INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA 030/2026

Villavicencio, noviembre 10 de 2026

Señores
INCODEPF S.A.S
NIT. 860.450.234-7
Calle 16 # 2 – 64 Barrio el Hato - Funza

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta 030/2026

Respetado Señor **JULIAN OSPINA GIRALDO**

Me permito informarle que el **INPEC -- CPMS VILLAVICENCIO**, aceptó su oferta presentada el día 6/11/2026 3:07 PM en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 131-MC-025-2026. De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No.131-MC-025-2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**030 de 2026**
CONTRATISTA	Nombre y apellido: **OSPINA GIRALDO JULIAN**
	Identificación: 79.132.697
	Domicilio: Calle 16 # 2 – 64 Barrio el Hato - Funza
	E-MAIL institucional@chefrito.com
	Teléfono 8260296
OBJETO	**SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE PAQUETES (SNACKS) PARA SER COMERCILAIZADOS A TRAVES DEL EXPENDIO A LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL CPMS VILLAVICENCIO**
ALCANCE DEL OBJETO	Para dar cumplimiento al objeto del contrato, se deberá tener en cuenta: • Los productos ofrecidos deben ser de óptima calidad, marca reconocida. • Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Medicamente y Alimentos – INVIMA

	• Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución Nro. 5109 de 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para su consumo humano y demás normatividades vigentes. • El oferente ganador deberá ejecutar mediante entregas parciales que varían de una a varias unidades en un día, los 7 días a la semana, según requerimiento del responsable de la supervisión del CPMS Villavicencio. • La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros.

	ITEM	PRODUCTO	MEDIDA
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	1	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g	40 Grs

	2	Palitos de Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azucar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml), <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	30 Grs
	3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS. Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	30 Grs
	4	Galletas de Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	35 Grs

	5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural, harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleina de palma) levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de carton corrugado impreso CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	40 Grs
	6	Snack de Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaboracio a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE. Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml). Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml). Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA UTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	20 Grs
	7	Snack de Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas platano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCIÓN DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	55 Grs

	8	Snack de Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleina de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	45 Grs
	9	Snack de Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).	40 Grs
	10	Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERÍSTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	50 Grs

	11	Snack de Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo N° 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freido, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plastica. CARACTEERISTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2,5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE · En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	23 Grs
	12	Snack a base de Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3	28 Grs
	13	Galletas a base Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón; las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Fisico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.8 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El análisis microbiológico se realiza bajo la norma:	150 Grs

		MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 %, Proteinas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorias: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Dias en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).	
	14	GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300) Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maiz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmin (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Mani. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). Tamaño de porción es de 30 gr	30 gr
	15	PASTILLAS DE AZUCAR SABOR FRUTAL, Ingrodiontes; Aucar, Jarabe de Glucoun Maftodgtrna, Agua, Antiaglutiante Estearato de Magnesio, Sabor Artf Ceze. Apore Fraccionado de Palna. Acidulante, Acido Málico (E 296), Colorint A Roin FDRC N 40 (Allum md ACNE S o Comang Soya ce ca i, hitav0 F R tosa FabricadopO SUTR DE Vlaval Mndalena Calomisin (4CLOSINASINULULUS A Maqtre lesy yan Teal 57 e Tol n 1o M 4A9 tr 95y .9 C r	20GRS
	16	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Mani, Ajonjolí y Coco. Contiene 3 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	8 Grs

	17	MASMELOS Sabor Fresa, Vainilla, Algodón de Azúcar y Limón. Condición de venta Envasado Ingrediente destacado Gelatina Unidad Peso neto 70 g Masmelos Trululu, una opcion perfecta para todas tus celebraciones. Este blando y delicioso manjar se presenta en un envase de 70 gramos, ideal para compartir o disfrutar en momentos especiales. Con sabores de fresa, vainilla, algodón de azúcar y limón, cada bocado se convierte en una experiencia sensorial. La gelatina utilizada en su elaboración aporta una textura suave que se derrite en la boca. Perfecto para decorar pasteles, complementar tus postres o como un capricho dulce para cualquier ocasión, los Masmelos Trululu son una elección versátil y deliciosa que encantará a grandes y pequeños.	70 Grs
	18	GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco). FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129) Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Mani, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maiz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco.	70 Grs

	19	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azucar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Caracteristicas Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25ºC) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25ºC) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856 con un contenido de 23 grs	23 gr
	20	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (socium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	23 Gr
	21	Bombon: Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Mani, Ajonjoli, Soya. Contiene 15 Gr	15 Gr
	22	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Mani, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Mani, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa,	40 Gr

		Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lacteos, Mani y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). Contiene 40 Gr	
	23	INGREDIENTES: BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Mani, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lacteos, Mani y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). sabores surtidos de 48 a 55 gr	48 a 55 Gr
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA		Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el INPEC, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: (Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con el CPMS Villavicencio, además de las obligaciones contempladas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios a: - Suministrar los bienes adquiridos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta. - Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados. - Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo (en caso que se solicite). - Los productos deben presentar excelentes condiciones sanitarias y fitosanitarias para su consumo y uso, la fecha de vencimiento de los productos debe ser mayor a 3 meses posteriormente a la fecha de ingreso a almacén del CPMS Villavicencio y cumplir con las especificaciones y	

	características exigidas en los términos de referencia y de conformidad con la oferta presentada, se podrán cambiar las cantidades reemplazando unos productos por otros respetando el precio ofertado por el proponente sin afectar el equilibrio económico del contratista previa solicitud o autorización de la Administración del Establecimiento. - Cumplir con la Ley 789 de 2002 y su modificación, acreditando mediante certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, según el caso, el cumplimiento de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la citada ley. (La periodicidad de la presentación de esta certificación depende de la forma de pago establecida en el respectivo proceso de selección). - En caso de cualquier novedad o anomalía, reportar la situación de forma inmediata, al supervisor del contrato, por escrito. - Acatar las órdenes que durante el desarrollo de la comunicación de aceptación le imparta CPMS Villavicencio, por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión. - Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega de los pedidos requeridos por el administrador del proyecto y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía. - Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto del contrato. - Durante la vigencia del presente contrato el contratista se compromete a sostener el precio de los productos ofertados en la propuesta presentada. - Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza de la comunicación de aceptación y de su propuesta.
OBLIGACIONES DEL INPEC	• Cancelar el precio acordado en la forma establecida en el contrato. • Informar cualquier irregularidad que se presente en el desarrollo del presente contrato. • Brindar toda la información necesaria y oportuna para el cumplimiento del objeto del contrato.

<table>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar presupuesto, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento (si se solicita), por parte de la dependencia de contratación, que deberá cumplirse dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la comunicación de aceptación de la propuesta en el SECOP, el Registro Presupuestal y acta de inicio.</td></tr>
<tr><td>LUGAR DE EJECUCIÓN</td><td>Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es por CUARENTA MILLONES DE PESOS M.CTE ($40.000.000. M/CTE exento de Iva
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>MEDIDA</th><th>V. UNIT</th></tr>
<tr><td>1</td><td>INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón mocificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado -- BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g</td><td>40 Grs</td><td>2.485</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	2	Palitos de Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo N° 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo N° 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g, COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml), <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g, RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	30 Grs	1.186
	3	Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407 2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	30 Grs	1.896
	4	Galletas de Harina de trigo, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe, Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galleta sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. Idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 35g CARACTEERISTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g	35 Grs	1.186

		COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g		
	5	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales ce soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985) Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1.4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	40 Grs	2.344
	6	Snack de Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml). Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml). Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorias: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Dias en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	20 Grs	2.304

	7	Snack de Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleina de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Humedad Máx. 1,5%	55 Grs	2.810
	8	Snack de Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (aceite vegetal (oleina de palma)), cronk chips (pasabocas a base de harina de maiz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	45 Grs	2.810
	9	Snack de Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución	40 Grs	1.965

		1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA UTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente).		
	10	Pellet a base de harina de maíz (Harina de maíz nixtamalizada, sal yodada, colorante natural (Cúrcuma), colorante artificial grado alimenticio FD&C (Amarillo No. 5 y Amarillo No 6)), Aceite vegetal y Sabor picante idéntico al natural. Contiene Tartrazina. Puede contener trazas de Gluten CARACTERISTICAS Pasabocas a base de harina de maíz fritos sabor a picante. CONTENIDO NETO UNIDAD 12 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 180 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	50 Grs	2.344
	11	Snack de Harina de trigo fortificada, Aceite vegetal, Levadura, Sal, Azúcar, Polvo de hornear, Comino, Pimienta, Colorantes artificiales certificados (Color Rojo N° 40 Allura Red C.I 16035, Color Amarillo N°6 Sunset Yellow C.I 15985). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de cubos CONTENIDO NETO UNIDAD 23g unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado, contenido en una bolsa plástica. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS <10 UFC/g 10000 UFC/g (UFC/g/ml) COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 2.5% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y	23 Grs	623

		TRANSPORTE · En lugar fresco, estibado (levantado 15 cm del piso y separado de las paredes (a 20 cm de la pared). En el carro transportador no colocar objetos pesados y evitar deslizamientos de las cajas. Tratar el producto con cuidado evitando impactos. Manipule siempre en la caja. El empaque debe estar protegido de la contaminación y la intemperie TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.		
	12	Snack a base de Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3	28 Grs	3.645
	13	Galletas a base Harina de Trigo Fortificada (Vitamina B1, B2, Niacina, Ácido fólico, Hierro), Margarina Vegetal, Azúcar, Almidón de Yuca, Trozos sabor chocolate, Emulsificante (Lecitina de soya) Sal, Leudante (Polvo de Hornear). CARACTERÍSTICAS Es un producto Horneado, elaborado a base de harina de trigo con trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 150 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Se empaca en bolsas individuales elaboradas en BOPP + BOPP Metalizado y es embalado en plegadizas de cartón, las cuales son contenidas en caja de cartón corrugado impreso. ANALISIS Físico DIAMETRO (cm) 4.5 – 5.0 cm 4.3 – 5.1 cm ANALISIS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) 20 10000 – 30000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 7 - 11, COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 200 El analisis microbiológico se realiza bajo la norma: MINSALUD RES 11488/84. GALLETAS Y COLACIONES ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 0.83 % Contenido de Grasa: 21.09 %, Proteinas: 5.19 % Cenizas: 0.97 % Calorias: 498.13 Kcal Carbohidratos: 71.89 % Fibra Cruda: 0.03 % Sólidos Totales: 99.17 %TIEMPO DE VIDA ÚTIL 480 Días en condiciones normales de almacenamiento (temperatura ambiente, humedad y luz).	150 Grs	7.044

	14	GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azucar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). Tamaño de porciones de 30 gr	30 gr	1.642
	15	PASTILLAS DE AZUCAR SABOR FRUTAL, Ingrodiontes: Aucar, Jarabe de Glucoun Maftodgtrna, Agua. Antiaglutiante Estearato de Magnesio, Sabor Artf Ceze. Apore Fraccionado de Palna. Acidulante, Acido Málico (E 296), Colorint A Roin FDRC N 40 (Allum rnd ACNE S c Comang Soya ce ca i, hitav0 F R tosa F.abricadopC SUTR DE Vlaval Mndalena Calomisin (4OLOSINASINULULUS A Maqtre lesy yan Teal 57 e Tol n 1o M 4A9.tr 95y .9 C r	20 GRS	826
	16	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C Nº1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 8 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	8 Grs	200

	17	MASMELOS Sabor Fresa, Vainilla, Algodón de Azúcar y Limón. Condición de venta Envasado Ingrediente destacado Gelatina Unidad Peso neto 70 g Masmelos Trululu, una opción perfecta para todas tus celebraciones. Este blando y delicioso manjar se presenta en un envase de 70 gramos, ideal para compartir o disfrutar en momentos especiales. Con sabores de fresa, vainilla, algodón de azúcar y limón, cada bocado se convierte en una experiencia sensorial. La gelatina utilizada en su elaboración aporta una textura suave que se derrite en la boca. Perfecto para decorar pasteles, complementar tus postres o como un capricho dulce para cualquier ocasión, los Masmelos Trululu son una elección versátil y deliciosa que encantará a grandes y pequeños.	70 Grs	2.129
	18	GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol (Coco). FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129) Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E	70 Grs	1.905

	133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco.		
19	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25°C) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25°C) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 – 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 – 20 NTC 5856 con un contenico de 23 grs	23 gr	426
20	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio) Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodic), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	23 Gr	592
21	Bombon: Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr	15 Gr	489

22	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lacteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). Contiene 40 Gr	40 Gr	1.393
23	INGREDIENTES: BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). sabores surtidos de 48 a 55 gr	48 a 55 Gr	2.129

Las cantidades se coordinarán con el supervisor del contrato de acuerdo a los valores de la oferta hasta agotar el presupuesto.

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

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

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

- Factura debidamente aprobada por el supervisor del contrato.

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

1.6.1 Requisitos para la radicación

	a) Las facturas electrónicas deberán cumplir con los requisitos legales, establecidos en el art. 615 y 617 del E.T b) La recepción de facturación electrónica o radicación a través de OLIMPIA IT para lo cual el contratista deber adjuntar el cocumento.ZIP (xml+pdf) al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y colocar en el asunto la siguiente información: 12-08-00-131; número de contrato; tratamiento.villavo@inpec.gov.co c) Diligenciar en la sección de la factura, campo notas u observaciones, la siguiente leyenda: #$12-08-00-131; No.contrato;correosupervisor#$ d) Registrar en la sección de la factura los datos del comprador o adquiriente, en el campo correo, el buzón electrónico ifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co e) El PCI del establecimiento es 12-08-00-131 f) El número de identificación tributaria – NIT del establecimiento es 892099122 El pago se hará en pesos colombianos por medio de la Pagaduría del CPMS Villavicencio a través de la consignación en la Cuenta Corriente o de Ahorros que el CONTRATISTA suministre al CPMS Villavicencio, en la oficina de Administrativa junto a los demás documentos requeridos en el proceso. Así mismo para el trámite del respectivo pago el CONTRATISTA, deberá haber realizado el respectivo trámite en el SECOP II, el cual consiste en subir Factura firmada y con el recibido del Supervisor a dicha plataforma. SIN EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO NO SE TRAMITARÁ DICHO PAGO. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente por suministro, Retención Industria y Comercio ICA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, una vez el contratista allegue la factura o documento equivalente, previo Visto Bueno del Supervisor del Contrato, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor. En lo correspondiente a impuestos, se comunica lo siguiente:

	PROCESO	**IVA**	**RETENCIONES**
	SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE COMESTIBLES (SNACKS) PARA SER COMERCILAIZADOS A TRAVES DEL EXPENDIO A LOS PRIVADOS DE LA LIBERTAD DEL CPMS VILLAVICENCIO	EXCLUSION DE IVA ACORDE CON LA CERTIFICACION MJD-CER25-0000136-10000 DE FECHA 10 DE ENERO DE 2025, EMITIDA POR EL MINISTERIO DE JUSTICIA	De conformidad con la Tabla de retenciones del Ministerio de Hacienda para el año 2025 y según la calidad del proponente. Retefuente 2.5% Reteica 4*1000
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	El **CDP- No. 12126** de fecha 2026-10-21, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 CPMS de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROSPRODUCTOS ALIMENTICION Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de CUARENTA MILLONES DE PESOS M.CTE ($40 000.000), expedido por el responsable de Presupuesto del CPMS de Villavicencio.		
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El CPMS Villavicencio, no exigirá garantías del Decreto 1082 de 2015, no obstante, se requiere responsabilidad, seriedad y cumplimiento a lo pactado de acuerdo con lo establecido en el estatuto del consumidor ley 1480 de 2011, artículo 5 y ss., sobre la garantía comercial reglamentada por el decreto único 1074 de 2015).		
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo de Dg URREA MORENO HUBERNEY, responsable de Expendio del CPMS Villavicencio.		
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en la ciudad de **Villavicencio**		
INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA acepta, su obligación de mantener libre o exento de daño a EL INPEC, de cualquier		

	reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de EL CONTRATISTA.
TRATADOS DE LIBRE COMERCIO	Para este contrato teniendo en cuenta el presupuesto asignado no hay tratado de libre comercio que aplique para la presente contratación.
PAGO DE PARAFISCALES	**EL CONTRATISTA** está obligado a cumplir y mantener al día su compromiso de pago al Sistema de Seguridad Social Integral y demás pagos parafiscales, cuando correspondan, conforme al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
CUENTA BANCARIA	Cuenta de corriente No. 093295996 de Banco Bogotá a nombre de INCODEPF S.A.S..
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1.** No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2.** Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al treinta (30%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se

	lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias 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 oficina de contratación (si se solicita)

DOMICILIO CONTRACTUAL	El lugar de ejecución será en la ciudad de Villavicencio Meta, en el Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Villavicencio, ubicado en la Transversal 26C N°22ª-24, Barrio Antonio Ricaurte.

Atentamente,

EDGAR LEDESMA GUERRERO
Director CPMS Villavicencio

Revisado por: Edgar Ledesma
Elaboró por: Lilly Morales
Fecha de Elaboración: 10/11/2026
Archivo: Admin2015, Contratos, contratos2026

SIIF Nación

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHdvela	DAYRO SNEYDER VELA ORJUELA
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	12-08-00-131	EPMSC VILLAVICENCIO
Fecha y Hora Sistema:	10/11/2026 12:00:00 a. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 12126 de fecha 2026-10-21. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	52526	**Fecha Registro:**	2026-11-10	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		12-08-00-131 EPMSC VILLAVICENCIO			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	40.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	40.000.000,00	**Saldo x Obligar:**	40.000.000,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: NIT	860450234	**Razón Social:**	INCODEPF S.A.S	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	093295996	**Banco:**	BANCO DE BOGOTA	**Tipo:**	Corriente	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	12986219	**Nombre:**	EDGAR HORACIO LEDESMA GUERRERO	**Cargo:**	DIRECTOR EPC VILLAVICENCIO

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	No	**Num. Solicitud de Comisión:**		**Número:**	SEGUN GESDOC 2026IE0236529	**Tipo:**	OFICIO	**Fecha:**	2026-11-10

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
131EXP EXPENDIO -EPC VILLAVICENCIO	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Propios	26	CSF		40.000.000,00	0,00		
					Total:	40.000.000,00	0,00	40.000.000,00	40.000.000,00

Objeto:	SEGUN OFICIO CON GESDOC 2026IE0236529, PARA EL SUMINISTRO A PRESCIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE DE PAQUETES SNACKS PARA SER COMERCIALIZADOS A TRAVES DEL EXPENDIO A LAS PPL DEL CPMS VILLAVICENCIO

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
12-08-00-131	EPMSC VILLAVICENCIO	7-4	GTOS COMERCIALIZACION Y PROD. PROPIOS CSF	2026-11-12	40.000.000,00	40.000.000,00	NINGUNO

FIRMA(S) RESPONSABLE(S)