



COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA

143-CPMSFLO-CONTRATACIÓN

Florencia, 11 de Mayo de 2026

INPEC 11-05-2026 20:05
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0120859 Fol:17 Anexo0 FA:0
ORIGEN 1431 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / CAMILO PENAGOS PACHECO
DESTINO UNION TEMPORAL FRESKO DISTRIBUCIONES
ASUNTO CONTRATO
OBS EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE

2026EE0120859

Señora

LUZ MILA VERA BARRETO

Representante legal

UNION TEMPORAL FRESKO DISTRIBUCIONES 2026

E-mail: freskohogar0926@gmail.com

Carrera 15 No.2 D -15 B/ Obrero

Ciudad,

INPEC 11-05-2026 20:05
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0120859C1 Fol:17 Anexo0 FA:0
ORIGEN 1431 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / CAMILO PENAGOS PACHECO
DESTINO 1433 ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / DANNY LEONARDO OSPINA MARTINEZ
ASUNTO CONTRATO
OBS EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE

2026EE0120859C1

Publicación Vía SECOP II Mayo 11 de 2026

REF: Comunicación de Aceptación Oferta – Invitación Pública No. 143-002-2026

Respetado(a) Señor(a) Representante Legal de la firma **UNION TEMPORAL FRESKO DISTRIBUCIONES 2026:**

Me permito informarle que el **CPMS FLORENCIA**, aceptó su oferta presentada el día 07 de Mayo de 2026, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 143-002-2026, 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 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. 143-002-2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato.

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

No. DE CONTRATO	002 DE 2026				
CONTRATISTA	Nombre: UNION TEMPORAL FRESKO DISTRIBUCIONES 2026				
	NIT. 40.088.341-0				
	Representante Legal: LUZ MILA VERA BARRETO				
	Identificación: 40.088.341 de Montañita (Caquetá)				
	Dirección: Carrera 15 No.2 D -15 B/ Obrero				
	E-mail: freskohogar0926@gmail.com				
3	Celular 313 3 33 80 38				
	EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA.				
ALCANCE DEL OBJETO	Ver Numeral 2.2 de los Estudios Previos.				
OFERTA TECNICA Y ECONOMICA					
ITEM I. OTROS MINERALES (materia prima panadería)					
ITEM	DESCRIPCION DE ELEMENTOS	CANT.	UNID. MEDIDA	MARCA	VR. TOTAL

PA-LA-M03-F16 V01

1	SAL REFINADA. La sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (cloruro de sodio). Sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS. Cloruro de sodio % en peso base seca: 99 min.; Yodo mg/kg de I -: 50 - 100; Flúor mg/kg de F -: 180 - 220; Magnesio mg/kg de Mg ++: 800 máx.; Calcio mg/kg de Ca ++: 1000 máx.; Humedad % peso: 0.2 máx.; Otros insolubles en agua mg/kg: 1600 máx. PRESENTACIÓN: Bolsa plástica X 1 KILO	1	Kilo	REFISAL	3.700
ITEM II. CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (materia prima panadería=					
1	ACEITE DE PALMA PARA CONSUMO HUMANO, REFINADO PERO SIN MODIFICAR QUIMICAMENTE. CARACTERISTICAS QUIMICAS: FFA (Ácidos grasos libres): -0.1% Max.; M&I (Humedad e impurezas): -0.1% Max.; Valor Iodina (IV)-56min.; Punto de fusión: 24 centígrados máx.; Color: 3 max rojo.; Valor peróxido: 3meq7kg max. PRESENTACION: Caneca plástica de 16 Litros con tapa de rosca.	1	Bidón	EL FRITON	175.000
2	MARGARINA INDUSTRIAL HOJALDRE. CARACTERISTICAS: margarina de amplia consistencia plástica y estable, que permite reducir el esfuerzo mecánico y tiempo de trabajo, permitiendo una excelente manipulación durante el laminado, obteniendo unas capas finas y uniformes con una adecuada separación entre haciendo el producto final liviano, suave, con buen volumen y crujiente. ANALISIS FISICO-QUIMICOS: Color n/a amarillo cremoso, sabor y olor n/a característico a mantequilla, textura n/a suave, humedad % máximo 31, contenido graso % máximo 0.5, acidez libre (oleico) % máximo 0.5, índice de peroxidos meq. 02 /kg. En fabrica máximo 1 fuera de fabrica máximo 5, clima frio máximo a 45.0 clima cálido máximo -47.0, ANALISIS MICROBIOLOGICOS: Recuento de e.coli<10, recuento de mohos y levaduras<1000, recuento de s. aureus <100, detección de salmonella 25g. Ausente, detección de l. monocytogenes 25g. Ausente. EMPAQUE: producto empacado en laminado parafinado impreso x 2.5 kg.	1	Barra	FLEISCHMANN	36.800
3	MARGARINA PREPARADO GRASO. Producto de uso industrial, formula cualitativa a base de mezcla de aceites vegetales no hidrogenados, agua, sal, emulsificante (e-471, e-476) conservantes (sorbato de potasio) acidulante (ácido cítrico), aroma idéntico al natural y colorante natural (extracto de annato ins-160b (i) curcumina ins 100(i)). Este producto debe contener menos del 55% de grasa. INFORMACION TECNICA: Color amarillo cremoso, sabor y olor característico a mantequilla, textura suave, contenido graso % menor a 55%, acidez libre (oleico %) % máximo 3.5, cloruro de sodio (naci %) % máximo 3.5, índice de peróxidos, meq o2/ kg. Punto de fusión centígrados máximo 46 para clima frio o clima cálido. ANALISIS MICROBIOLOGICOS. Recuento de e. Coli <10, recuentos de mohos y levaduras <1000, recuento de s. Aureus<100, detención de salmonella 25 g. Ausente, detención de l. Monocytogenes 25g ausente. PRODUCTO EMPACADO: En Bolsas De Polietileno Pigmentada/papel antigraso Sin Impresión Debidamente	1	Caja	MASAPLUS	165.100

	Sellada Dentro De Una Caja Corrugada En Tamaño Bloque X 15 Kg:				
4	MARGARINA REPOSTERIA. Margarina Industrial de alta calidad. CARACTERISTICAS: Mezcla de aceites y grasa vegetal, agua, sal, mono diglicéridos (E-471) lecitina de soya(E-322) Persevantes: sorbato de potasio(E-202) Benzoato de sodio(E-211) Antioxidantes (T.B.H.Q.) Saborizante 73699 y Colorante Artificial (e-219), éster de poli glicerol, monoestearato de sorbitan, esencia de manteca, acido cítrico, colorante annato. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: Materia grasa %(m/m): 80% mínimo; Humedad %(m/m): 21% máximo; Punto de fusión (°C): Clima frio (B): 41 max, Clima cálido(D): 41-43; Índice de yodo (gr Y/100gr): Clima frio (B): 43-50, Clima cálido(D): 40-46; Acidez como aleico%(m/): 0,5 %max; Índice de Peroxido (m-eq O2/kg): 1 max.; Características Organolépticas: Color Amarillo claro, sabor a Mantequilla, textura plástica. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Coliformes totales (UFC/g): <1-10; E.Coli (UFC/g): 0; Mohos y Levaduras (UFC/g): 50-100; Recuento de Microorganismos Aeróbicos: 1000-5000 EMPAQUE: Cartón corrugado calibre 930 Kg/m, bolsa polietileno con material impermeable interna Externamente de alta densidad para alimentos, adicionalmente cuenta con impresión anti grasa, grado alimentos y cinta de seguridad, el rotulo cumple con lo establecido en la resolución 5109 de 2005. PRESENTACION: Bloque por 15 Kg de contenido neto.	1	Caja	MASAPLUS	175.800
5.	MORTADELA. Derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, sometido o no a tratamiento de ahumado Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la mortadela, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor Característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o Contaminación por deficiencia en su manipulación. La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente. PRESENTACION: Peso neto 450g.	1	Paquete	ZENU	14.100

PA-LA-M03-F16 V01

ITEM III. PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS					
1	DULCE DE LECHE. Compuesto leche entera, azúcar, bicarbonato de sodio, benzoato de sodio, sorbato de potasio. INFORMACION TECNICA: Análisis Físico-químicos. Humedad: Máximo 1%; Micrones: Min- 10%-Max 30%; Viscosidad: 600-900 Cp Análisis Microbiológicos. Recuento microorganismos aerobios(35°C): 2x10 UFC/g.; Hongos y levaduras: 100 UFC/g; Enterobacterias totales: 10 UFC/g; Staphylococcus aureus+coagulosa: Ausencia en 0,1g.; Salmonella: Ausencia en 25g. PRESENTACION Y EMPAQUE: Bolsa transparente en polietileno por 1 Kilo	1	Kilo	LOS PINOS GR	12.000
2	HUEVOS DE GALLINA CON CASCARA. Producto en óptimas condiciones y apto para el consumo humano en estado natural o para su utilización en el momento que se lo requiera. CONDICIONES TECNICAS: Criterios Físico Químicos. Cascara y cutícula de forma normal, limpias e intactas; Cámara de aire altura fija no superior a 6mm; Clara transparente y translúcida; Yema visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible; Germen desarrollado imperceptible; Ausencia de materias extrañas y olores extraños; Tolerancias de defectos de calidad 5% (10% n lotes menores de 180 huevos); Huevos de gallina con peso entre 60-65 gramos. Criterios Microbiológicos: Salmonella-Ausencia/25g. PRESENTACION: Bandejas de 30 unidades (30 huevos)	1	Cubeta	FRESKOHOGAR	19.900
3	LECHE CONDENSADA, azúcar, agua, leche en polvo entera, leche en polvo descremada, enzima (lactasa), conservantes (sorbato de potasio), benzonato de de sodio, sabor artificial (sabor a leche condensada), colorante artificial (dióxido de titanio), contiene lactosa como componente natural de la leche. Envase Pet Contenido Neto: 3900 gr	1	Garrafa	AMY	48.500
4	LECHE EN POLVO ENTERA Producto de color blanco amarillento homogéneo Característico. Olor y sabor característico, exento de sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS: No se permite adición de conservantes, adulterantes y neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Resolución 2906 de 2007. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en la NTC1036. Empaque y rotulado. Bolsa en Laminado de poliéster, aluminio y polietileno de 875 Gr..	1	Bolsa	NESTLE	45.100
5	LECHE UAT (UTH) LARGA VIDA ENTERA Producto obtenido mediante proceso térmico envasado aséptico en recipientes estériles con barrera a la luz y al oxígeno, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. COMPOSICION: Leche entera; Estabilizante: Poli fosfatos de sodio y potasio; Vitaminas: A y D COMPONENTES ALERGENICOS: Contiene lactosa como componente de la leche. ESPECIFICACIONES: Características Sensoriales: Sabor: Lácteo, levemente dulce y cocido; Olor: Lácteo, ligeramente cocido; Color: Blanco Azuloso; Apariencia: Homogénea. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS: Grasa % m/v: 30; Proteína % m/v: 2,9; Extracto seco total % m/m:	1	Bolsa	ALPINA	8.100

PA-LA-M03-F16 V01

	11,20; Extracto seco desengrasado % m/m: 8,20; Peroxidasa: Negativa; Fosfatasa: Negativa; Densidad 15/15°C g/ml: min. 1,0295 max. 1,0330; Acidez expresada como ácido láctico % m/v.: min. 0,13 max. 0,17 EMPAQUE Y ETIQUETADO: Bolsa coextruida 5 capas alta barrera x 1.100 ml				
6	QUESILLO FRESCO SEMIDURO SEMIGRASO DE PASTA HILADA. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Compuesto por leche fresca semidescremada, suero acidificado con ácido cítrico y ácido láctico, cloruro de sodio(sal), cuajo, envasado en película coextruida de nylon/adhesivo/pebd 7 micras de alta sensibilidad para el empaque al vacío, polietileno de baja densidad para empaques a presión atmosférica. Vida útil 60 días para empaque al vacío. PRESENTACION: Empacado en bolsa plástica X 500 gramos	1	Bolsa	LACTEOS DEL HOGAR	19.500
7	QUESO COSTEÑO. Queso fresco no madurado, no ácido, elaborado con leche de vaca. Sabor Salado entre moderado y fuerte. Color Blanco, Salado. Cremoso, Buen olor, duro y seco. REQUISITOS GENERALES: Apariencia externa de color crema suave, con poca brillantez. Tienen un olor rancio predominando en intensidad moderada. El olor ácido y el lácteo se observan en menor intensidad. REQUISITOS ESPECÍFICOS: Conservar en refrigeración en temperatura de 4 a 10 Grados Centígrados. PRESENTACION: Empaque plástico desechable x 1.000g	1	Kilo	FRESKOHOGAR	26.100
ITEM IV. PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería)					
1	AJONJOLI DESCORTEZADO. Ajonjolí o sésamo: semillas sanas y limpias del "Sesamunorientale" y del "Sesamun indicum". Grano proveniente de cualquier variedad de Sesamun indicum". Las semillas blancas de ajonjolí tienen buen desarrollo, es exigente en nutrientes del suelo, es una oleaginosa que provee hierro, lecitina, potasio, sodio, se usan en panificación y repostería, de fácil digestión para el organismo. REQUISITOS GENERALES: El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. Color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez. Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas. Su fruto es una capsula con semillas lisas y aplanadas de color amarillento, con tendencia a desprenderse al madurar REQUISITOS ESPECÍFICOS: Semillas secas, frescas y ausencia de cuerpos extraños, debidamente protegidas. El ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 7%; máximo; Cenizas (%) m/m: 7%; máximo; Cenizas insolubles (%) m/m: 1% máximo; Fibra bruta (%) m/m: 7% máximo; Máximo valor permitido de Aflatoxinas 20 ppb. EMPAQUE Y ROTULADO. Empacado en bolsa plástica sellada x 500 Gr.	1	Libra	ALFA	10.100
2	ALMIDON DE YUCA AGRIO. PRODUCTO NATURAL, OBTENIDO DE LA RAIZ DE LA YUCA POR PROCESO DE FERMENTACION NATURAL DE YUCA, MEDIANTE UN PROCESO TECNOLÓGICO ADECUADO.	1	Bolsa	EXPANDEX	205.500

	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: Textura. Granulado o Polvo fino. Color: Blanco; Olor: Característico del Almidón de Yuca agrio; Sabor: Característico del almidón de yuca agrio. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: Humedad. 11.5-13% max.; Ceniza: 0.2% max.; Ph: 3.5.5-6.5 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Coliforms in 45 grados centígrados, UGC/G-1.0*10.0 Max.; Salmonella sp: absence in 25g.; Bacillus cereus, UFC/g: 3.0*10.3 max. PRESENTACION: Bolsa especial multipliego de papel blanco o kraft por 12kg.				
3	ANTIMOHO. Propinato de calcio, polvo blanco fino, soluble en agua, huevo en polvo. Contenido Neto. 1 kg	1	Bolsa	FLEISCHMANN	62.800
4	AZUCAR EN POLVO. Compuesto seco de micro pulverización hasta grado 5x azúcar refinado y un anticompactante que evita la formación de terrones por humedad. INFORMACION TECNICA: Análisis Físico-químicos. Apariencia: Polvo blanco fluido de partículas extrañas; Solubilidad: Soluble en agua; Disolución: Blanca lechosa por presencia de almidón; % de almidón: 2.90 a 3.10%; Pastillaje: Blanco brillante; Tamizado: Malla # 200: Máximo 15% Análisis Bacteriológicos. Bacterias mesofilas UFC/g: Máximo 200 UFC/g; Hongos y levaduras UFC/g: máximo 10 UFC/g; Coliformes totales (NMP): <3; Escherichia coli: Negativo PRESENTACION Y EMPAQUE: Bolsa interior polietileno sin impresión y bolsa externa de polipropileno impresa por 5Kg..	1	Bolsa	INCOLSA	55.100
5	AZUCAR INDUSTRIAL. Producto natural cristalizado apto para el consumo humano que cumpla con la Normatividad vigente. CARACTERISTICAS SENSORIALES: Sabor: Dulce característico y libre de sabores extraños; Olor: Libre de olor extraño; Olor después de acidificar: Libre de olor anormal. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICOS: Mesofilas aerobias (UFC/10g): Menor de 500 UFC/10g; Hongos (UFC/10g): Menor de 50 UFC/10g; Levaduras (UFC/10g): Menor de 200 UFC/10g. CARACTERISTICAS METALES PESADOS: Arsenico (mg AS/Kg): No más de 1 mg/Kg; Cobre (mg Cu/ Kg.): No más de 1,5 mg/Kg; Plomo (mg Pb/Kg): No más de 0,1 mg/Kg; Hierro (mg Fe/Kg.): No más de 1 mg/Kg PRESENTACION: Sacos de 50 Kilos	1	Bulto	MAYAGUEZ	292.900
6	BASE PARA MERENGUE. Azúcar, Albúmina en polvo, Almidón de Maíz, Sal, Ácido tartárico, dextrosa, almidón de maíz modificado, Sulfato de Aluminio, sulfato de aluminio y sodio, hexametáfosfato de sodio, sulfato de Calcio, fosfato tricálcico, Goma guar, CMC, Sabor a merengue. Presentación y empaque: Bolsa interior x 1.5 kilos	1	Bolsa	FLEISCHMANN	74.100
7	BOCADILLO DE GUAYABA. Pasta solida cocción o concentración de pulpa de guayaba selecta roja, pintona, madura y sana con adición de edulcorantes naturales o artificiales. Con aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frio sin perder su forma y textura. Libre de la presencia de plagas, humedad extra anormal y fermentación. Sin cobertura de azúcar.	1	Lonja	PULPI-FRUIT	45.000

	COMPONENTE NUTRICIONAL: HUMEDAD-12.95%; GRASA-0.05%; PROTEINA-0.49%; FIBRA-3.55%; HIERRO-12 P.P.M; CALCIO-0.022%; FOSFORO-0.0075%; CARBOHIDRATOS-86.03%; CALORIAS X PORCION-72.5% PRESENTACION: Empacado en bolsa plástica Lonja X 6.25 KGS				
8	CEREZAS. Cerezas, agua, azúcar, acidulante (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio y cloruro de calcio), colorante artificial (rojo ponceau 4r), saborizante artificial (cereza marrasquino). Contenido Neto: 4000 grs	1	Frasco	TRES A	92.800
9	CHOCOLATE SEMIAMARGO. Azúcar (edulcorante), grasa vegetal, cocoa leche descremada en polvo, lecitina de soya (e-322) (emulsionante), esencia de vainilla (saborizante artificial). Contenido Neto: 1000 grs	1	Barra	FLEISCHMANN	31.000
10	COBERTURAS Y RELLENOS NATURALES. De origen vegetal listas para usar con excelente rendimiento y estabilidad después del batido, poseen gran versatilidad permitiendo la innovación, elaboradas bajo estrictas normas de calidad e higiene. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS: Recuento total en placa, max 20.000/g, coniformes totales (nmp) <20/g., escherichia coli: negativo, levadura <100/g, mohos <100 /g, estabilidad de lacrema: crema batida congelada: 4 meses, crema batida refrigerada 7 días, refrigerado en torta decorada.5 días, medio ambiente en tortas decoradas 72 horas. PRESENTACION Y EMPAQUE: Dairy Pak (Tetra Pak) X 3.63.	1	Frasco	RICH	39.800
11	COCO RALLADO DESHIDRATADO AZUCARADO. producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras contiene humedad máxima del 5%, materia vegetal inocua con el producto trozos de cutícula < 3.0%, organolépticas, color blanco sabor característico dulce, olor característico suave, textura en tiras y/o gránulos, recuento de microorganismos mesofilos<10.000 ufc/g, coliformes totales < 3 ufc/g, coliformes fecales < 3ufc/g, hongos y levaduras < 300 ufc/g. producto destinado Fundamentalmente para panadería, pastelería y repostería PRESENTACION: Bolsa Plástica X 2.5 KG	1	Bolsa	COBURGOS	39.000
12	COCO RALLADO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL. producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras contiene humedad máxima del 5%, materia vegetal inocua con el producto trozos de cutícula < 3.0%, organolépticas, color blanco sabor característico dulce, olor característico suave, textura en tiras y/o gránulos, recuento de microorganismos mesofilos<10.000 ufc/g, coliformes totales < 3 ufc/g, coliformes fecales < 3ufc/g, hongos y levaduras < 300 ufc/g. producto destinado Fundamentalmente para panadería, pastelería y repostería Presentación y empaque: Bolsa plástica x 1 kilo	1	Bolsa	MALEJA	38.800
13	COLORANTE PARA ALIMENTOS AMARILLO. Mezcla de colores artificiales permitidos, obtenidos por síntesis orgánica (azúcar en polvo, tartrazina, punzo 4r (cl-15255)) confiere e intensifica el color de los alimentos. INFORMACIÓN TÉCNICA:	1	Tarro	FLEISCHMANN	21.500

	Análisis Físico-químicos. Apariencia: Polvo fino de Color Naranja; Longitud de Onda de máxima absorción: 430+7-4 nm.; Material volátil a 135°C: Menor a 5%; pH en solución acuosa al 1.0%: 6,0-9,0. Análisis Microbiológicos. Mesofilos: Menor a 100 UFC/g; Mohos y levaduras: Menor a 100 UFC/g; Coliformes totales: Ausentes. PRESENTACION Y EMPAQUE: Envase plástico incoloro con tapa de rosca, etiquetado y banda de seguridad termo encogible X 500g.				
14	COLORANTE PARA ALIMENTOS ROJO ESCARLATA. Mezcla de colores artificiales permitidos, obtenidos por síntesis orgánica (azúcar en polvo, rojo, cochinilla, azorrubina, (cl-14720)) confiere e intensificar el color de los alimentos. INFORMACIÓN TÉCNICA: Análisis Físico-químicos. Apariencia: Polvo fino; Color: Comparado con estándar-característico declarado; Solubilidad: Soluble en agua; Humedad: 1.40-1.80%; Tramitancia: 52%+-1%; Teñido: Debe comparar con el estándar. Análisis Microbiológicos. Mesofilos: Menor a 100 UFC/g; Mohos y levaduras: Menor a 100 UFC/g; Coliformes totales: Ausentes PRESENTACION Y EMPAQUE: Envase plástico incoloro con tapa de rosca, etiquetado y banda de seguridad termo encogible X 500g.	1	Tarro	COLORISA	26.500
15	COLORANTES. Apto para alimentación. PRESENTACION: 60ML.	1	Frasco	COLORISA	26.500
16	CREMA CHANTILLY. Agua, grasa vegetal, azúcar, estabilizadores: 420(ii)(jarabe de sorbitol) 463 (hidroxipropilcelulosa), 401(alginato sódico), caseinato de sodio, emulsionantes: E471 (mono y digliveridos de los ácidos grasos), E481(esteraroil-2- láctico sódico), E322(lecitina),aroma idéntico al natural de Vainilha y crema, sal. Agente de batido (aceite vegetal, sirope de glucosa, emulsificantes y proteína de leche), Azúcar refinada, Leche en Polvo descremada, Almidón de maíz pregelatinizado, Caseinato de Sodio, Sabor artificial a Vainilla. Parámetros. Producto líquido, envasado aséptico 1l, producido en proceso uht, necesita temperatura por debajo de 20 grados centígrados, para garantizar la estabilidad y performance. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Parámetros-especificado: color-blanco (sin beta caroteno), sabor: vainilla suave olor: vainilla suave, textura suave sin grumos, viscosidad 20 grados centígrados -brookfield-350-800cps, ph-20 grados centígrados 6.80+-0.4, densidad 20 grados centígrados-1.050-1.080. Características microbiológicas: parámetros-especificado: bacterias totales meso filos (ctb) ufc/g-ausente, bacterias totales termófilos (ctb) ufc/g-ausente. PRESENTACION: BOLSA X 500 GR VIDA UTIL: Un (1) año	1	Libra	FLEISCHMANN	21.000
17	CREMA VEGETAL PARA REPOSTERIA Y PASTELERIA, Crema vegetal para la elaboración de crema chantilly. Crema versátil ya que se puede batir con agua, leche o crema de leche. Tiene buena estabilidad. En refrigeración dura 4 días sin resecarse ni alteración de color para	1	Bolsa	LUDAFÁ	25.100

	repostería y pastelería. sabor a vainilla. Presentación Bolsa x 1000 grs.				
18	ESENCIA MANTEQUILLA. Producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. INFORMACION TECNICA: Apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: Presentación: Bidón poliestireno por 14 litros tapa con cintillo de seguridad	1	Bidón	FLEISCHMANN	248.000
19	ESENCIAS SABORES VARIOS. Acuoso, alcohol etílico, esencias artificiales certificadas, propilenglicol que producen aroma y sabor característico. INFORMACION TECNICA: Apariencia: liquido libre de materiales extraños en suspensión. Color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe) densidad a 25°C a 0.87 g/ml-0.90g/ml. PRESENTACION: Frasco de vidrio de ½ litro y tapa con cintillo de seguridad.	1	Frasco	FLEISCHMANN	20.500
20	FEULA DE MAIZ. Compuesta Por Almidón de Maíz Obtenido Por Proceso De Molienda Húmeda. ESPECIFICACIONES TECNICAS: Humedad: Min. 11,5 y Max. 13; Aspecto: Polvo impalpable; Sabor: Insaboro; Olor: inoloro. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: % Materia prima grasa m/m: 26,33%; Acidez m/m: 0,9-1.3%; Indice de solubilidad: Max 1.0 Cm3; Impurezas microscópicas: Max 15 mg; Cenizas m/m: Max 6.0%; Lactosa, m/m: 44.0%; Proteína: Min 24,5%; Humedad: max 4,0% CARACTERISTICA MICROBIOLOGICAS: Coniformes totales: 3-11 ufc/g; Mohos y levaduras: <- 500 ufc/g; Mexofilos oxigenitos: <-10000 ufc/g; Salmonella: ausencia; Basillus cereus: <- 500 ufc/g; Esporas sulfito reductoras: <- 500 ufc/g; Staphylococcus coag. Positiva: <- 100 ufc/g; Listeria monocitrogenes: ausencia. PRENTACION Y EMPAQUE: Saco de papel X 12 Kg	1	Saco	INGREDION	88.000
21	FRUTA CRISTALIZADA. DESCRIPCION: cubos cristalizados a base de fruta y azúcar. Características fisicoquímicas: humedad: máximo 40% brix: 62 a 69. Tamaño de la fruta: fruta abrigantada de textura firme, previamente tratada cortada en cuadros de ¼" x 3/8" con presencia de algunas tiras poco uniformes que no superen el 3.0% INFORMACION TECNICA: Características sensoriales. Organolépticas. Color amarillo, verde, rojo: sabor característico de fruta dulce, olor característico de la fruta. Característicos microbiológicos: aerobios meso filos; <10.000 ufc/g. hongos y levaduras: < 300 ufc/g. coliformes totales: < ufc/g. coliformes fecales: < 3 ufc/g. PRESENTACION Y EMPAQUE: Bolsa plástica x 2.5 kg	1	Bolsa	COBURGOS	42.000
22	GLASE. CARACTERISTICAS: gel texturizado a partir de almidones de maíz endulzado, coloreado y saborizado para darle un olor y sabor frutal característico, azúcar, acidulante (ácido cítrico), almidón, conservantes, colorantes y sabores permitidos. INFORMACIÓN TÉCNICA: ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS: rto-aerobios mesofilos. max: 10	1	Frasco	BUGUEÑA	9.700

	ufc/g.-hongos y levaduras. max 30unf/g, clostridium sulfito: max. Reductor: max. < 10 unf/g. coliformes totales: max. < 10 ufc/g. e.coli ausente, salmonella. Ausente. Utilizado para decorar y dar brillo a tortas. COMPOSICION NUTRICIONAL. Carbohidratos totales 13 g.-13%, fuente significativa de grasas, colesterol, fibras, proteína, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. PRESENTACION Y EMPAQUE: Empaque plástico con tapa de cintillo de seguridad X 1.000 Gr				
23	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA. INGREDIENTES: harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificado con Niacina, (55 mg/kg) Hierro (44mg/kg) Vitamina B1 86mg/kg) Vitamina B2 (4mg/kg) ácido fólico (1.5mg/kg) Enzimas (alfa amilasa) Oxidantes (ácido ascórbico, Azodicarbonamida). ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS: Debe presentar color blanco uniforme y característico de la harina de trigo, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio, amargo y cualquier otro objetable, debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS: Humedad-máximo 14.5%; Proteína-mínimo 7%; Acidez (mg H2SO4/100g en base seca)- máximo 130%; Cenizas-maximo 1%; Granulometría pasante malla 112 u No. 212 > 72%; Hierro-44-50 +- ppm.; Ácido ascórbico -positivo +- ppm.; Determinación del contenido de aflotoxinas-maximo 10 ppb. ESPECIFICACIONES REOLOGICAS: Trabajo paleográfico (w); Equilibrio (P/L) -0.8-2.0 m/m; Gluten húmedo-<- 28% ESPECIFICACIONES DE PANIFICACION: Volumen-<- 1300cc.; Absorción->- 50% ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS: Recuento de Aerobios Mesofilos-Maximo 300.000 UFC/g.; Hongos y Levaduras-Maximo 5.000 UFC/g.; Recuento de escherichia coli - <10 UFC/g.; Detección de salmonella-Ausente 25g.; Recuento de Bacillus cereus-Maximo 1.000 UFC/g.; Recuento de Staphylococcus aureus coag+ <100 UFC/g. EMPAQUE Y ETIQUETADO: La harina de trigo se empaca en sacos de polipropileno cumpliendo con las normas de etiquetado y rotulado Vigentes, en presentación de 50 Kg.	1	Bulto	FARALLONES	195.800
24	HARINA DE MAIZ BLANCA PRECOCIDA Harina precocida de maíz blanco fortificado con vitaminas b1 y b2. Color uniforme y características del maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable, libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS: Humedad-Máximo 13%; Proteína-Minimo 6%; Grasa-Mínimo 2%; Cenizas-Máximo 1%; Granulometría 850 pm No. 25 GG-Máximo 1%; Granulometría 475 pm No. 40 GG- Máximo 30%; Granulometría 425 pm No. 44 GG- Máximo 25%; Granulometría 355 pm No. 50 GG- Máximo 25%; Índice de expansión (Grado de cocción)-Máximo 8cc. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS: Hongos y Levadura- Máximo 200 UFC/g.; Recuento de escherichia coli-<10UFC/g.; Detección de Salmonella/25g-Ausente.; Recuento d Bacillus cereus->-100 UFC/g.; Recuento de Staphylococcus aureus coag.-<100UFC.; Detección del contenido de Afiatoxinas-Maximo 10 ppb. PRESENTACION: Bolsa Polietileno de 500g.	1	Libra	SUPERAREPA	2.100

25	LEVADURA FRESCA. Producto constituido por microorganismos vivos del genero <i>saccharomyces cerevisiae</i>, los cuales fermentan las masas para panificación, proporcionándoles forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Análisis fisicoquímicos: Proteína en base seca (nx6.25) < 40%, humedad: <70.0%, fosforo como p2o5 en base seca <1.5%, células vivas < 90%, pH solución al 10% <3.5. Características sensoriales: consistencia-solida, color-crema característico, olor-característico a levadura. Análisis Microbiológicos-Especificaciones: e.coli/g-n/*a negativo-salmonella /25g. n/a negativo-mohos/g ufc/g-<100 ufc /g. EMPACADO: En Papel Polietileno X 500 Gr	1	Libra	FLEISCHMANN	7.800
26	MEJORADOR PARA MASAS. Mezcla de aditivos y coadyuvantes tecnológicos que mejora las cualidades físicas, de elaboración, propiedades organolépticas finales y de conservación del pan, se compone de: Harina de trigo fortificada, oxidante (ácido ascórbico) enzimas (amilasas y xilanasas). ESPECIFICACIONES TENICAS: Humedad: max 9%; Ácido ascórbico: 1.35-1.65 (%); Color: Blanco marfil; Olor: Ligeramente acido; Textura: Polvo fino PRESENTACION Y EMPAQUE: En bolsa impresa de polietileno X 1 Kg	1	Kilo	FLEISCHMANN	24.100
27	MEZCLA PARA BUÑUELOS. Premezcla en polvo para buñuelos. Almidon de maíz, almidon de yuca, azúcar, dextrosa, sal, leudante (bicarbonato de sodio). Alergenos: Puede contgener trazas de avena, lactosa y soja. No contiene gluten. Beneficios: fácil preparación, alta espojosisidad, excelente sabor y textura, mayor estabilidad en fritura. Presentación: Saco de papel x 12 kilos	1	Bolsa	INGREDION	92.100
28	PREMEZCLA PARA BIZCOCHUELO. azúcar refinada, harina de trigo fortificada, almidón de maíz, base estabilizante (sirope de glucosa, éster de ácido láctico de mono y diglicéridos de ácidos grasos e472b, proteína de leche descremada), pirofosfato acido de sodio e543, bicarbonato de sodio e500ii, fosfato mono cálcico e341i, (leudantes), goma xantana e415 (estabilizante). Características Organolépticas: Polvo harinoso color crema con olor a trigo, libre de aromas extraños y un sabor dulce harinoso. Contiene trigo y leche, en la misma línea se procesan alimentos que contiene huevo. Contenido Neto. 2500 grs	1	Bolsa	FLEISCHMANN	34.500
29	NUEZ MOSCADA EN POLVO. Nuez moscada (Myristica fragrans, H) Moscadero, semillas desprovistas del arilo, y recubiertas a veces de una delgada cobertura de cal. Pertenece a la familia de las Myristicaceae (Miristicáceas). Requisitos generales La nuez moscada presenta un: Aroma: es rico, cálido y fresco y muy aromático ESPECIFICACIONES TENICAS: Sabor: es picante y con mucha fuerza aromática.; Color: marrón oscuro; Apariencia: firme seco y duro. La nuez de moscada debe estar exento en cualquiera de los grados de clasificación de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. La nuez debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. PRESENTACION Y EMPAQUE: Bolsa plástica X 500 g	1	Bolsa	PA´SAZONAR	49.000

30	PIÑA TROZOS EN ALMIBAR. La piña en dados a partir de frutos de calidad Choice, agua y azúcar (almíbar ligero 14° - 17° Brix) ESPECIFICACIONES DE LAS VARIABLES FISICO-QUIMICAS: Ph: 3,8 - 4,0; Sólidos solubles a 20 °C Brix : ≥19,10; Ratio Acidez: 18,0 mínimo. Corregir lectura R.1 de la acidez y dividir por la Concentración de Acidez. OTRAS ESPECIFICACIONES: Color: Amarillo claro uniforme o amarillo oscuro uniforme; Textura: Firme y compacta no dura y ligeramente porosa; Sabor y Aroma: Típico con ausencia de sabores y olores extraños o anormales. CARACTERISTICAS: Producto esterilizado, con esterilización técnica o industrial, conforme a C.A. Español Cap. V Apdo. 2.05.07, Estándares Microbiológicos adoptados (NORMA AFNOR: NF-V 08-401); Ausencia de deformación del envase después del periodo de incubación; Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con Respecto a la muestra testigo; Diferencia del pH < 0,5 Unidades en relación al testigo. PRESENTACION: Bolsa plástica x 2,5 Kg.	1	Bolsa	CAMPIFRUTA	12.800
31	POLVO DE HORNEAR. Mezcla de ingredientes secos y en polvo que al ser incorporados en una masa o pasta en presencia de humedad y temperatura desprende gas carbónico, mejorando la forma, miga, sabor y la presentación del producto. El producto se debe elaborar con buenas prácticas de manufactura, Se deben inocuos por sí mismos en condiciones normales de uso, se deben presentar en forma de polvo. Debe tener color, sabor y aroma característicos del producto. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. PRESENTACION: Bolsa de polipropileno x 1 Kg.	1	Kilo	INCOLSA	19.100
32	SALVADO DE TRIGO. El salvado de trigo es el producto que queda al refinar el grano de trigo. El salvado corresponde a lo que serían las capas externas del grano y más concretamente al pericarpio, con sus Tres subcapas: epicarpio, mesocarpio y endocarpio (ricas en fibra y minerales), la testa (rica en vitaminas y enzimas) y la capa de aleurona (rica en proteínas y grasas) El salvado de trigo es una de las fuentes más ricas en fibra insoluble por lo que ayuda a combatir el estreñimiento. El salvado de trigo, al igual que otras fibras insolubles, tiene la capacidad de retener cierta cantidad de agua, lo que depende del tamaño de los copos de salvado que pueden ser finos o más gruesos. CARACTERISTICAS FISICAS: Color característico, Olor Libre de olores extraños. ANALISIS FISICO QUIMICO: Humedad (%):15 Max; Proteína (%):12 min; Cenizas (%):6 Max; Fibras (%):14-16max PRESENTACION: Bolsa X 25 kilos VIDA UTIL: Seis (6) meses.	1	Bolsa	GALERAS	56.500
33	UVAS PASAS. Deshidratada naturalmente por medio del calor solar, utilizando aceite vegetal o mineral comestible que permite que las uvas pasas no se adhieran entres sí, aspecto y color, textura adecuada al tipo de variedad, sin semillas, color marrón oscuro, sabor dulce característico, aroma característico, CARACTERISTICAS QUIMICAS: Humedad: 10-16%, aceite menos de 0.5% partes de pedunculo, pendicelos 2	1	Bolsa	TRES A	138.000

	por km, no maduras o subdesarrollados 50 por 500 g (5%), dañadas 2%, en mohecidas 5%, pasas decoloradas o dañadas por fermentación 1%, azucaradas 5%. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Recuento total en placa: máximo 10.000 ufc/gr. determinado, mediante cultivo en medio pca a 37%, levaduras: máximo 1.000 ufc/gr. determinado, mediante cultivo agar papa a 20-25%, hongos: máximo 1.000 ufc/gr. determinado mediante cultivo agar papa 20-25%, coliformes totales: máximo 10 ufc/gr. determinado mediante cultivo en medio vrba 24-48 hs a 37grados centígrados, e.coli . Ausencia en 1 gramo, determinado mediante cultivo en medio de verde brillante a 41 grados centígrados, salmonella: ausencia en 25 gramos, determinado mediante cultivos en caldo lactosado, selenito-cistina, caldo tetratationato y confirmar en medio salmonella-shigella. PRESENTACION: Bolsa plástica X 10 Kg, dentro de caja corrugado.				
Nota 1.: La descripción de los elementos a Contratar se hace sin perjuicio de las características técnicas y especificaciones adicionales requeridas en el numeral 4.2 CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS de los Estudios Previos. Nota 2.: La entrega de los bienes deberán hacerse siguiendo las exigencias del numeral 4.2 de los Estudios Previos como de los numerales 2.2 y 7.2.3 de la Invitación Publica. Nota 3.: Las cantidades relacionadas podrán aumentar o disminuir durante la ejecución del contrato por sistema de monto agotable, de conformidad a la Nota 1 del numeral 4.2 de los Estudios Previos y numeral 2.2 de la Invitación Publica. Nota 4.: Sólo si la garantía del fabricante del producto es superior a las especificaciones técnicas exigidas, prevalecerá la del fabricante. Sin perjuicio de los preceptos de Garantías del numeral 2.2 de los Estudios Previos y/o del Estatuto del Consumidor (Ley 1480 de 2011).					
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el CPMS FLORENCIA, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios 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 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. - Realizar los pagos de seguridad social y parafiscales de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondiente - Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del bien/servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías). - Atender los requerimientos del supervisor del contrato, por mala calidad de los bienes o servicios recibidos, en un tiempo máximo de 24 horas. - A contar con la disponibilidad del producto por medio de su establecimiento, en las cantidades y especificaciones técnicas requeridas. - A garantizar el suministro de los elementos requeridos por el Establecimiento, a través del supervisor encargado del contrato. - Que todos los productos ofertados se encuentren en óptimas condiciones y en excelentes condiciones de calidad. - Que se compromete a cambiar elementos que resulten en mal estado en un tiempo no mayor a 3 días después de verificado el estado de los mismos. - Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato. - Atender las directrices del supervisor del contrato para la ejecución del mismo. - Adoptar las medidas de prevención y control para cumplir con el objeto de la presente invitación. - Reportar de manera inmediata cualquier anomalía presentada. - La puntualidad en la entrega de los elementos de acuerdo con lo establecido por el supervisor del Establecimiento. - Deberá mantener la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA CAQUETA indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallo de cualquier especie de naturaleza que se				

	entable o pueda entablarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución de la invitación. p) El contratista responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones, o por haber suministrado información falsa (numeral 7 artículo 26 de la ley 80 de 1.993). q) Cambiar sí es el caso los elementos de mala calidad. r) Garantizar la calidad y especificaciones técnicas establecidas de los bienes a entregar. s) Todas las demás obligaciones que se requieren de acuerdo con la naturaleza del contrato.
OBLIGACIONES DEL INPEC	El CPMS FLORENCIA se obliga para con el Contratista a: a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sean solicitadas dichas garantías). b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato. c) 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. d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad. e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011). f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del contrato será hasta el TREINTA (30) DE DICIEMBRE DE 2026 o hasta el agotamiento de los recursos, lo que primero ocurra, a partir de la firma del acta de inicio del contrato previa aprobación de la Garantía de Calidad y Cumplimiento, por parte CPMS FLORENCIA, lo que deberá cumplirse dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP y el Registro Presupuestal.
VALOR Y FORMA DE PAGO	El valor del presente contrato es hasta por la suma de NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS TREINTA PESOS (\$93.266.730,00) M/CTE., (Presupuesto Oficial) con cargo a los Certificado(s) de Disponibilidad Presupuestal No. 4226, 4326, 4426,4526, que será agotado según requerimiento específico (Ejecución del Contrato por sistema de monto agotable). El CPMS FLORENCIA efectuará PAGO PARCIAL al contratista de acuerdo al valor de los bienes y/o servicios recibidos bajo el sistema de monto agotable; es decir, del EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA., previa presentación de la factura periódica 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, 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, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período. La Factura debe registrarse a nombre el CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA - CPMSC FLORENCIA NIT. 828.000.309-4. <u>El Contratista debe Facturar por separado los elementos correspondientes por cada Rubro (CDP).</u> Las facturas serán canceladas por el CPMS FLORENCIA dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. 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.

	Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contara desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos, previa <u>Aprobación de la Factura en el SECOP II</u>¹ por parte del Supervisor Designado: La plataforma (SECOP II) solicita que el Contratistas ingrese el número y fecha de radicación de la factura, lo que significa que los Proveedores deben llevar la factura en físico a CPMS FLORENCIA antes de ingresarla al SECOP II; Una vez que el Contratista completa(n) su(s) entrega(s) y envían al CPMS FLORENCIA la(s) Factura(s) correspondiente(s), el(a) Supervisor(a) designado(a) ingresa al SECOP II, consulta la(s) factura(s) y la(s) aprueba o la(s) rechaza. Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), como requisito necesario para el pago, deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020, Directiva Presidencial 09 del 17 de septiembre de 2020. Para ello cuando de acuerdo a lo establecido por SIIF en Circular 020 de 2021, cuando se emita la factura los proveedores y contratistas que son persona natural al registrarse en la factura deben seleccionar como tipo de contribuyente persona natural y no persona jurídica, porque al ser validado con el tercero del SIIF Nación no coincidirá y será devuelta la factura para su corrección desde la emisión; también deberán registrar en las notas u observaciones, en estricto orden, la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera: #\$12-08-00-143; Contrato XXX; pproductivos.epcflorencia@inpec.gov.co#\$, en cuenta que al registrar el NIT del receptor se debe registrar sin el dígito de verificación; para el caso de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Florencia Nit. 828.000.309. Las facturas se deberán presentar de forma independiente por cada rubro presupuestal de acuerdo a los productos y/o servicios suministrados. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente a título de Renta, Retención en la Fuente a título de IVA, Retención en la Fuente a título de ICA y Contribuciones, 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. <i>La Adquisición de los bienes o servicios del presente proceso queda excluidos del valor del IVA, de acuerdo al artículo 130 de la Ley 633 de 2000 que indica: "Quedan excluidos del impuesto a las ventas y de los aranceles de importación los equipos, elementos e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC o por la autoridad nacional respectiva que se destine a la construcción, instalación, montaje y operación del sistema carcelario, para lo cual deberá acreditarse tal condición por certificación escrita expedida por el Ministro de Justicia y del Derecho".</i> El contrato se celebra en la modalidad ya indicada de precios unitarios fijos; por consiguiente, el CPMS FLORENCIA no reconocerá reajustes ni actualizaciones, salvo lo dispuesto por la Ley para eventos de desequilibrio financiero del contrato por causas sobrevenidas no imputables al Contratista.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	Para cubrir el valor del contrato a celebrar el CPMS FLORENCIA dispone de la suma de NOVENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS TREINTA PESOS (\$93.266.730,00) M/CTE., con cargo a los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal: ➤ CDP- No. 4226 de fecha 24/03/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora EPMSC FLORENCIA, DEPENDENCIA 12-08-00-143 EPMSC FLORENCIA - EXPENDIO, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: PARA EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA, por valor de UN MILLON SEICIENTOS MIL PESOS (\$1.600.000,00) M/CTE

¹ Guías prácticas, manuales de uso y formatos del SECOP II. Gestión Contractual para Proveedores. Página Web: www.colombiacompra.gov.co

	➤ CDP- No. 4326 de fecha 24/03/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora EPMSC FLORENCIA, DEPENDENCIA 12-08-00-143 EPMSC FLORENCIA - EXPENDIO, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES, GRASAS, FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: PARA EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA, por valor de DIECISEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS (\$16.400.000,00) M/CTE. ➤ CDP- No. 4426 de fecha 24/03/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora EPMSC FLORENCIA, DEPENDENCIA 12-08-00-143 EPMSC FLORENCIA - EXPENDIO, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS, FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: PARA EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA, por valor de SEIS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$6.299.200,00) M/CTE. ➤ CDP- No. 4526 de fecha 24/03/2026, Unidad/Subunidad Ejecutora EPMSC FLORENCIA, DEPENDENCIA 12-08-00-143 EPMSC FLORENCIA - EXPENDIO, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON ; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, FUENTE PROPIOS, RECURSO 26, SITUAC. CSF. OBJETO: PARA EL SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA, por valor de SESENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS (\$68.967.530,00) M/CTE. Mencionados Certificado de Disponibilidad Presupuestal expedido por el Responsable del Área de Presupuesto Señora ANGELICA MARIA CORREA CERQUERA del CPMS FLORENCIA, de conformidad con la asignación realizada por la Dirección General del Instituto Nacional Penitenciario y carcelario INPEC.									
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía. Las garantías deberán constituirse por el contratista a favor de la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA - CPMS FLORENCIA, NIT. 828.000.309-4 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. y 2.2.1.2.3.1.17. El Oferente que resulte adjudicatario debe presentar una garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, a favor del CPMS FLORENCIA. La garantía de cumplimiento debe tener los siguientes amparos: (A) cumplimiento del Contrato, el cual debe cubrir:(a) el incumplimiento total o parcial del Contrato; (b) el cumplimiento tardío o defectuoso del Contrato; y (c) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria; (B) calidad del servicio y/o bien. La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla: <table><tr><th>AMPARO</th><th>SUFICIENCIA</th><th>VIGENCIA</th></tr><tr><td>Cumplimiento del contrato</td><td>15%</td><td>Duración del contrato y un mes mas</td></tr><tr><td>Calidad y Funcionamiento de los bienes</td><td>20%</td><td>Duración del contrato y 2 meses mas</td></tr></table>	AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA	Cumplimiento del contrato	15%	Duración del contrato y un mes mas	Calidad y Funcionamiento de los bienes	20%	Duración del contrato y 2 meses mas
AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA								
Cumplimiento del contrato	15%	Duración del contrato y un mes mas								
Calidad y Funcionamiento de los bienes	20%	Duración del contrato y 2 meses mas								
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del Señor, DANNY LEONARDO OSPINA MARTINEZ Responsable del Proyecto Panadería del Establecimiento o quien haga sus veces, o quien con posterioridad designe el ordenador del gasto quien verificará la ejecución idónea y el									

PA-LA-M03-F16 V01

	cumplimiento del objeto del contrato de acuerdo con las funciones asignadas para el efecto en el numeral 1) del artículo 4° y numeral 1) del artículo 26 de la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011, Oficio INPEC 8100-DINPE 001375 de 2018. El Ordenador del Gasto podrá Modificar Unilateralmente el Contrato que se suscriba con el futuro contratista cuando se requiera cambiar, adicionar o designar un nuevo supervisor. El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.
LUGAR DE EJECUCION	En Florencia Caquetá en el almacén de la CARCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD DE FLORENCIA. Km. 3 Vía Neiva Barrio El Cunday.
CUENTA BANCARIA	Cuenta de Ahorros No.46617461242 a nombre de LUZ MILA VERA BARRETO de BANCOLOMBIA
DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Hacen parte integral del presente contrato los siguientes documentos: la propuesta Técnica y Económica presentada por el Oferente, Certificado de Disponibilidad Presupuestal, los Estudios Previos, la Invitación Publica, Registro Presupuestal del Compromiso, los Acuerdos, Actas de Subsanación/Aclaración, Adendas, Convenios y demás Actos Administrativos que se celebren en desarrollo del mismo.	

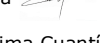
Para la ejecución de las obligaciones contractuales se requiere Registro Presupuestal de la presente Comunicación de Aceptación.

Atentamente,



CAMILO PENAGOS PACHECO

Director Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Florencia

Elaboró: María Dolores Díaz Alarcón - Área Contractual 
 Revisó: Danny Leonardo Ospina Martínez - Proy. Panadería 
 Aprobó: Camilo Penagos Pacheco - Director CPMS Florencia 
 Fecha: 11 de Mayo de 2026
 Archivo: D:\Documentos Contratación\Contratos 2026\Mínima Cuantía\Proceso Panadería