

ACEPTACIÓN DE OFERTA INVITACIÓN PÚBLICA No. IP 008 DE 2026.

San Juan de Pasto, 19 de Junio de 2026.

Señoras:

AMPARO PATRICIA ZAMBRANO MARIN

C.C No. 1.151.941.960 Cali (Valle del Cauca)

Dirección: CL 13 39 30 ED BALCONES DE PUBENZA LC 3 BRR LA CASTELLANA

Teléfono: 3173649223

Correo electrónico: cliniveterinariapetlovers@gmail.com

Ref: Aceptación de oferta de Invitación Pública No. IP 008 de 2026.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y por lo reglamentado en el Decreto 1082 de 2015, me permito manifestarle que la oferta que usted ha presentado con relación a la invitación pública de la referencia ha sido aceptada de manera incondicional.

Para todos los efectos a que haya lugar, se entiende que esta carta de aceptación implica que ha quedado celebrado el contrato de mínima cuantía que a partir de la fecha y queda codificado de la siguiente manera: **CN356-2026**.

De acuerdo con lo anterior, el contratista se obliga con CORPONARIÑO a cumplir con la ejecución del contrato de conformidad con las condiciones de la invitación pública y con los ofrecimientos formulados en su propuesta.

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

Contrato No. CN356 DE 2026	
Fecha: 19 de Junio de 2026	OBJETO: SUMINISTRAR ALIMENTOS, INSUMOS Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA ATENCIÓN DE LOS EJEMPLARES DE FAUNA SILVESTRE EN EL HOGAR DE PASO DE LA CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL DE NARIÑO –CORPONARIÑO
CONTRATISTA	Contratista: AMPARO PATRICIA ZAMBRANO MARIN C.C. 1.151.941.960 Cali (Valle del Cauca) DIRECCION: : CL 13 39 30 ED BALCONES DE PUBENZA LC 3 BRR LA CASTELLANA Telefono: 3173649223 Correo: cliniveterinariapetlovers@gmail.com

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	
	La codificación en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, se indica en la siguiente tabla:

GRUPO No. 1 INSUMOS PRODUCCION MATERIAL HIDROBIOLÓGICO					
ITEM	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	CODIGO UNSPSC
1	Material vivo vegetal y animal, accesorios y suministros	Animales vivos	Animales de granja	Ratones	10101510
2	Alimentos bebidas y tabaco	Fruta fresca	Moras	Mora	50302003
3	Material vivo Vegeta y animal, Accesorios y suministro	Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	Semillas y plántulas vegetales	Semillas o plántulas de acelga	10151520
4	Alimentos, bebidas y tabacos.	Vegetales frescos	Aquacates	Aquacates	50401700
5	Alimentos, bebidas y tabacos	Vegetales frescos	Lentejas	Lentejas	50404500
6	Alimentos, bebidas y tabacos	Vegetales Fresco	Lechuga	Lechuga	50404600
7	Alimentos, bebidas y tabacos	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos	Huevos en cascara de Gallina	50131612
8	Alimentos, bebidas y tabacos	Pescado y marisco	Pescado	Pescado Fresco	50121539
9	Alimentos, bebidas y tabacos	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral	Carne.	50111513
10	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Papayas	Papaya sola	50305105
11	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Fresas	Fresas.	50306700
12	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	<u>Manzana dulces</u>	<u>Manzana dulces</u>	50306800
13	Alimentos, bebidas y tabacos	Productos de carne y aves de corral	Carnes procesadas	Pollo procesado sin adictivo.	50112010
14	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Bananos	Bananos Cavendish	50301700
15	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Moras	Mora	50302003
16	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Melones	Melons Cantaloupe	50304605
17	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Guayabas	Guayabas	50303701
18	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Piña	Piña	50305600
19	Alimentos, bebidas y tabacos	<u>Fruta fresco</u>	Mangos	Mangos	50304500

<p>REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL BIEN O SERVICIO:</p>	<p>Las especificaciones mínimas requeridas para el presente servicio a contratar son:</p> <p>Requerimientos técnicos del producto:</p> <p style="text-align: center;">2.3.2. Requerimientos técnicos del servicio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">ITEM</th> <th style="width: 15%;">INSUMO / DESCRIPCIÓN</th> <th style="width: 5%;">UNIDAD</th> <th style="width: 5%;">CANT. (10d)</th> <th style="width: 45%;">DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th> <th style="width: 20%;">VALOR UNITARIO MAXIMO ACEPTADO POR LA ENTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">ACELGA</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Hojas frescas, de color verde intenso, sin presencia de plagas, hongos o marchitamiento. Turgentes y limpias. Entrega en canastillas plásticas o bolsas plásticas.</td> <td style="text-align: center;">4.000</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">AGUACATE</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Variedad Papelillo o Hass. Grado de madurez media para consumo inmediato. Sin golpes, manchas negras profundas o rastros de insectos.</td> <td style="text-align: center;">7.300</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">ALPISTE</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Semilla entera, limpia, libre de polvillo, piedras o gorgojos. Empaque en bolsa sellada con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.</td> <td style="text-align: center;">6.700</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">APIO</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">1 </td> <td>Tallos gruesos, crujientes y de color verde claro. Sin signos de deshidratación o fibras huecas. Limpio de tierra en bolsas plásticas,</td> <td style="text-align: center;">4.400</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">ARVEJA</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Grano verde, turgente, dentro de la vaina o desgranado fresco. Libre de hongos y con color uniforme en bolsa sellada de kilo.</td> <td style="text-align: center;">9.600</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">AVENA EN HOJUELAS</td> <td style="text-align: center;">kg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>100% pura, sin azúcares ni aditivos. Hojuela entera y seca. Empaque original sellado con registro INVIMA.</td> <td style="text-align: center;">7.600</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">BANANOS</td> <td style="text-align: center;">Kg</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Variedad Cavendish. Grado de madurez 5-8 (amarillo con pecas mínimas o verde). Sin magulladuras ni cortes en la cáscara.</td> <td style="text-align: center;">4.900</td> </tr> </tbody> </table>	ITEM	INSUMO / DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT. (10d)	DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	VALOR UNITARIO MAXIMO ACEPTADO POR LA ENTIDAD	1	ACELGA	Kg	1	Hojas frescas, de color verde intenso, sin presencia de plagas, hongos o marchitamiento. Turgentes y limpias. Entrega en canastillas plásticas o bolsas plásticas.	4.000	2	AGUACATE	Kg	1	Variedad Papelillo o Hass. Grado de madurez media para consumo inmediato. Sin golpes, manchas negras profundas o rastros de insectos.	7.300	3	ALPISTE	Kg	1	Semilla entera, limpia, libre de polvillo, piedras o gorgojos. Empaque en bolsa sellada con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.	6.700	4	APIO	Kg	1	Tallos gruesos, crujientes y de color verde claro. Sin signos de deshidratación o fibras huecas. Limpio de tierra en bolsas plásticas,	4.400	5	ARVEJA	Kg	1	Grano verde, turgente, dentro de la vaina o desgranado fresco. Libre de hongos y con color uniforme en bolsa sellada de kilo.	9.600	6	AVENA EN HOJUELAS	kg	1	100% pura, sin azúcares ni aditivos. Hojuela entera y seca. Empaque original sellado con registro INVIMA.	7.600	7	BANANOS	Kg	1	Variedad Cavendish. Grado de madurez 5-8 (amarillo con pecas mínimas o verde). Sin magulladuras ni cortes en la cáscara.	4.900
ITEM	INSUMO / DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT. (10d)	DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	VALOR UNITARIO MAXIMO ACEPTADO POR LA ENTIDAD																																												
1	ACELGA	Kg	1	Hojas frescas, de color verde intenso, sin presencia de plagas, hongos o marchitamiento. Turgentes y limpias. Entrega en canastillas plásticas o bolsas plásticas.	4.000																																												
2	AGUACATE	Kg	1	Variedad Papelillo o Hass. Grado de madurez media para consumo inmediato. Sin golpes, manchas negras profundas o rastros de insectos.	7.300																																												
3	ALPISTE	Kg	1	Semilla entera, limpia, libre de polvillo, piedras o gorgojos. Empaque en bolsa sellada con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.	6.700																																												
4	APIO	Kg	1	Tallos gruesos, crujientes y de color verde claro. Sin signos de deshidratación o fibras huecas. Limpio de tierra en bolsas plásticas,	4.400																																												
5	ARVEJA	Kg	1	Grano verde, turgente, dentro de la vaina o desgranado fresco. Libre de hongos y con color uniforme en bolsa sellada de kilo.	9.600																																												
6	AVENA EN HOJUELAS	kg	1	100% pura, sin azúcares ni aditivos. Hojuela entera y seca. Empaque original sellado con registro INVIMA.	7.600																																												
7	BANANOS	Kg	1	Variedad Cavendish. Grado de madurez 5-8 (amarillo con pecas mínimas o verde). Sin magulladuras ni cortes en la cáscara.	4.900																																												

8	CACAHUATE	Kg	1	Maní natural, sin sal, con cáscara, no tostado (crudo). Libre de aflatoxinas y humedad. Bolsa sellada.	8.400
9	CAMARON TIGRE	Kg	1	Fresco o congelado (IQF). Sin cabeza, con o sin cola. Carne firme, olor neutro a mar, sin manchas negras, en bolsas plásticas	38.000
10	CARNE DE RES	Kg	1	Corte magro (boliche o cadera). Fresca, color rojo brillante, sin exceso de grasa (máx 5%). Sin aditivos ni ablandadores en bolsa plástica.	30.000
11	CHIRIMOYA / GUANABANA	Kg	1	Fruta fresca, pulpa blanca, firme al tacto (no excesivamente blanda). Sin presencia de larvas de insectos, en bolsa plástica	9.400
12	CHOCLOS	Kg	1	Mazorca tierna con grano lechoso. Grano completo, sin daños por pájaros o insectos. Con o sin amero (capacho) fresco, en bolsa plástica	4.200
13	COCO	Unidad	1	Coco seco con agua. Cáscara íntegra, sin fisuras por donde haya filtrado humedad o moho. en bolsa plástica	6.600
14	CORAZON DE RES	Kg	1	Órgano fresco, limpio de exceso de grasa peridial y coágulos de sangre. Textura firme y color rojo oscuro, en bolsa plástica	21.500
15	ESPINACA	Kg	1	Variedad de hoja grande. Fresca, color verde oscuro, libre de parásitos y tierra, en bolsa plástica	4.000
16	FRESA	Kg	1	Variedad Ventana o Chandler. Frutos enteros, rojos, firmes, con sépalos verdes. Sin presencia de moho (Botrytis), en bandeja plástica	8.400
17	GARBANZO	Kg	1	Grano seco calibre 8-9mm. Sin impurezas, piedras o perforaciones de insectos. Bolsa sellada de 1kg.	8.600
18	GRANADILLA	Kg	1	Cáscara lisa, color naranja uniforme, peso denso (llena de jugo). Sin grietas ni hundimientos.	9.800
19	GUAYABAS	Kg	1	Variedad Común. Madurez media, piel amarilla-verdosa sin picaduras de mosca de la fruta.	4.200
20	HABICHUELA	Kg	1	Variedad larga. Tierna, que se quiebre al doblarla. Sin hilos excesivos ni granos muy protuberantes, en bolsa plástica.	6.800
21	HUESO CARNUDO	Kg	1	Hueso de res con restos de carne adherida (mínimo 30% carne). Fresco, no debe presentar olor fuerte ni coloración verdosa, en bolsa plástica	26.600

22	HUEVOS TRIPLE A	Panal	1	Huevos de gallina frescos, cáscara limpia e íntegra. Peso promedio 67-77g por unidad. Panal protegido.	21.100
23	LECHUGA	Kg	1	Variedad Crespa Verde. Cabezas compactas, hojas frescas y turgentes, libres de pulgón o quemaduras de frío, de bolsa plastica	4.400
24	LENTEJA	Kg	1	Grano seco, limpio, de tamaño uniforme. Sin presencia de humedad o cuerpos extraños. Empaque original, bolsas plásticas	8.000
25	MANDARINA / NARANJA	Kg	1	Fruta cítrica de buen peso, cáscara brillante, sin hongos externos. Sabor dulce-ácido característico.	4.100
26	MANGO MADURO	Kg	1	Variedad Tommy o Yulima. Grado de madurez alto (pulpa blanda pero firme). Sin fibras excesivas ni golpes.	8.000
27	MANZANA	Kg	1	Variedad Roja (Red Delicious). Piel brillante, pulpa crocante, sin puntos harinosos ni daños mecánicos.	15.600
28	MELON	Kg	1	Variedad Cantaloupe. Olor aromático, red de la cáscara bien formada. Sin zonas blandas por fermentación.	7.300
29	MORA	Kg	1	Mora de castilla. Frutos enteros, color violeta oscuro, sin rastros de fermentación o moho blanco.	8.500
30	PAPA CRIOLLA	Kg	1	Calibre mediano, sin brotes (ojos) largos, sin cortes de azadón ni zonas verdes (solanina).	4.000
31	PAPAYA	Kg	1	Variedad Melón o Maradol. Madurez 70-80% (piel amarilla). Pulpa firme de color naranja intenso.	5.600
32	PATA DE RES	Kg	1	Fresca, debidamente pelada y lavada. Sin restos de pezuña ni mal olor.	19.400
33	PEPINO	Kg	1	Pepino. Color verde uniforme, firme, sin semillas excesivamente duras (no sobremaduro).	7.600
34	PESCADO SIN ESPINAS	Kg	1	Filete de pescado blanco (ej. Tilapia o Merluza). Fresco o congelado, sin espinas, sin piel, olor fresco, en bolsa plasticas	28.000
35	PIÑA	Kg	1	Variedad Oro Miel. Madurez media-alta. Olor dulce, ojos bien formados, corona verde.	5.300
36	PLATANO MADURO	Kg	1	Hartón maduro. Cáscara amarilla con manchas negras naturales. Pulpa suave pero no líquida, en bolsa plastica	3.400
37	POLLO COMPLETO	Kg	1	Pollo entero eviscerado, sin plumas. Fresco (no inyectado con agua). Piel	16.300

38	REMOLACHA	Kg	1	Raíces firmes, de tamaño mediano, color púrpura intenso, sin grietas profundas ni zonas blandas.	4.200
39	SALVADO DE TRIGO	Kg	1	Subproducto de trigo puro, seco, libre de hongos, olores rancios o contaminantes químicos, en bolsas plásticas de kilo.	5.100
40	SEMILLAS GIRASOL	Kg	1	Semilla con cáscara, cruda (no tostada), sin sal ni saborizantes. Calibre grande en bolsas plásticas selladas	8.700
41	TOMATE	Kg	1	Variedad Chonto. Grado de madurez pinton-maduro. Firme, sin perforaciones de polilla.	6.300
42	UCHUVA	Kg	1	Fruto sin capacho, color naranja uniforme, firme, libre de hongos y rajaduras. bolsas plásticas	8.400
43	UVA	Kg	1	Variedad Isabela o Red Globe. Frutos adheridos al escobajo, turgentes, bolsas plásticas	10.000
44	VISCERAS BANDEJAS POR 500 GR	Unidad	1	Las vísceras frescas de res, cerdo y pollo características: mantener una superficie húmeda, consistencia elástica y olor característico, debiendo estar todas estrictamente libres de parásitos o manchas necróticas.	10.400
45	ZANAHORIA	Kg		La zanahoria cruda deberá presentarse fresca, firme, limpia y entera, con cáscara de color naranja uniforme, libre de manchas, zonas necróticas, golpes, perforaciones, pudrición o presencia de hongos. Debe conservar una textura crocante y apariencia saludable, apta para consumo.	3.100
TOTAL					453.800

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto contractual de conformidad con los precios, especificaciones, calidades y condiciones previstas según lo requerido en la invitación pública, carta de aceptación y la oferta.
2. Efectuar la entrega total a CORPONARIÑO de cada uno de los alimentos requeridos, acordes a las especificaciones técnicas definidas, lugar de entrega y en el tiempo especificado. Es importante mencionar, que las entregas se harán de acuerdo a la necesidad y a las especies que se encuentren en hogar de paso.
3. Garantizar la CALIDAD del producto adquirido, entendiéndose por calidad de un bien el conjunto total de propiedades, ingredientes o componentes que lo constituyen, determinan, distinguen o individualizan y la aptitud del mismo para satisfacer las necesidades para las cuales ha sido producido, así como, las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la normal y adecuada satisfacción de dichas necesidades
4. El contratista se compromete a entregar los alimentos, en la sede de hogar de paso, ubicada en el Centro Ambiental Chimayoy, ubicado en el Kilómetro 8, en la vía que conduce de Pasto a Chachagui del departamento de Nariño, de acuerdo a la necesidad del hogar de paso en la hora en que se indique y en el tiempo establecido para la ejecución del Contrato.
5. El transporte, cargue y descargue de los alimentos desde el sitio de depósito al sitio de entrega, serán de responsabilidad del contratista, y no generaran costo alguno para CORPONARIÑO. De igual forma, la verificación de las condiciones de los alimentos solo será realizadas por el supervisor y/o personal designado por la Entidad en el sitio de entrega.
6. Si alguno o algunos de los bienes suministrados son rechazados por su mala calidad comprobada durante su recepción, CORPONARIÑO según criterio técnico debidamente soportado, podrá solicitar el cambio al CONTRATISTA, quien lo deberá efectuar de inmediato y sin costo para CORPONARIÑO.
7. Reemplazar los alimentos en mal estado, los cuales deberán ser restituidos sin que implique modificación al plazo de entrega.
8. Atender de manera inmediata los requerimientos y la solución de inconvenientes que se presenten con los alimentos entregados
9. El proveedor se compromete a entregar los elementos descritos anteriormente de acuerdo con el tiempo de entrega, los cuales serán programados por el supervisor del contrato al inicio del mismo, en las instalaciones del Centro Ambiental Chimayoy, ubicado en el Kilómetro 8, en la vía que conduce de Pasto a Chachagüí - Municipio de Pasto
10. El contratista deberá adquirir los alimentos a productores agropecuarios locales, y/o a productores de la Agricultora Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos y teniendo en cuenta que en el presupuesto oficial del presente proceso de contratación se tiene destinando la adquisición de compra de alimentos por valor de VEINTI SIETE MILLONES DE PESOS (\$27.000.000)MCTE El porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) corresponde al valor de OCHO MILLONES CIEN MIL PESOS (\$8.100.000) acreditación que deberá efectuarse a través de promesa de contrato de proveeduría como lo establece en el Decreto 248 de 2021 y que deberá adjuntarse con la presentación de la propuesta
11. El contratista se obliga a garantizar permanentemente la calidad e inocuidad de todos los alimentos suministrados, especialmente los productos percederos como carnes, pollo, pescado, camarón y huevos, dando estricto cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente durante toda la cadena de suministro. Esta obligación exige, como mínimo, que el contratista adquiera los alimentos exclusivamente de proveedores que cuenten con la debida autorización sanitaria; asegure y acredite mediante registros el mantenimiento ininterrumpido de la cadena de frío a la temperatura reglamentada durante el almacenamiento, transporte y hasta la entrega final; y aplique rigurosamente los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las operaciones. El contratista deberá mantener y presentar, junto con cada entrega o a solicitud del supervisor, los soportes documentales que demuestren el cumplimiento de estas condiciones, pues su inobservancia constituye un comportamiento que atenta contra la salud pública y el bienestar animal.
12. Las demás obligaciones necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.

<p>OBLIGACIONES DE LA CORPORACION</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar la coordinación, acompañamiento, supervisión y apoyo en la ejecución del contrato, por parte de la Subdirección de Intervención para la Sostenibilidad Ambiental, o quien haga sus veces. 2. Entregar al contratista la información y documentación que requiera, para el adecuado desarrollo y cumplimiento del contrato. 3. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, así como velar por el cumplimiento del mismo. 4. Realizar el pago al contratista en la forma y condiciones pactadas y señaladas en la cláusula relativa al valor y forma de pago. 5. Aprobar las garantías aportadas por el contratista siempre y cuando cumpla con los requisitos exigidos por la Entidad en cumplimiento de las condiciones señaladas en el contrato. 																														
<p>DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</p>	<p>Para garantizar el pago del objeto de la presente invitación CORPONARIÑO, cuenta con los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal que ampara la ejecución del contrato durante la respectiva vigencia, así:</p> <table border="1" data-bbox="553 879 1557 1405"> <thead> <tr> <th>N° CDP</th> <th>DEPENDENCIA</th> <th>CODIGOS CPC</th> <th>RUBRO</th> <th>VALOR CDP</th> <th>VALOR APROPIAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>488 del 06/03/2026</td> <td>SUBCEA</td> <td>2112101 Carne de pollo fresca o refrigerada</td> <td>2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 001.01 20</td> <td>\$17.000.000</td> <td>\$ 17.000.000</td> </tr> <tr> <td>490 del 06/03/2026</td> <td>SUBCEA</td> <td>2149601 frutas y nueves conservadas provisionalmente</td> <td>2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 001.04 20</td> <td>\$ 8.000.000</td> <td>\$ 8.000.000</td> </tr> <tr> <td>491 del 06/03/2026</td> <td>SUBCEA</td> <td>2312099Harina de otros cereales NCP</td> <td>2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 003.01 20</td> <td>\$ 2.000.000</td> <td>\$ 2.000.000</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TOTAL</td> <td>\$27.000.000</td> <td>\$27.000.000</td> </tr> </tbody> </table>	N° CDP	DEPENDENCIA	CODIGOS CPC	RUBRO	VALOR CDP	VALOR APROPIAR	488 del 06/03/2026	SUBCEA	2112101 Carne de pollo fresca o refrigerada	2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 001.01 20	\$17.000.000	\$ 17.000.000	490 del 06/03/2026	SUBCEA	2149601 frutas y nueves conservadas provisionalmente	2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 001.04 20	\$ 8.000.000	\$ 8.000.000	491 del 06/03/2026	SUBCEA	2312099Harina de otros cereales NCP	2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 003.01 20	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000				TOTAL	\$27.000.000	\$27.000.000
N° CDP	DEPENDENCIA	CODIGOS CPC	RUBRO	VALOR CDP	VALOR APROPIAR																										
488 del 06/03/2026	SUBCEA	2112101 Carne de pollo fresca o refrigerada	2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 001.01 20	\$17.000.000	\$ 17.000.000																										
490 del 06/03/2026	SUBCEA	2149601 frutas y nueves conservadas provisionalmente	2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 001.04 20	\$ 8.000.000	\$ 8.000.000																										
491 del 06/03/2026	SUBCEA	2312099Harina de otros cereales NCP	2.3- 3202.2.1.23-2.02.01.002- 003.01 20	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000																										
			TOTAL	\$27.000.000	\$27.000.000																										
<p>VALOR TOTAL DEL CONTRATO</p>	<p>El valor total del contrato es por la suma VEINTI SIETE MILLONES DE PESOS (\$27.000.000)MCTE</p> <p>El valor total del contrato será el valor total de la propuesta presentada por el oferente o el valor total corregido de la misma si a ello hubiere lugar, el cual comprenderá todos los costos directos e indirectos e impuestos, tasas y contribuciones de todo orden que la ejecución del presente contrato conlleve.</p>																														
<p>PLAZO DE DURACIÓN</p>	<p>El plazo de ejecución del contrato será desde el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2026 o hasta agotar el valor total del presupuesto programado en el contrato, lo que ocurra primero.</p> <p>Durante dicho término, el suministro de los bienes se realizará mediante entregas parciales y periódicas, de acuerdo con los requerimientos efectuados por el supervisor del contrato y conforme a las necesidades del Hogar de Paso de fauna silvestre de CORPONARIÑO</p>																														
<p>FORMA DE PAGO</p>	<p>El valor del contrato se cancelará al Contratista en moneda legal colombiana, el pago se realizará en actas parciales desembolso contra entrega, una vez recibido a satisfacción los suministros sujetos a entrega inmediata. Una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato, previa firma del acta de inicio; previa presentación por parte del supervisor del acta donde conste la prestación del servicio a satisfacción, acreditar el pago de estampillas Pro Universidad de Nariño correspondiente al 0.5% del valor total del contrato y la factura correspondiente. Se deberá anexar la certificación o copia del pago que certifique el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales según lo establecido por el artículo 50 de la ley 789 de 2002 Las demoras que se generen por la no presentación oportuna de la factura y/o cuenta de cobro, o por la falta del lleno de los requisitos para la realización del pago, serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. No se aceptarán propuestas con forma de pago diferente a la aquí señalada, y serán rechazadas las propuestas que determinen una forma de pago distinta</p>																														

LUGAR DE EJECUCION:	La entrega deberá hacerse directamente en las instalaciones del Centro Ambiental Chimayoy, ubicado en el Kilómetro 8, en la vía que conduce de Pasto a Chachagüí, en presencia del Supervisor del Contrato que se designe. Para todos los efectos legales se tendrá como domicilio contractual el municipio de Pasto Nariño.
SUPERVISOR	<p>De conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que el contrato que se derive del presente proceso de selección será vigilado a través de un Supervisor.</p> <p>Que la vigilancia de la ejecución del contrato será ejercida por LA CORPORACION, a través del subdirector de conocimiento y evaluación ambiental o quien designe el ordenador del gasto, quien deberá controlar su correcta ejecución y cumplimiento, de acuerdo con los arts. 4o y 5o de la Ley 80 de 1993 y conforme al artículo 60 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con el artículo 11 de la ley 1150 de 2007, de igual manera deberá dar aplicación a las funciones propias de la supervisión establecidas en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011.</p>
GARANTÍAS	<p>De conformidad con el análisis de riesgos realizado por la entidad, EL CONTRATISTA se obliga a constituir a favor CORPONARIÑO, una garantía única expedida por una entidad bancaria o por una compañía de seguros legalmente establecidas en Colombia cuya póliza matriz haya sido aprobada por la Superintendencia Financiera, de conformidad por la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios. Las garantías solicitadas deberán cumplir con los amparos y requisitos previstos en el Decreto 1082 de 2015.</p> <p>En razón a la anterior disposición y los motivos a continuación expuestos, la entidad considera pertinente solicitar los siguientes amparos:</p> <p>1. Amparo de Cumplimiento: Para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales a su cargo, el pago de la cláusula penal pecuniaria e indemnizaciones a que hubiere lugar, constituida por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento del mismo.</p> <p>2. Amparo de Calidad de los Bienes: Para garantizar la calidad de los bienes ofrecidos por el contratista, por el veinte (20%) por ciento del valor total del presente contrato, con una vigencia equivalente al plazo de ejecución y cuatro (4) meses, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato.</p> <p>Las pólizas exigidas se deben entregar a la Entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato para su aprobación. EL CONTRATISTA se compromete a ampliar o prorrogar las garantías en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia.</p> <p>Las garantías deben ser aprobadas por la entidad, como requisito para la ejecución e iniciación del contrato. El Contratista quedará obligado a efectuar las correcciones a que haya lugar, dentro del día hábil siguiente al requerimiento escrito en tal sentido</p>

MULTAS Y SANCIONES	CORPONARIÑO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas equivalentes al cero punto cinco (0.5%) del valor del contrato por cada día de atraso o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento del CONTRATISTA, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del mismo. El CONTRATISTA autoriza desde ya para que en el caso de que CORPONARIÑO le imponga multas, el valor de las mismas se descuenta de los saldos a su favor o se ordene hacerlo efectivo con cargo a la póliza de cumplimiento por él constituida, así mismo podrán ser exigidas por jurisdicción coactiva. En todo caso para hacer efectivas las multas y sanciones se observarán las reglas mínimas previstas por el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 o la norma que lo adicione, modifique o complemente.
PENAL PECUNIARIA	La cláusula penal corresponde al valor de la estimación anticipada de los perjuicios, no obstante, la presente cláusula, no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se acusen sobre el citado valor. En caso de declaratoria de incumplimiento o caducidad según sea el caso, EL CONTRATISTA, se hará acreedor a una sanción a título de cláusula penal pecuniaria equivalente al 10% del valor del contrato, suma que se hará efectiva directamente por CORPONARIÑO de los valores que adeude al contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, o por cobro de la garantía, o por cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva.
LIQUIDACIÓN	Se procederá a la liquidación del contrato dentro de los cuatro (4) meses contados a partir del día siguiente al vencimiento del plazo de ejecución o terminación del contrato, de acuerdo a lo previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y el Artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.
CLAUSULAS EXCEPCIONALES	CORPONARIÑO, podrá hacer uso de las cláusulas excepcionales de acuerdo a lo señalado en el Estatuto de Contratación normas concordantes y complementarias.
CADUCIDAD	Previo requerimiento por escrito al Contratista, CORPONARIÑO declarará la caducidad del presente contrato por cualquiera de las causales previstas en la ley 80 de 1993. La declaratoria de caducidad, tendrá como efecto inmediato la terminación y liquidación del contrato. En la resolución que la declare se hará efectiva la cláusula penal pecuniaria y prestará mérito ejecutivo contra el contratista. PARÁGRAFO: Los hechos que configuren una causal de caducidad serán comprobados unilateralmente por CORPONARIÑO.
INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA mantendrá indemne a CORPONARIÑO contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, o por obligaciones de carácter laboral, que tengan como origen sus actuaciones hasta por el monto el daño o perjuicio causado, durante la ejecución del objeto contractual, y terminados éstos, hasta la liquidación definitiva del contrato. Se hará responsable por éstos, sean cometidos directamente o sus dependientes en cualquier forma. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo a la ley.
PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO	Una vez comunicada la aceptación de la oferta, el contratista no podrá ceder el contrato total ni parcialmente sin la aprobación previa y expresa de CORPONARIÑO. Esto de conformidad con el inciso 3 del artículo 41 de la ley 80 de 1993
PERFECCIONAMIENTO DE EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN	El contrato se entiende perfeccionado con la publicación de la aceptación de conformidad con el numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y para su ejecución se requiere: Registro Presupuestal del Compromiso, aprobación

de las garantías y la suscripción del acta de inicio.

Atentamente,

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SECOP II
MAURICIO FERNANDO BASTIDAS BEDOYA
DIRECTOR GENERAL CORPONARIÑO