INPEC

CARTA DE ACEPTACIÓN DE OFERTA DE MÍNIMA CUANTÍA

Señor
IMPACTO GERENCIAL LCR SAS
NATALIA MARULANDA VARGAS

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta

Respetado Representante Legal de **IMPACTO GERENCIAL LCR SAS**

Me permito informarle que el Establecimiento Penitenciario de Media Seguridad y Carcelario de Pitalito - INPEC, aceptó su oferta presentada el **09** del mes de **MARZO** del año **2026,** por medio de la plataforma SECOP II, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **EPMSC-PIT-MC-005-2026** de 2026, De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, estas comunicaciones de aceptación junto con su oferta constituyen 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. **EPMSC-PIT-MC-005-2026** y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**142-MC-CONT-009-2026 de fecha 16 de marzo de 2026**
CONTRATISTA	**IMPACTO GERENCIAL LCR SAS** Nit: **900.965.768-3**
	Representante legal: **NATALIA MARULANDA VARGAS** Identificación: C.C No. **1.075.308.921** de **Neiva, Huila**
	Dirección comercial: **5 N° 11-02 PISO 2**
	Teléfonos: **3108506564 - 3176373192 - 3222317223**
	Correo electrónico: impactogerenciallcr@gmail.com
OBJETO	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, VIVERES, CARNES Y LACTEOS PARA SER COMERCIALIZADAS A TRAVÉS DEL PROYECTO PRODUCTIVO EXPENDIO A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO.**
ALCANCE DEL OBJETO	Cumpliendo con las condiciones técnicas exigidas en el **numeral 2.2.2** de los estudios previos, con el propósito de llevar a cabo los fines misionales e institucionales que abarcan el sistema progresivo, base fundamental de la resocialización de las PPL, el proponente en cumplimiento del objeto del presente estudio previo, deberá tener en cuenta los siguientes aspectos: a) El oferente debe garantizar que los productos sean de buena calidad y que satisfaga los requerimientos de los proyectos productivos. b) El oferente debe garantizar una atención diligente y entregar el producto objeto del proceso de selección, en el término establecido en el estudio previo.

<table>
<tr><td></td><td>c) Los productos deteriorados, incompletos, o que no cumplan con las características detalladas en el contrato suscrito entre las partes, serán devueltos y reemplazados por los exigidos o dará lugar a la aplicación de lo contenido en el estatuto del consumidor ley 1480 de 2011, reglamentada por el decreto único 1074 de 2015.
d) El contratista seleccionado asumirá los gastos de transporte y entrega de los elementos en el EPMSC Pitalito, Huila ubicado en Calle 19 Sur No. 6-180 Barrio: Solarte, previa solicitud del supervisor.
e) Las propuestas presentadas por los oferentes deberán ser presentadas sin IVA en los casos que aplique la tarifa correspondiente del producto a suministrar.
f) Los proponentes deben estudiar minuciosamente la información contenida en estos estudios previos, evitando errores u omisiones que impidan tenerla en cuenta o afecten la verificación o evaluación, analizando circunstancias que inciden en el cumplimiento de obligaciones, costos y plazo de ejecución, como es el caso de factores como la distancia y los tiempos de desplazamiento cuando el proveedor no cuenta con representación comercial en la ciudad de Pitalito o en lugares aledaños lo que puede conllevar al incumplimiento en los plazos de entrega, teniendo en cuenta que los productos son requeridos de carácter urgente.</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>Los siguientes son los requerimientos técnicos que el contratista debe satisfacer:

<table>
<tr><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Ítem 1: LOMO ATÚN EN ACEITE X 80GR</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td>Pack x3 80gr</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Material de elaboración</td><td>Cada lata de 80g contiene lomos seleccionados, aceite y sal, ofreciendo un producto listo para consumir, rico en proteínas y bajo en carbohidratos, ideal para ensaladas o sándwiches</td></tr>
<tr><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Ítem 2: LOMO ATÚN EN AGUA X 80G</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td>Pack x3 80gr</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Material de elaboración</td><td>Conserva de lomos de atún claro o aleta amarilla, envasados al natural con agua y sal. Destaca por ser alto en proteínas, bajo en grasa (<1%) y sin conservantes</td></tr>
<tr><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Ítem 3: SALCHICHÓN COLLARÍN*6</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td>Collarín x6 * 100g</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Material de elaboración</td><td>Embutido cárnico procesado, diseñado para un consumo práctico y fraccionado. Este producto se caracteriza por ser una mezcla de carnes (cerdo, res o pollo) con especias y un proceso de ahumado.</td></tr>
<tr><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Ítem 4: ALBÓNDIGAS EN LATA 162GR</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td>Unidad lata x162gr</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Material de elaboración</td><td>Producto cárnico procesado y enlatado, diseñado como una solución de comida rápida que no requiere refrigeración antes de abrirse</td></tr>
<tr><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Ítem 5: AREQUIPE TARRO PLÁSTICO 220GR</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td>Unidad Tarro 220gr</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Material de elaboración</td><td>Dulce de leche de consistencia cremosa, obtenido mediante la concentración térmica de leche higienizada y azúcar.</td></tr>
<tr><td>No.</td><td>DESCRIPCION</td><td>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Ítem 6: AROMÁTICAS 18GR X 20SOBRES</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cantidad</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Unidad de medida</td><td>Caja 18gr x 20 Sobres</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Material de elaboración</td><td>Mezcla de hierbas naturales deshidratadas, porcionadas en bolsas filtrantes individuales para su infusión en agua caliente.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 7: ENSALADA EN ATÚN LATA X 160GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad lata x 160gr
3	Material de elaboración	Conserva esterilizada, lista para el consumo, que combina atún (trozos o lomos) con vegetales (zanahoria, maíz, arvejas, pimentón) en aceite o agua.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 8: AVENA ORIGINAL 200GR BLS X 6UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Bolsa 200gr x 6un
3	Material de elaboración	Bebida láctea a base de leche entera y hojuelas de avena. Se caracteriza por su sabor cremoso, no contiene grumos y aporta calcio y proteínas.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 9: BOLIQUESO16GR DISPX12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Paquete x 12Un
3	Material de elaboración	Snacks extruidos de maíz con sabor intenso a queso, caracterizados por ser crujientes y tener forma de bolitas.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 10: BOCADILLO 40GRX30UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Paquete x 30Un
3	Material de elaboración	Dulce tradicional tipo pasta sólida, elaborado mediante la cocción y concentración de pulpa de guayaba madura, caracterizándose por una textura firme, color rojizo uniforme, sabor intenso a fruta y un alto contenido de sólidos
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 11: YOGURT CON HOJUELAS	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto lácteo fermentado, de textura cremosa y sabor característico (dulce/ácido), acompañado de hojuelas de maíz o cereales crujientes.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 12: BROWNIE CHOCOLATE 50GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Bizcocho horneado, denso y húmedo, caracterizado por su intenso sabor a cacao
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 13: CAFÉ CLÁSICO 1.5G 48SOB	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA
3	Material de elaboración	Café instantáneo, diseñado para preparación rápida en agua caliente. Cada unidad contiene 48 sobres individuales de cada uno, ideal para porciones individuales, con ingredientes de café tostado y molido.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	ítem 14: CAFÉ GRANULADO 1.5G 48SOB	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA
3	Material de elaboración	Café instantáneo granulado, diseñado para preparación rápida en agua caliente. Cada unidad contiene 48 sobres individuales de cada uno, ideal para porciones individuales, con ingredientes de café tostado y molido.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 15: CAFÉ CON LECHE PLEG 22G 6UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA
3	Material de elaboración	Mezcla instantánea ofrece una solución práctica que combina café, leche y a veces azúcar en polvo, permitiendo preparar una taza cremosa al instante solo agregando agua caliente. ofreciendo un sabor equilibrado, alta solubilidad y un rendimiento de múltiples tazas
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 16: CHILE CON CARNE ENLATADO 440GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Guiso de consistencia espesa, base proteica de res y un perfil de sabor marcadamente especiado y picante

No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 17: CHOCOLATINAS GRANDE CAJA X 24UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x24Un
3	Material de elaboración	Caracterizan por su forma rectangular, una mezcla de licor y manteca de cacao, azúcar y, a veces, leche. La calidad se define por un alto porcentaje de cacao un "snap" firme al partirse, textura suave y sin sensación grasa
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 18: CHOCOLATINAS PEQUEÑA CAJA X 50UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x50Un
3	Material de elaboración	Barra de chocolate con leche clásica, reconocida por su sabor suave, cremoso. Está compuesta principalmente por azúcar, manteca de cacao, sólidos de leche y masa de cacao
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 19: COCOA EN POLVO 230GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto obtenido por la molienda de tortas de cacao prensadas, caracterizado por un alto contenido de sólidos, color marrón (o rojizo/negro si es alcalinizado) y sabor intenso. Se clasifica por su porcentaje de grasa y presenta alta concentración de antioxidantes, minerales (hierro, magnesio) y proteínas
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 20: CONO BOCATTO 85GR X 12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x12 Un
3	Material de elaboración	Helado tipo sándwich en cono de galleta crocante, caracterizado por su cremosidad, salsa interna, cobertura superior con maní y su icónica punta rellena de chocolate
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 21: CONO CHOCOCONO 90GR X 24UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x24U
3	Material de elaboración	Cono de helado de vainilla cremoso (con grasa vegetal) cubierto de salsa y trozos de chocolate, servido en barquillo crujiente
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 22: CHEETOS DE CARAMELO	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	De textura crujiente del maíz inflado de Cheetos con una cobertura dulce de caramelo, creando una experiencia de sabor dulce-salado. Se presentan generalmente en empaques tipo bolsa, ofreciendo un snack frito-horneado, con un color café-caramelo característico y aroma dulce, ideal para el mercado de botanas dulces
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 23: CHEETOS NATURALES	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Pasabocas extruidos a base de cereal de maíz, caracterizados por ser horneados en lugar de fritos, lo que reduce su contenido graso. Presentan una textura crujiente, sabor a queso suave y ausencia de colorantes artificiales intensos
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 24: FRIJOL EN LATA 310GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Conservas elaboradas a partir de granos maduros (bayos, negros, pintos), lavados, remojados y cocidos en un medio líquido (agua, sal, a veces tocino o salsa). Se envasan en latas de hojalata selladas herméticamente y esterilizadas, garantizando su conservación sin conservantes artificiales, con una textura tierna y un alto contenido de proteína, fibra, hierro y sodio
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 25: GALLETA CON HELADO 65GX20U	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Bolsa x18*4Un

3	Material de elaboración	Postre congelado tipo sándwich que combina galletas horneadas (generalmente de vainilla o chocolate) con helado de leche o crema. Tipicamente, con ingredientes como harina de trigo, azúcar, grasas vegetales, estabilizantes, y requiere almacenamiento en congelación
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 26: GALLETA CON RELLENO CREMOSO (SÁNDWICH)	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad BOLSA. 18UN X 4
3	Material de elaboración	Galletas tipo sándwich con relleno cremoso (fresa, vainilla, chocolate), caracterizadas por su textura crujiente, fabricadas con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, azúcar y aromas artificiales
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 27 GALLETA CON RELLENO DE VAINILLA	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad BOLSA. 18UN X 4
3	Material de elaboración	Producto de confitería tipo oblea, caracterizado por su textura extremadamente crocante, ligera y fina, rellena de crema sabor a vainilla. Se compone de capas alternadas de galleta horneada (harina de trigo, azúcar) y crema de grasa vegetal, con un sabor dulce característico y aroma suave a vainilla, ideal para consumo directo.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 28: GALLETA SALADA TACO X 2	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Crackers horneados, crocantes y de sabor salado, reconocidas por ser una opción versátil y tradicional. Se caracterizan por su textura ligera, color dorado claro, y por ser fuente de hierro, vitaminas B1, B2, B3 y ácido fólico, con cero grasas trans y colesterol
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 29: GALLETA SALADA TACO X5	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Crackers horneados, crocantes y de sabor salado, reconocidas por ser una opción versátil y tradicional. Se caracterizan por su textura ligera, color dorado claro, y por ser fuente de hierro, vitaminas B1, B2, B3 y ácido fólico, con cero grasas trans y colesterol
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 30: GALLETA CON SABOR A LECHE BOLSA X 21UND	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Productos horneados de textura crocante y sabor suave, elaborados principalmente con harina de trigo fortificada, leche en polvo, grasa vegetal, azúcar y leudantes (bicarbonato de amonio/sodio). Se caracterizan por su alto aporte energético, color dorado claro y una vida útil prolongada
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 31: BARRA DE CHOCOLATE 12PLEGX24UNDX28G	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Chocolatina crocante de 28g a 31g, caracterizada por una mezcla de galleta, caramelo, maní y arroz soplado cubiertos de chocolate. Ofrece una experiencia dulce y texturizada.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 32: GALLETA DE SAL/DULCE TACO X3	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Crackers clásicos caracterizadas por su equilibrio único entre dulce y salado, textura crujiente y una forma rectangular, siendo ideales para snacks o acompañamientos. Son elaboradas con harina de trigo fortificada, contienen grasas vegetales (palma), y están fortificadas con hierro y vitaminas.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 33: GALLETA QUESO Y MANTEQUILLA TACO X3	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Galletas saladas, crocantes y horneadas, caracterizadas por su sabor distintivo a lácteos. Contienen harina de trigo fortificada, 2% de queso en polvo, y están enriquecidas con vitaminas B1, B2, B3, hierro, calcio y ácido fólico, siendo versátiles para acompañar comidas o snacks.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 34: HELADO ARTESANAL 70GX25UN	

1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja x25u
3	Material de elaboración	Textura cremosa y sabores intensos tipo postre (ej. Tres Leches, Mora). Técnicamente, son helados de crema con grasa vegetal, a menudo con veteados y rellenos, que buscan recrear sabores caseros en un formato de consumo individual
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 35: HELADO CASERO X60GX25UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja *25U
3	Material de elaboración	Textura cremosa y suave, diseñada para ofrecer una experiencia artesanal en sabores tradicionales como arequipe, coco, tres leches o ron con pasas. Presentado generalmente en empaques individuales (aprox. 60g-80g), combina leche, grasa vegetal y estabilizantes para una consistencia ideal.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 36: KUMIS EN VASO NATURAL 200GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Kumis en vaso es una bebida láctea fermentada, caracterizada por su sabor ácido, textura cremosa y valor probiótico, ideal para la digestión. Generalmente se presenta en envases individuales de 150g a 200g, con tapa de seguridad, y requiere refrigeración constante. Es rico en proteínas, calcio y fósforo.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 37: MANÍ RECUBIERTO Y HORNEADO 25G X 24UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad Caja 24Un
3	Material de elaboración	Snack crocante, caracterizado por un núcleo de maní tostado envuelto en una capa crujiente de harina de trigo, azúcar, almidón y sal, generalmente horneado. Destaca por su textura firme, color marrón claro/dorado, sabor semi-dulce o salado, y alto valor calórico
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 38: LECHE ENTERA HIERRO 1LT TETRA	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad CAJA
3	Material de elaboración	Es leche de vaca estandarizada con un mínimo de 3% de materia grasa, envasada asépticamente en cartón multicapa (Tetrabrik) para conservación a temperatura ambiente. Ofrece alto valor nutricional, rico en calcio y proteínas, con una vida útil de meses antes de abrir
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 39: BOLSA LECHE EN POLVO X 200GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	En empaque diseñado para preservar la calidad del producto, típicamente fabricado con materiales barrera como BOPP, poliéster metalizado y polietileno para proteger contra humedad, luz y oxígeno. Presenta texturas suaves, color blanco amarillento y alto contenido de proteínas/calcio
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 40: BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA BOLSA 180ML X6UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Leche achocolatada, reconocida por su sabor cremoso y práctico empaque, ideal para el consumo infantil y meriendas. Es fuente de calcio, proteínas y está enriquecida con vitaminas A, B1 y B2
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 41: PALETA ALOHA LIMÓN X 65G X 24UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Helado de agua de sabor cítrico, refrescante y jugoso. Viene en una presentación de 65 gramos, con sabor artificial, colorantes naturales (cúrcuma/clorofila)
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 42: PAQUETE DE PAPAS FRITAS	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Bastones o rodajas de patata pre-fritas en aceite vegetal (girasol, palma, etc.), con un color amarillo uniforme, textura firme y crujiente
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 43: BISCOCHO ESPONJOSO RECUBIERTO DE CHOCOLATE TAJADA 65GR	

1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Bizcocho esponjoso con notas de vainilla y naranja, cubierto por una capa de chocolate de leche. Se caracteriza por su forma rectangular, empaque naranja icónico, peso de 65g, vida útil de 6 meses y alto contenido calórico y de azúcares.
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 44: PONQUÉ ESPONJOSO SABOR CASERO A VAINILLA 230GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Torta esponjosa, húmeda y de miga cerrada, caracterizada por la técnica de cremado (batir mantequilla con azúcar) y un horneado uniforme. Se elabora con harina de trigo, azúcar, huevos, mantequilla (85% grasa) y esencia de vainilla de forma rectangular, empaque distintivo y una cocción tradicional, garantizando un sabor casero único
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 45: QUESITO TARRO 375GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Queso fresco, de pasta blanda, húmeda y blanca, típico de Colombia, elaborado con leche pasteurizada, cuajo y sal, caracterizado por su sabor suave y textura cremosa
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 46: ROSQUILLAS 16GR DISPX12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Pasabocas horneados o fritos, caracterizados por su forma anular, textura crocante y sabor tradicional. Suelen ser elaboradas a base de almidón de yuca, arroz o harina de trigo, con opciones integrales, sin gluten, o sin azúcar añadido. Frecuentemente se presentan en empaques individuales o multipacks para snacks
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 47: SALCHICHA EN LATA 150GR	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto cárnico precocido (pollo, cerdo o mezclas), sumergido en salmuera, empacado herméticamente en latas de hojalata con abre fácil, diseñada para consumo directo o rápido, con características de sabor suave, textura suave y a menudo alta en sodio
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 48: SALSA MAYONESA 80GR X 12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Emulsión fría, cremosa y estable de aceite vegetal (yema de huevo o huevo entero, y un agente ácido (vinagre o limón), sal y especias. Sus características organolépticas incluyen un aspecto de crema homogénea, sin grumos, color amarillento a blanquecino y sabor característico, lista para el consumo, ideal para uso institucional o industrial. Se caracteriza por un empaque flexible que preserva la frescura
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 49: SALSA TOMATE 80GR X 12UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto elaborado con concentrado de tomate, agua, azúcar, vinagre, sal y especias, con una consistencia semilíquida y color rojo característico. Se caracteriza por un empaque flexible que preserva la frescura
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 50: TOSTADAS SABOR MANTEQUILLA 150GR X 10UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad
3	Material de elaboración	Producto de panaderia horneado, caracterizado por ser delgado, crujiente, de color amarillo claro a dorado y con un distintivo aroma y sabor lácteo a mantequilla. Son ideales para desayunos o snacks, suelen ser libres de grasas trans y colesterol, y ofrecen una textura firme pero ligera
No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	Ítem 51: YOGUR EN BOLSA 150GR X 8UN	
1	Cantidad	1
2	Unidad de medida	Unidad

	3	Material de elaboración	Producto lácteo fermentado, empacado en polietileno flexible de alta o baja densidad (generalmente sellado herméticamente), diseñado para ser un envase higiénico, económico y de fácil manipulación. Suele tener consistencia liquida o batida, Requiere estricta cadena de frio
	No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
		Ítem 52: KOLA GRANULADA 25GR	
	1	Cantidad	1
	2	Unidad de medida	Unidad CAJA X8 SOBRES
	3	Material de elaboración	Suplemento dietario y multivitamínico en forma de gránulos para disolver en agua o leche. Contiene vitaminas (A, C, D3, E, Complejo B) y minerales (hierro, calcio, fósforo) que aportan energía, fortalecen el sistema inmune y apoyan el desarrollo
	No.	DESCRIPCION	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
		Ítem 53: LECHE CONDENSADA BOLSA 90GR	
	1	Cantidad	1
	2	Unidad de medida	Unidad
	3	Material de elaboración	Producto lácteo concentrado por evaporación y azucarado, lo que le confiere una textura viscosa, color crema uniforme y sabor dulce intenso. Se caracteriza por un alto contenido de sacarosa y sólidos lácteos

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el **EPMSC-Pitalito**, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus decretos reglamentarios a: **a.** Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en estudios previos, aceptación de oferta y propuesta. **b.** Cumplir con lo establecido en el objeto y alcance del presente documento en los términos y condiciones pactados. **c.** El contratista deberá subir a la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II, las facturas con sus respectivos soportes, dichas facturas deberán coincidir con las facturas radicadas en medio físico en el establecimiento, para su respectiva aprobación por parte del supervisor y respectivo pago. **d.** La validación de las mismas en el sistema Olimpia; la Administración del SIIF- Nación, Ministerio de Hacienda informa que a partir del 1° de abril de 2021, para poder efectuarse el pago de facturas electrónicas a proveedores y contratistas, se debe efectuar el proceso descrito en los Estudios Previos en el ítem 12.1.5. Recomendación para facturar para que la Dian pueda validar dicho documento. **e.** Acatar las disposiciones en materia de seguridad sean impuestas al personal que desarrollará el contrato. **f.** Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilación y trabas a la ejecución del contrato. **g.** Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo. **h.** Cumplir con las características establecidas en el objeto del proceso de selección, según las especificaciones técnicas del pliego de condiciones definitivo sus anexos y la propuesta, en concordancia con lo establecido en el estudio y los documentos previos. **i.** Para garantizar la seguridad de los alimentos, es primordial conservar la cadena de frío, ya que la pérdida de temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas, puede perjudicar la calidad del producto. Para lo cual el contratista deberá Garantizar la cadena de frio en los productos contratados que así lo requieran. **j.** Atender en un término no superior a setenta y dos horas (72) horas siguientes de recibida la solicitud, los requerimientos realizados por el supervisor del contrato, respecto de cambio de cronograma, o cualquier requerimiento realizado. **k.** Adjuntar los anexos que certifiquen el cumplimiento del objeto contractual y demás obligaciones derivadas del mismo, según el valor facturado. **l.** Tomar todas las medidas de seguridad necesarias con fin de evitar daños a terceros durante el desarrollo del objeto contractual.

	m. Suscribir los documentos contractuales y las respectivas pólizas de acuerdo con las condiciones contractuales; después de adjudicado el proceso; el contratista contara con tres (02) días hábiles para; suscribir el contrato, el acta de inicio del contrato y presentar las pólizas que se requieren dentro del contrato. **n.** Cumplir con el cronograma pre contractual, contractual y pos contractual. **o.** Asumir los riesgos tipificados, asignados y acordados en los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones definitivo, y la audiencia efectuada para tales fines. **p.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones. **q.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. **r.** El contratista será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que desarrolle en virtud de la contratación, cuando con ellos cause perjuicio a la Administración o a terceros. **s.** Cumplir con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social. Para el efecto, el **CONTRATISTA** debe presentarle al supervisor del contrato, la documentación que acredite el cumplimiento del pago de estas obligaciones. **t.** Las demás que se encuentren contempladas en la solicitud formulada por la entidad y en la oferta presentada por **EL CONTRATISTA**, así como las que se deriven de la suscripción del contrato.
OBLIGACIONES DEL INPEC	**OBLIGACIONES DEL INPEC**: El **EPMSC - PITALITO** se obliga para con el Contratista a: **a.** Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. **b.** Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo. **c.** Realizar trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado. **d.** Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el art 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). **e.** Todas las demás que permitan el cumplimiento de las condiciones previstas en invitación pública, oferta y contrato.
PLAZO DE EJECUCION	El plazo de ejecución del contrato de **SUMINISTRO** resultante del presente proceso de Selección será hasta el **24/12/2026**, a partir de la suscripción del acta de inicio, previo perfeccionamiento y legalización del contrato. Se harán de acuerdo a las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato y/o hasta agotar el presupuesto total. Los productos serán recibidos de manera parcial, coordinados por intermedio del supervisor del contrato, mediante formato de solicitud de pedido y/o hasta agotar el presupuesto total; las entregas se realizarán teniendo en cuenta las necesidades del proyecto productivo reportadas por el supervisor.
LUGAR DE EJECUCIÓN	El lugar de ejecución y entrega de los elementos solicitados será en el Municipio de Pitalito – Huila en el Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad Carcelaria –EPMSC Pitalito – Huila, ubicada en la Calle 19 Sur N° 6 – 180 Barrio Solarte.
VALOR Y FORMA DE PAGO	El valor total del contrato es por la suma de **Ciento Diez y Siete Millones Trescientos Cuarenta y Seis Mil Ochocientos Setenta y Cuatro de Pesos ($ 117.346.874) M/CTE**, EXCLUIDO DE IVA, suma que incluye todos los tributos a que haya lugar y que se causen con ocasión de la celebración del mismo, y serán de cargo y exclusiva responsabilidad del contratista. Distribuido de la siguiente manera:

BSITEM	RUBRO PRESUPUESTAL	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
706	A-05-01-01-002-001	Lomo atún en aceite x 80gr	Pack x3 80gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 17.600
706	A-05-01-01-002-001	Pack*3 lomo atún en agua x 80g	Pack x3 80gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 17.500
706	A-05-01-01-002-001	Salchichón collarín*6 x 100 g	Collarín x 6 * 100g	1 o hasta agotar presupuesto	$ 24.800
706	A-05-01-01-002-001	Albóndigas en lata 162gr	Unidad lata x 162gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 15.700
708	A-05-01-01-002-003	Arequipe Tarro Plástico 220gr	Unidad Tarro 220gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.700
708	A-05-01-01-002-003	Aromáticas 18gr x 20sobres	Caja 18gr x 20 Sobres	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.400
708	A-05-01-01-002-003	Ensalada en atún lata x 160gr	Unidad lata x 160gr	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.000
707	A-05-01-01-002-002	Avena Original 200gr Bls x 6un	Bolsa 200gr x 6un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.000
708	A-05-01-01-002-003	Boliqueso16gr Dispx12u	Paquete x 12Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 16.200
708	A-05-01-01-002-003	Bocadillo 40grx30un	Paquete x 30Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 22.500
707	A-05-01-01-002-002	Yogurt con hojuelas	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.600
708	A-05-01-01-002-003	Brownie Chocolate 50gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 4.100
708	A-05-01-01-002-003	Caja café clásico 1.5g 48sob	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.050
708	A-05-01-01-002-003	Caja Café Granulado 1.5g 48sob	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.050
708	A-05-01-01-002-003	Café con leche Pleg 22g 6un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 12.700
706	A-05-01-01-002-001	Chile con Carne enlatado 440gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 20.000
708	A-05-01-01-002-003	Chocolatina grande	Caja x 24 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 117.000
708	A-05-01-01-002-003	Chocolatina pequeña	Caja x 50 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 69.000
708	A-05-01-01-002-003	Cocoa en Polvo 230gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 17.200
708	A-05-01-01-002-003	Cono Bocatto 85gr x 12un	Caja x 12 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 61.500
708	A-05-01-01-002-003	Cono CHOCOCONO 90gr	Caja x 24 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9
708	A-05-01-01-002-003	Cheetos de caramelo	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 1.600
708	A-05-01-01-002-003	Cheetos Naturales	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 2.450
708	A-05-01-01-002-003	Frijol en lata 310gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.900
708	A-05-01-01-002-003	Galleta con Helado 65g x 20u	Caja x 20 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 71.000
708	A-05-01-01-002-003	Galleta con relleno cremoso (Sándwich)	Bolsa x 12*4 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 15.650
708	A-05-01-01-002-003	Galleta rellena crema de vainilla Bolsa.	Bolsa x 18*4 Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.900
708	A-05-01-01-002-003	Galleta salada Taco x 2	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 6.800
708	A-05-01-01-002-003	Galleta Salada Taco x5	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.800
708	A-05-01-01-002-003	Galleta con sabor a Leche Bolsa x 21und	Bolsa x 21Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 10.000
708	A-05-01-01-002-003	Barra de chocolate 12Plegx24undx28g	Caja x 24Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 36.000
708	A-05-01-01-002-003	Galleta de sal/Dulce taco x3	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.500
708	A-05-01-01-002-003	Galleta Queso y Mantequilla Taco x3	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 9.600
708	A-05-01-01-002-003	Helado Artesanal 70gx25un	Caja x 25Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 65.500
708	A-05-01-01-002-003	Helado CASERO x60gx25un	Caja x 25Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 56.700
707	A-05-01-01-002-002	Kumis en vaso Natural 200gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.900
708	A-05-01-01-002-003	Maní Recubierto y horneado25gx 24un	Caja x 24Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 39.550
707	A-05-01-01-002-002	Caja leche Entera hierro 1Lt tetra	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 7.700
708	A-05-01-01-002-003	Bolsa Leche en polvo x 200gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.500
707	A-05-01-01-002-002	Bebida láctea achocolatada Bolsa 180ml	Bolsa x 6Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 16.500
708	A-05-01-01-002-003	Paleta ALOHA Limón x 65g	Caja x 24Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 70.500
708	A-05-01-01-002-003	Paquete de papas fritas	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$
708	A-05-01-01-002-003	Biscocho esponjoso recubierto de chocolate tajada 65gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.200
708	A-05-01-01-002-003	Ponqué esponjoso sabor casero a vainilla 230gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 7.000
707	A-05-01-01-002-002	Quesito tarro 375gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 13.200
708	A-05-01-01-002-003	Rosquillas 16gr Dispx12un	Paquete x 12Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 19.000
706	A-05-01-01-002-001	Salchicha en lata 150gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 5.250
708	A-05-01-01-002-003	Salsa Mayonesa 80gr x 12un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 26.000
708	A-05-01-01-002-003	Salsa Tomate 80gr x 12un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 26.000

708	A-05-01-01-002-003	Tostadas sabor Mantequilla 150gr x 10un	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 8.500
707	A-05-01-01-002-002	Yogur en bolsa 150gr x 8un	Bolsa x 8Un	1 o hasta agotar presupuesto	$ 14.500
708	A-05-01-01-002-003	Kola Granulada caja x8 sobres 25gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 19.600
707	A-05-01-01-002-002	Leche condensada Bolsa 90gr	Unidad	1 o hasta agotar presupuesto	$ 3.500

FORMA DE PAGO: El Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC EPMSC Pitalito – Huila, pagará al CONTRATISTA el valor del contrato, con cargo al presupuesto del INPEC, en pesos colombianos, así: El INPEC efectuará pagos al contratista de acuerdo al valor de los bienes recibidos; previa presentación de la factura periódica correspondiente y expedida a nombre del Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Pitalito con Nit. 813.001.834-1; dentro de los diez (10) últimos días de cada mes, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas. Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato de la entrega y recibo a satisfacción de los bienes solicitados. Previa disponibilidad del PAC y cuando los recursos sean situados por la Tesorería de la Dirección General del INPEC, las facturas serán canceladas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario. 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. De acuerdo con el concepto financiero el INPEC en relación con los descuentos de Ley que se tendrán en cuenta son:

PROCESO	IVA	RETENCIONES
"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (AZUCAR), PARA SER COMERCIALIZADOS EN LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS, DIRIGIDO A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO"	Que la adquisición de estos elementos está excluida de IVA de acuerdo a la certificación del ministerio de justicia y del derecho bajo radicado **MJD-CER26-0000373-10000 del 13/01/2026**, y consultada la norma estos elementos certificados por parte del INPEC y cumplen con las condiciones señaladas en el artículo 130 de la ley 633 de 2000, para ser sujeto de la exclusión de IVA en los procesos de contratación que llevara a cabo esa entidad.	Retención en la fuente renta por compras, en los casos que haya lugar. Retención en la fuente ICA por compras, en los casos que haya lugar.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La disponibilidad presupuestal se encuentra respaldada en el siguiente CDP.

CDP- No. 526 **Fecha:** 13/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora:** 12-08-00-142 EPMSC PITALITO
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS: A-05-01-01-002 CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS
FUENTE: PROPIOS **RECURSO:** 26 **SITUAC:** CSF
OBJETO: Adelantar el proceso de contratación para surtir el expendio del EPMSC Pitalito
EXPEDIDO POR: NESTOR RAMIRO SANCHEZ CORTES
Por Valor: $ 6.400.00 Seis Millones Cuatro ciento Mil Pesos M/CTE.
CDP- No. 526 **Fecha:** 13/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora:** 12-08-00-142 EPMSC PITALITO
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS: A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS
FUENTE: PROPIOS **RECURSO:** 26 **SITUAC:** CSF
OBJETO: Adelantar el proceso de contratación para surtir el expendio del EPMSC Pitalito
EXPEDIDO POR: NESTOR RAMIRO SANCHEZ CORTES
Por Valor: $ 5.840.000 Cinco Millones Ochocientos Cuarenta Mil Pesos M/CTE.
CDP- No. 526 **Fecha:** 13/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora:** 12-08-00-142 EPMSC PITALITO
POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FUENTE: PROPIOS **RECURSO:** 26 **SITUAC:** CSF
OBJETO: Adelantar el proceso de contratación para surtir el expendio del EPMSC Pitalito

<table>
<tr><td></td><td>EXPEDIDO POR: NESTOR RAMIRO SANCHEZ CORTES
Por Valor: $ 150.106.874 Ciento Cincuenta Millones Ciento Seis Mil Ochocientos Setenta y Cuatro Pesos M/CTE.</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO</td><td>Las garantías deberán constituirse por el contratista a favor del ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO – EPMSC PITALITO NIT. 813.001.834-1, de conformidad con las coberturas y suficiencia establecida en el Decreto 1082 de 2015. Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por compañía de seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía bancaria y/o patrimonio autónomo que cubra, de conformidad con el Decreto 1510 de 2013 y Decreto 1082 de 2015, los riesgos y suficiencias que se indican a continuación, conforme con los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13, 2.2.1.2.3.1.15, 2.2.1.2.3.1.16, 2.2.1.2.3.1.17. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos:

CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar el cumplimiento general del contrato y el pago de multas y sanciones. Esta Garantía deberá constituirse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato y su vigencia será por el término de duración del mismo y seis (6) meses más.

CALIDAD DE LOS BIENES: Equivalente al 20% del valor total del Contrato y con una vigencia igual a la duración del Contrato y seis (6) meses más.

<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>SUFICIENCIA</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento del Contrato</td><td>10 %</td><td>Duración del Contrato y 06 meses más.</td></tr>
<tr><td>Calidad y correcto funcionamiento de los bienes</td><td>20 %</td><td>Duración del Contrato y 06 meses más.</td></tr>
</table>

EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor del EPMSC Pitalito <u>dentro de los dos (02) días hábiles</u> siguientes a la suscripción del contrato, una Garantía Única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante su vigencia y 06 meses más. La Garantía Única que presentará el contratista avalará el cumplimiento por parte suya de las obligaciones a su cargo surgidas del contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vigencia del contrato y se ajustará a los límites, existencia y extensión del riesgo amparado, de conformidad Decreto 1082 de 2015. Esta incluirá como riesgos amparados los siguientes: AFIANZADO, Debe figurar como afianzado el nombre completo del Proponente, cuando se presente en consorcio, unión temporal o cualquier otra forma de asociación, se identificarán todos y cada uno de sus integrantes, con sus porcentajes de participación; <u>BENEFICIARIO, ESTABLECIMIENTO ENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD CARCELARIA DE PITALITO – EPMSC-PITALITO, del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC. Con NIT. 813.001.834-1.</u></td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR</td><td>La supervisión del contrato estará a cargo por la Dg. YASBLEIDY LISETH GOMEZ GUTIERREZ, responsable del Expendio del EPMSC Pitalito - Huila. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, art 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.</td></tr>
<tr><td>TRATADOS DE LIBRE COMERCIO</td><td>Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.</td></tr>
<tr><td>INDEMNIDAD</td><td>EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a EL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE PITALITO - INPEC, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA.</td></tr>
<tr><td>PAGO DE PARAFISCALES</td><td>EL CONTRATISTA está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Siste de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.</td></tr>
<tr><td>PROHIBICIONES</td><td>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</td></tr>
</table>

	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 **VEINTE (20%)** 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 y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.
DOMICILIO CONTRACTUAL	Para todos los efectos legales se fija el domicilio en el Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad Carcelaria – EPMSC Pitalito, ubicada en la Calle 19 Sur N° 6 – 180 Barrio Solarte, Pitalito (Huilla).

JOSÉ RICARDO CRUZ CARVAJAL
Director Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Pitalito

Proyectó: PU. Nury del Pilar Bonilla – Contratación
Revisó y aprobó: José Ricardo Cruz – Director