARES 0G, PROTEINA 5G - 10%, VITAMINA A 0%, CALCIO 2%, VITAMINA C 0%, HIERRO 6%.	
	58	CACHAMA DE CRIADERO- FRESCA- ARREGLADA SIN ESCAMAS Y SIN AGALLAS CON UN PESO APROXIMADO ENTRE 450 a 500 GRAMOS	UNIDAD
	59	MOJARRA - FRESCA- ARREGLADA SIN ESCAMAS Y SIN AGALLAS CON UN PESO APROXIMADO ENTRE 450 a 500 GRAMOS	UNIDAD
	60	PESCADO DE CUERO AMARILLO EN RODAJA PESO 250 GRAMOS X UND	UNIDAD
	61	GALLINA CRIOLLA (ENTERA) ARREGLADA, CON PESO 4 LIBRAS	UNIDAD
	62	CARNE PARA DESMECHAR DE PRIMERA CALIDAD CON POCA GRASA EXTERNA.	LIBRA
	63	CARNE LOMO DE RES TIPO CHURRASCO CORTE DE 250 GRAMOS.	UNIDAD
	64	CARNE DE RES MOLIDA (MURILLO)	LIBRA
	65	CARNE DE FALDA O COSTILLA DE RES	LIBRA
	66	COSTILLA DE CERDO	LIBRA
	67	CARNE DE LOMO DE CERDO TIPO CHURRASCO CORTES DE 250 GRAMOS.	UNIDAD
	68	CALDO DE GALLINA DESHIDRATADO CALORIAS 0, GRASA TOTAL 0G - 0%, SODIO 540 MG - 23%, CARBOHIDRATOS TOTALES <1G - 0%, PROTEINA 0G - 0%	UNIDAD
	69	CARNE DE RES ESPECIAL PORCION POR 250 GRAMOS	UNIDAD
	70	MOSTAZA POR 1000 GRAMOS	UNIDAD
	71	PESUÑA DE MARRANO DE PRIMERA CALIDAD X LIBRA	LIBRA
	72	ICOPOR T1	PACA X 200 UND
	73	ICOPOR 24 ONZAS	CAJA X 5(UND
	74	ICOPOR J1	PACA X 200 UND
	75	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDA	KILO
	76	PAPA A LA FRANCESA ORECOCIDA	KILO

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: (Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el CPMS Villavicencio, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: - Suministrar los bienes adquiridos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta. - Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. - Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso que se solicite). - Los productos deben presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, la fecha de vencimiento de los productos debe ser mayor a 3 meses posteriormente a la fecha de ingreso a almacén del CPMS Villavicencio y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento. - Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección). - En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito. - Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMS Villavicencio, por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión. - Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el

<table>
<tr><td></td><td>administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
- Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.
- Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>• Cancelar el precio acordado en la forma establecida en el contrato.
• Informar cualquier irregularidad que se presente en el desarrollo del presente contrato.
• Brindar toda la información necesaria y oportuna para el cumplimiento del objeto del contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento (si se solicita), por parte de la dependencia de contratación, que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCIÓN</td><td>Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es por CIENTO SETENTA Y DOS MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS M.CTE ($172.090.500). exento de Iva
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>V. UNIT</th></tr>
<tr><td>1</td><td>arveja desgranada</td><td>libra</td><td>3.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>yuca</td><td>libra</td><td>2.900</td></tr>
<tr><td>3</td><td>plátano verde</td><td>libra</td><td>2.900</td></tr>
<tr><td>4</td><td>plátano maduro</td><td>libra</td><td>2.900</td></tr>
<tr><td>5</td><td>papa pareja x bulto de 50 kilos</td><td>unidad</td><td>40.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>papa criolla x bulto de 50 kilos</td><td>unidad</td><td>95.000</td></tr>
<tr><td>7</td><td>papa gruesa x bulto de 50 kilos</td><td>unidad</td><td>138.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>arracacha</td><td>libra</td><td>2.000</td></tr>
<tr><td>9</td><td>mazorca peso mínimo 250 gramos</td><td>unidad</td><td>3.000</td></tr>
<tr><td>10</td><td>ahuyama</td><td>libra</td><td>1.200</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: (Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el CPMS Villavicencio, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: - Suministrar los bienes adquiridos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta. - Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. - Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso que se solicite). - Los productos deben presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, la fecha de vencimiento de los productos debe ser mayor a 3 meses posteriormente a la fecha de ingreso a almacén del CPMS Villavicencio y cumplir con las especificaciones y características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento. - Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección). - En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito. - Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMS Villavicencio, por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión. - Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el

<table>
<tr><td></td><td>administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.
- Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato.
- Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada.
- Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>• Cancelar el precio acordado en la forma establecida en el contrato.
• Informar cualquier irregularidad que se presente en el desarrollo del presente contrato.
• Brindar toda la información necesaria y oportuna para el cumplimiento del objeto del contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento (si se solicita), por parte de la dependencia de contratación, que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCIÓN</td><td>Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es por CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS M.CTE ($175.090.500). exento de Iva
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>V. UNIT</th></tr>
<tr><td>1</td><td>arveja desgranada</td><td>libra</td><td>3.000</td></tr>
<tr><td>2</td><td>yuca</td><td>libra</td><td>2.900</td></tr>
<tr><td>3</td><td>plátano verde</td><td>libra</td><td>2.900</td></tr>
<tr><td>4</td><td>plátano maduro</td><td>libra</td><td>2.900</td></tr>
<tr><td>5</td><td>papa pareja x bulto de 50 kilos</td><td>unidad</td><td>40.000</td></tr>
<tr><td>6</td><td>papa criolla x bulto de 50 kilos</td><td>unidad</td><td>95.000</td></tr>
<tr><td>7</td><td>papa gruesa x bulto de 50 kilos</td><td>unidad</td><td>138.000</td></tr>
<tr><td>8</td><td>arracacha</td><td>libra</td><td>2.000</td></tr>
<tr><td>9</td><td>mazorca peso mínimo 250 gramos</td><td>unidad</td><td>3.000</td></tr>
<tr><td>10</td><td>ahuyama</td><td>libra</td><td>1.200</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

11	cilantro	libra	3.500
12	cilantron	libra	8.500
13	cebolla larga	libra	3.000
14	aguacate grande	unidad	4.200
15	ajo en pepa	libra	6.500
16	pimentón	libra	2.000
17	tomate maduro para guiso	libra	3.000
18	habichuela	libra	1.500
19	zanahoria	libra	1.700
20	lechuga grande peso mínimo 430 gramos	unidad	3.000
21	cebolla cabezona	libra	2.700
22	lechuga crespa peso mínimo 430 gramos	unidad	2.300
23	apio	libra	2.500
24	tomillo en hoja	libra	6.500
25	laurel en hoja	libra	6.500
26	color	libra	8.700
27	salsina	libra	8.700
28	queso doble crema tajado (leche semidescremada higienizada, suero acido (contiene suero de leche y acidulantes (ácido acético natural y/o ácido lactico) sal (cloruro de sodio) cuajo, calorias 80, calorias de grasa 50, grasa total 6g - 9%, grasa saturada 4g - 20%, grasa trans 0 - 0%, colesterol 10mg - 3%, sodio 150 mg - 6%, carbohidrato total menos de 1g - 0%, fibra dietaria 0%, azucares menos de 1g, proteina 6g, vitamina a, calcio 15%, vitamina c, hierro.	bloque x 100 unidades	70.500
29	aceite vegetal de palma, oleina de palmba rbd 99.99%, antioxidante tbq (tetra butil hidroquinona) 0.01%, indices de peroxidos max 5 meq02/kg, densidad relativa (x°c/agua a 20°c) 0.925x=20°c, indice de refracción nd40°c 1.470, indice de saponificacion (mg koh/g de aceite 195, indice de yodo 139, materia insaponificable (g/kg) <15, acidos grasos libres max 0.2%, humedad y materia volatil (105°c) 0.02%, impuerez insolubles 0.05%, contenido de jabon negativo, aceites refinados en planta 1, aceites refinados fuera de planta 5, aceites prensados en frio y vírgenes ≤20, punto de humo 220°c, acidez 0.10%, hierro max 1.5 mg/kg, cobre max	bidon x 20 litros	178.350

		0.1 mg/kg, plomo max 0.1mg/kg, arsenico max 0.1 mg/kg, olor y sabor neutro caracteristicos, color amarillo brillante, aspecto limpio a 25°, liquido viscoso, frescura aceptable, libre de materiales extraños y de sustancias empleadas en su extraccion y refinacion		
	30	sal	arroba	42.000
	31	caldo con costilla deshidratado calorias 0, grasa total 0g, sodio 520 mg - 22%, carbohidrato total <1g - 0%, proteina 0g - 0%.	und	500
	32	arroz blanco calorias 160, grasa total 0g%, grasa saturada 0g, grasa trans 0g, colesterol 0mg, sodio 5mg, carbohidrato total 38g, fibra dietaria 2g, fibra soluble 0g, fibra insoluble 2g, azucares 0g, proteina 4g, vitamina a 0%, calcio 2%, vitamina c 0%, hierro 0%	arroba	70.400
	33	spaguetti (energia 270 kcal, energia de grasa 0 kcal, grasa total 0g - 0%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 10mg, calcio 2%, carbohidrato total 61g - 20%, fibra dietaria 3g - 12%, fibra soluble 0g, fibra insoluble 3g, azucares 0g - 0%, proteina 10g - 20%, hierro 20%	arroba	26.400
	34	salsa tártara (agua, aceite vegetal refinado de soya, vegetales (pepinillos, perejil), espesante (almidon modificado), azucar sal, estabilizante (gomo xantan), huevo deshidratado, acidulante (ácido acético), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), saborizantes naturales (mayonesa, ajo, cebolla), acentuador de sabor (glutamato monosodico), secuestrante edta, contiene huevo. calorias 40, calorias de la grasa 30, grasa total 3g - 4%, grasa saturada 0.5g - 3%, grasa poliinsaturada 1.5g, omega 3 - 0g, omega 6 - 1g, omega 9 - 1g, grasa mono insaturada 1g, grasa trans 0g, colesterol <5mg - 1%, sodio 130 mg - 5%, carbohidrato total 3g - 1%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares <1g, proteina 0g, vitamina a 0%, calcio 0%, vitamina c 0%, hierro 0%.	bolsa x 1000 gramos	7.9L

35	salsa de piña (azucar, pulpa de piña, agua, almidon modificado de maiz, espesante (carragenina e-407 (dextrosa), c.m.c.), acidulante (ácido citrico), sabor artificial de piña, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), edulcorante artificial (sucralosa). colorantes artificiales (e-102(tartrazina)), calorias 15, grasa total 0%, sodio 0mg - 0%, carbohidrato total 4g- 1%, azucares 4g, proteina 0g.	bolsa x 1000 gramos	5.850
36	salsa para carnes liquida ingredientes: agua, azucar, proteina vegetal hidrolizada de soya, vinagre pasta de tomate, acentuador de sabor (glutamato monosodico) color caramelo, (proceso sulfito, amonio, grado alimenticio), saborizante artificial (sabor a pollo, ketchup, tocineta), estabilizante (gomo xantan), conservante (benzoato de sodio), especia (oregano). contiene soya. puede contener trazas sodio 90mg(4%), carbohidrato total 1g (0%), salsa barbecue (ingredientes agua, azucar, pasta de tomate, espesante (almidon modificado), sal, proteina vegetal hidrolizada (soya, maiz contiene gluten de maiz), estabilizantes (carboximetilcelulosa de sodio, goma xantan), saborizante artificial (barbecue), acidulantes (ácido acético, ácido citrico), colorante natural (caramelo), acentuador de sabor (glutamato monosodico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (aspartame, acesulfame k, sacarina), saborizantes naturales. fenilcetonuricos: contiene: fenilalanina. calorias 15, grasa total 0g - 0%, sodio 180mg - 7%, carbohidrato total 3g - 1%, azucares 2g, proteina 0g.	garrafa x 4000 gramos	42.100
37	salsa barbecue (ingredientes agua, azucar, pasta de tomate, espesante (almidon modificado), sal, proteina vegetal hidrolizada (soya, maiz contiene gluten de maiz), estabilizantes (carboximetilcelulosa de sodio, goma xantan), saborizante artificial (barbecue), acidulantes (ácido acético, ácido citrico), colorante natural (caramelo), acentuador de sabor (glutamato monosodico), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), edulcorantes artificiales (aspartame,	bolsa x 1000 gramos	7.700

		acesulfame k, sacarina), saborizantes naturales. fenilcetonuricos: contiene: fenilalanina. calorias 15, grasa total 0g - 0%, sodio 180mg - 7%, carbohidrato total 3g - 1%, azucares 2g, proteina 0g.		
	38	salsa de tomate ingredientes (pasta de tomate, agua, azucar, sal, vinagre, estabilizante (cmc), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio) condimentos, calorias 15, grasa total 0g - 0%, grasas trans 0g - 0%, colesterol 0mg - 0%, sodio 140 mg - 6%, carbohidratos totales 4g - 1%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares 2g, proteina 0g - 0%, vitamina a 0%, calcio 0%, hierro 0%, vitamina c 0%.	bolsa x 1000 gramos	6.400
	39	mayonesa ingredientes (agua, aceite vegetal, huevo entero pasteurizado, espesante (almidon modificad), azucar, sal, vinagre, especias, acidulante (ácido fosforico, ácido citrico), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), espesante (goma xantan), sabores artificiales (mayonesa y limon), antioxidante (bha, bht), secuestrante (edta), sabor natural huevo, acentuador de sabor (monoglutamato de sodio), colorante natural (annato, curcumina).calorias 50, grasa total 5g - 8%, grasa saturada 1g - 5%, grasa poliinsaturada 3.5g, grasa monoinsaturada 1.5g, grasa trans 0g, colesterol <5mg - 1%, sodio 95mg - 4%, carbohidratos totales 2g - 1%, fibra dietaria 0g, azucares 0g, proteina 0g - 0%, vitamina a 0%, calcio 0%, vitamina c 0%, hierro 20%	bolsa x 1000 gramos	7.300
	40	salsa soya ingredientes (agua, proteina vegetal hidrolizada (soya y maiz), maltodextrina, azucar, sal, colorante natural (caramelo), acidulantes (ácido lactico y ácido acetico), resaltador de sabor (glutamato monosodico), conservante (benzoato de sodio), sabor natural (roasted beef), antiespumante (dimetilpolixilosano), calorias 0g, grasa total 0g - 0%, sodio 115mg - 5%, carbohidratos totales <1g - 0%, proteina 0g - 0%.	frasco x 3800 cm3	21.000

41	salsa negra ingredientes agua, sal, proteina vegetal hidrolizada de soya o de maiz, vinagre natural, colorante natural (caramelo), estabilizante (cmc o goma xantan o goma guar) acidulante (ácido fosforico) conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), sabores artificiales (salsa negra, canela, mostaza), antiespumante (polidimetilsiloxano), calorias 0, grasa total 0g - 0%, sodio 60mg - 3%, carbohidrato total 0g - 0%, azucares 0g, proteina 0g.	frasco x 1050 ml	8.500
42	salsa humo frasco x 3000 cm3	und	21.500
43	esencia color caramelo x 650 gr colorante liquido natural obtenido por caramelizacion de la sacarosa, que aporta color a sus productos. azucar, agua y estabilizante (sales de amonio) color caracteristico, humedad 25-32%, poder colorante 240 klets, ph 5 +/-1, absorbancia (430nm) 0.48 minimo, gravedad específica a 20°c 1.3000 - 1.3300, grados baume 31-33, metales pesados maximo 10 ppm, mesofilos <10, nmp coliformes <3, recuento de moho y levaduras <10, nmp coliformes fecales <3.	frasco x 650 gramos	10.600
44	mantequilla x 500 gr	und	8.500
45	bicarbonato	libra	3.500
46	frijol de bola roja calorias 170, grasa total 1g - 2%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 40mg - 2%, carbohidrato total 24g - 8%, fibra dietaria 12g - 48%, azucares 2g, proteina 12g - 24%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, calcio 20%, hierro 15%, vitamina b1 90%, vitamina b3 4%, vitamina b2 110%	arroba	230.000
47	pasta para sopa calorias 50, grasa total 0g - 0%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 0mg - 0%, carbohidrato total 11g - 4%, fibra dietaria <1g - 2%, azucares 1g, proteina 2g - 4%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, vitamina b1 6%, vitamina b2 4%, niacina 4%, ácido fólico 6%, hierro 4%, calcio 0%	arroba	26.400
48	piña troceada en medio almibarado libre de corazón ingredientes (pulpa de piña (md2 golden) agua, azucar, ácido citrico y conservante (sorbato de potasio y benzoato de sodio, sabor agridulce,	kilo	7.000

	color amarillo caracteristico (variedad oromiel), olor piña almibarada, textura trozos consistentes, liquido semiviscoso, ph 3.4 - 4.5, grados brix 16 - 22, energia 65,75, proteina 0.38, carbohidratos 15,40, fibra 0,82, grasa total 0.11.		
49	huevos de tamaño mediana su peso oscila entre 55 y 63 gramos.	cubeta	19.400
50	harina de maiz precocida calorias 130, calorias de grasa 0, calorias de grasa saturada0, grasa total 0.5g - 1%, grasa saturada 0g - 0%, grasa trans 0g, colesterol 0mg - 0%, sodio 10mg - 0%, carbohidrato total 28g - 9%, fibra dietaria 2g - 8%, azucares 0g, proteinas 2g - 4%, vitamina a 0%, vitamina c 0%, calcio 0%, hierro 6%, vitamina b1 70%, vitamina b2 6%, niacina 6%, ácido fólico 6%	arroba	79.500
51	ají en polvo	libra	43.000
52	arepa blanca simple de maíz	und	1
53	chorizo a base de carne mixta cerdo, res y tripa original de 110 a 120 gramos.	unidad	4.800
54	tocino para chicharrón carnudo especial de primera calidad	libra	11.200
55	pechuga de pollo	libra	11.800
56	pechuga de pollo porción 250 gramos	unidad	7.600
57	salchicha manguera ingredientes (salchicha de pollo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, harina de trigo fortificada, material de cerdo (cuero de cerdo), proteina de soya, sal, aroma artificial (carne), polifosfato de sodio (regulador de acidez), eritorbato de sodio (antioxidante), nitrito de sodio (fijador de color), color artificial (rojo punzo), contiene gluten, soya, calorias 80, grasa total 4.5g - 7%, grasa saturada 1.5g - 8%, grasa trans 0g, colesterol 25mg - 8%, sodio 410 mg - 17%, carbohidrato total 5g - 2%, fibra dietaria 0g - 0%, azucares 0g, proteina 5g - 10%, vitamina a 0%, calcio 2%, vitamina c 0%, hierro 6%.	paquete x 10 unidades	45.100
58	cachama de criadero- fresca- arreglada sin escamas y sin agallas con un peso aproximado entre 450 a 500 gramos	unidad	9.500
59	mojarra - fresca- arreglada sin escamas y sin agallas con un peso aproximado entre 450 a 500 gramos	unidad	12.000

60	pescado de cuero amarillo en rodaja peso 250 gramos x und	unidad	10.500
61	gallina criolla (entera) arreglada, con peso 4 libras	unidad	28.000
62	carne para desmechar de primera calidad con poca grasa externa.	libra	18.850
63	carne lomo de res tipo churrasco corte de 250 gramos.	unidad	13.500
64	carne de res molida	libra	17.500
65	carne de falda o costilla de res	libra	17.500
66	costilla de cerdo	libra	15.500
67	carne de lomo de cerdo tipo churrasco cortes de 250 gramos.	unidad	9.200
68	caldo de gallina deshidratado calorías 0, grasa total 0g - 0%, sodio 540 mg - 23%, carbohidratos totales <1g - 0%, proteína 0g - 0%	unidad	550
69	carne de res especial porción por 250 gramos	unidad	11.000
70	mostaza por 1000 gramos	unidad	5.050
71	pesuña de marrano de primera calidad x libra	libra	6.000
72	icopor t1	paca x 200 und	117.750
73	icopor 24 onzas	caja x 500 und	688.000
74	icopor j1	paca x 200 und	130.000
75	Rapi yuca	Bolsa de 1kilo	14.000
76	Rapi papa	Bolsa de 1kilo	13.000

Las cantidades se coordinarán con el supervisor hasta agotar el presupuesto.

FORMA DE PAGO: El CPMS Villavicencio, efectuará pagos al contratista conforme a los alimentos entregados y a los ingresos que se perciban por la venta de los productos de los Proyectos Productivos del Establecimiento, por ser estos recursos de CAJA ESPECIAL - RECURSOS PROPIOS y a la disponibilidad del PAC, de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos, en un plazo máximo de 90 días, previa presentación de la factura correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales (El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, si hubiere lugar a ello), a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

El valor total del contrato de bienes y/o servicios será hasta por el valor de la propuesta económica final presentada por el oferente. EL CPMS Villavicencio se reservará el derecho de compra hasta el tope del CDP asignado para tal fin.

La oferta incluye los costos directos e indirectos y los pagos se realizarán conforme a la disponibilidad del PAC generado por el Ministerio de Hacienda, y disponible a través de la Tesorería General del INPEC, previa presentación de los siguientes documentos:

□ Factura debidamente aprobada por el supervisor del contrato.
□ Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato
□ Certificación del pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social (artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). La certificación o soportes, podrán ser expedidos por el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley, o por el representante legal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de ley 789 de 27 de diciembre de 2002.

El pago se hará en pesos colombianos por medio de la Pagaduría del CPMS Villavicencio a través de la consignación en la Cuenta Corriente o de Ahorros que el CONTRATISTA suministre al CPMS Villavicencio, en la oficina de Administrativa junto a los demás documentos requeridos en el proceso. Así mismo para el trámite del respectivo pago el CONTRATISTA, deberá haber realizado el respectivo trámite en el SECOP II, el cual consiste en subir Factura firmada y con el recibido del Supervisor a dicha plataforma. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO.

Requisitos para la radicación

a) Las facturas electrónicas deberán cumplir con los requisit legales, establecidos en el art. 615 y 617 del E.T
b) La recepción de facturación electrónica o radicación a través de OLIMPIA IT para lo cual el contratista deber adjuntar el cocumento.ZIP (xml+pdf) al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y colocar en el asunto la siguiente información: 12-08-00-131; número de contrato; proyectosproductivos.villavo@inpec.gov.co
c) Diligenciar en la sección de la factura, campo notas u observaciones, la siguiente leyenda: #$12-08-00-131;

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
No.contrato;correosupervisor#$
d) Registrar en la sección de la factura los datos del comprador o adquiriente, en el campo correo, el buzón electrónico iifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
e) El PCI del establecimiento es 12-08-00-131
f) El número de identificación tributaria – NIT del establecimiento es 892099122

En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente por suministro, Retención Industria y Comercio ICA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor.

En lo correspondiente a impuestos, se comunica lo siguiente:

<table>
<tr><th>PROCESO</th><th>IVA</th><th>RETENCIONES</th></tr>
<tr><td>SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE, VIVERES, HORTALIZAS, CARNES Y DEMAS INSUMOS PARA TRANSFORMACION EN ALIMENTOS EN EL PROYECTO PRODUCTIVO CASA BLANCA PARA DEL CPMS VILLAVICENCIO</td><td>EXCLUSION DE IVA ACORDE CON LA CERTIFICACION MJD-CER26-0000373-10000 DE FECHA 13 DE ENERO DE 2026, EMITIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA</td><td>De conformidad con la Tabla de retenciones del Ministerio de Hacienda para el año 2026 y según la calidad del proponente.
Retefuente 2.5%
Reteica 4*1000</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td>
<td>El CDP- No.2026 de fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de UN MILLON SEICIENTOS MIL PESOS PESOS M.CTE ($1.600.000), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio.

El CDP- No. 1826 de fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002CARNE, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, Fuente Propios, Recurso</td>
</tr>
</table>

	26, SITUAC CSF, por valor de CIENTO CUARENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIUNMIL OCHENTA Y CINCO PESOS M.CTE ($148.821.085), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio. El **CDP- No. 1926** de fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS *LACTEOS* Y OVOPRODUCTOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de DIECIOCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS M.CTE ($18.269.415), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio. El **CDP- No. 1726** de fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, UN MILLON SEICIENTOS MIL PESOS PESOS M.CTE ($1.600.000), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio. El **CDP- No. 4226** de fecha 05/02/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M.CTE ($4.800.000), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio.
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio con NIT 892.099.122.-2, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento de las obligaciones que surjan del contrato y su liquidación que avalara los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales, así: Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato (artículo 2.2.1.2,3, 1.7 del Decreto 1082 de 2015) así: CUMPLIMIENTO: Por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y su vigencia será por el término del mismo y seis meses más (artículo 2.2.12.3.1 ,12 del Decreto 1082 de 2015). CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS: Por el equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato

	y su vigencia se extenderá por la ejecución del contrato y seis (6) meses mss. (Artículo 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015de 2015).
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo de Dg HERNANDEZ ALBARRACIN RAUL, responsable de Proyectos Productivos del CPMS Villavicencio.
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en la ciudad de **Villavicencio**
INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a EL INPEC, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
CUENTA BANCARIA	Cuenta No. 055098400005132 de Davivienda a nombre de LEONIDAS OCHOA CORRALES.
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.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al treinta (30%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para

	reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. 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.
CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de

	Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la oficina de contratación (si se solicita)
DOMICILIO CONTRACTUAL	El lugar de ejecución será en la ciudad de Villavicencio Meta, en el Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Villavicencio, ubicado en la Transversal 26C N°22ª-24, Barrio Antonio Ricaurte.

Atentamente,

TC ® EDGAR LEDESMA GUERRERO
Director CPMS Villavicencio

Proyectó: Lilly Morales
Aprobó: TC ® Edgar Ledesma Guerrero
Fecha de elaboración: 17/02/2026
Archivo: Admin2015, Contratos, contratos2026

INPEC

131- Villavicencio, febrero 18 de 2026

INPEC 18-02-2026 08:58
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0035610 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1313 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / LILLY MORALES HORTUA
DESTINO 1313 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / DAYRO SNEYDER VELA ORJUELA
ASUNTO REGISTRO PRESUPUESTAL
OBS RPC. CTO 012-013/2026

Dg. **VELA ORJUELA SNEYDER**
Responsable Presupuesto
CPMS Villavicencio

Asunto: Autorización expedición RPC **2026IE0035610**

De manera atenta me permito autorizar la expedición de un Registro Presupuestal de Compromiso con el siguiente detalle:

Contrato 012/2026
Contratista LEONIDAS OCHOA CORRALES
Cedula: 17386985
El **CDP- No.2026 de** fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de UN MILLON SEICIENTOS MIL PESOS PESOS M.CTE ($1.600.000)

El **CDP- No. 1826** de fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002CARNE, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de CIENTO CUARENTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIUNMIL OCHENTA Y CINCO PESOS M.CTE ($148.821.085)

El **CDP- No. 1926** de fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS *LACTEOS* Y OVOPRODUCTOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de DIECIOCHO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS M.CTE ($18.269.415)

El **CDP- No. 1726** de fecha 19/01/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, UN MILLON SEICIENTOS MIL PESOS PESOS M.CTE ($1.600.000)

El **CDP- No. 4226** de fecha 05/02/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M.CTE ($4.800.000)

Cuenta No. 0550098400005123 de Davivienda

INPEC

Contrato 013/2026
Contratista SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG S.A.S
NIT: 900984525
El **CDP- No.1326 de** fecha 2026-01-19, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de SESENTA Y TRES MILLONES SETESCIENTOS VEINTE MIL OCHOSCIENTOS CUATRO PESOS M.CTE ($63.720.804)

El **CDP- No. 1526** de fecha 2026-01-19, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de OCHO MILLONES DE PESOS M.CTE ($8.000.000)

El **CDP- No.3326 de** fecha 2026-01-26, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS MCTE ($35.000.000)

Cuenta No. 76370198965 de Bancolombia

Atentamente,

EDGAR LEDESMA GUERRERO
Director CPMS Villavicencio

Elaborado por: Lilly Morales