INPEC
Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario

La justicia es de todos | Minjusticia

DOCUMENTO DE ACEPTACIÓN DE OFERTA

Medellín, 25 de mayo de 2022

Señores
DISTRIBUIDORA DE ABARROTES DEL RIO
NIT. 98629213-1
CL 81 NO 48 31 BL 05 LC 4 Y 5
Itagui-Antioquia

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta de Mínima Cuantía – Contrato No. 014 COPED 2022.

Respetado Señor (a) Representante Legal de la firma **DISTRIBUIDORA DE ABARROTES DEL RIO**

Me permito informarle que el **INPEC**, aceptó su oferta, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. **014 COPED 2022** De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, estas comunicaciones de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a las que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. **014 COPED 2022** en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	**014 COPED 2022**
CONTRATISTA	**Nombre: DISTRIBUIDORA DE ABARROTES DEL RIO** **NIT. 98629213-1**
	Representante Legal **OSCAR IVAN DEL RIO DEL RIO** **Identificación:** 98.629.213
	Dirección Comercial: CL 81 NO 48 31 BL 05 LC 4 Y 5 ITAGUI ANTIOQUIA
	Teléfonos: 2851005
	Email Comercial: delrio@une.net.co
OBJETO	CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO FÁBRICA DE AREPAS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL
ALCANCE DEL OBJETO	El complejo Carcelario y Penitenciario de Medellín Pedregal, está interesado en contratar **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR ADQUISICION DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DENOMINADO FABRICA DE AREPAS DEL COMPLEJO CARCELARIO Y PENITENCIARIO EL PEDREGAL.** • Garantizar que los productos que se adquieran correspondan con las cantidades requeridas, según las características solicitadas y acorde a las necesidades del establecimiento y capacidades presupuestales de la entidad. • Adquirir insumos de excelente calidad que cumplan con requisitos legales para su consumo.

Dotar al proyecto de los productos requeridos para su producción y posterior comercialización con destino al personal privado de la libertad de los artículos necesarios con finalidad de hacer su permanencia dentro más humana y dignificante.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

ITEM	ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	REQUISITO
1	ACEITE VEGETAL	20 LITROS	ACEITE VEGETAL OLEINA DE PALMA, BIDON DE 20 LITROS. COMPOSICION: OLEINA DE PLAMA RBD 99.99%, ANTIOXIDANTE TBHQ (TETRA BUTIL HIDRO QUINONA) 0.01%. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: FRICCION LIQUIDAD OBTENIDA DEL FRACCIONAMIENTO DEL ACEITE DE PALMA. PRESENTACION: BIDON DE 20 LITROS. MATERIAL DE ENVASE: POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD. VIDA UTIL: 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR: AMARILLO ROJIZO OLOR: NEUTRO TEXTURA: LIQUIDO VISCOSO SABOR: NEUTRO CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS DESCRIPCION / ESPECIFICACIONES NMP COLIFORMES FECALES: <3 NMP/g o ml RECUENTO DE BACTERIAS MESOFILAS: <100 NMP / g o ml MOHOS Y LEVADURAS: 50 UFC/ml SALMONELLA: AUSENCIA CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS DESCRIPCION / ESPECIFICACIONES DENSIDAD RELATIVA: 0.920 X=40°C INDICE DE REFRACCION: 1460 INDICE DE SAPONIFICACION: 202 INDICE DE YODO: >-56 MATERIA INSAPONIFICANTE: <- 13 PUNTO DE FUSION: NO MAS DE 24 °C PUNTO DE HUMO: 218°C INDICE DE PEROXIDOS: MAX. 5 meqO2/Kg
2	QUESO COSTEÑO	BLOQUE POR KILO	BLOUE DE QUESO COSTEÑO DE 1000 GRAMOS, QUE, POR LAS CARACTERISITICAS DEL PROCESO, SE OBTIENE CON ALTO CONTENIDO DE SAL Y BAJO CONTENIDO DE HUMEDAD, SON ESTAS CARACTRISTICAS LAS QUE DTERMINAN SUS CONDICIONES DE CONSERVACION Y UTILIZACION. INGREDIENTES LECHE ENTERA HIGIENIZADA, CLORURO DE SODIO (ESTABILIZANTE CLORURO DE CALCIO), CUAJO. VIDA UTIL DE 60 DIAS. CARACTERISITCAS SENSORIALES: AROMA LACTEO CARACTERISTICO DE PRODUCTO. SABOR SALADO, CARACTERISITCO AL PRODUCTO. COLOR BLANCO. ASPECTO CON CONSISTENCIA DURA Y SECA, CON POCOS OJOS, FLEXIBLE. CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS: REQUISITOS / MIN / MAX MATERIA GRAS EN EXTRACTO SECO % m/m: 45.0 -------- HUMEDAD % m/m: ----- 55.0 PRUEBA DE FOSFATASA NEGATIVA

				CARACTERISITCAS MICIROBIOLOGICAS Requisitos n m M C NMP colifc rmes fecales/g 3 <100 --- -- 0 Hongos y evaduras 3 100 500 1 Estafilococos 3 1000 3000 1 Salmonella/25g 3 0 --- 0 NMP. NUMERO MAS PROBABLE. n: número de muestras. m: índice máximo permitido permisible para identificar el nivel de buena calidad. M: índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable C: numerc de muestras permitdas con resultados entre m y M <: léase menor de. PRESENTACION: BLOQUE EN BOLSA TRILAMINADA CO-EXTRUIDA. ALMACENAMIENTO: CUARTOS FRIOS DE 2 – 6 °C. VIDA UTIL 60 DIAS.
	3	HUEVO AAA	BANDEJA DE AAA POR 30 UNIDADES	DESCRIPCIÓN GENERAL: El huevo de gallina es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus domesticus), constituida por la cáscara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Cáscara: Cubierta exterior del huevo, que sirve para proteger a las sustancias nutritivas contenidas en el mismo. Clara o albumen: Solución viscosa (coloidal) que rodea a la yema, la cual se encuentra contenida dentro de las membranas de la cáscara. Yema: Porción central del huevc de forma esferoide cuyo color es característico, textura viscosa y está separada de la clara por la membrana vitelina. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: ASPECTO: Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista). COLOR: Característico de la línea genética. OLOR: Característico al producto, ausencia de olores extraños. TEXTURA: Cascara lisa. SABOR: Característico a huevo de gallina. CLASIFICACIÓN: El huevo de gallina fresco se clasifica en categorías según el peso, como se indica en la tabla de pesos para huevos frescos, Norma Técnica Colombiana NTC 1240, que se muestra a continuación: AAA 67,0 a 77,9. Bandeja de cartón por 30 unidades.
	4	MAIZ TRILLADO	BULTO POR 50 KILOS	EL MAÍZ TRILLADO ES UN SUBPRODUCTO DEL PROCESO DE SOMETER EL GRANO DE MAÍZ CÁSCARA (BLANCO O AMARILLO) A LA ACCIÓN DE LA CUCHILLAS DE UNA MAQUINA TRILLADORA. SE RECOMIENDA QUE PARA ESTE PROCESO EL GRANO DE MAÍZ DEBE TENER UNA HUMEDAD APROXIMADA DEL 14 % MÁXIMO. COMPOSICION: NUTRIENTES PORCENTAJES (BASE SECA) PROTEINA CRUDA 8.0 - 10 GRASA 0.5-1.0 FIBRA CRUDA 0.5- 2.0 CENIZAS 0.5- 2.0 CALCIO 0.05 FÓSFORO 0.2 CARBOHIDRATOS (NUTRIENTES TOTALES DIGESTIBLES) 80 CONTIENE ADEMÁS BETA CAROTENOS, (SOBRE TODO EN EL MAÍZ AMARILLO), SUSTANCIAS NATURALES PRECURSORES DE LA VITAMINA A; EL MAÍZ TRILLADO PUEDE APORTAR APROXIMADAMENTE 3.500 KCAL. DE ENERGÍA DIGESTIBLE Y POSEE ADEMÁS PROTEÍNAS ESENCIALES COMO SON LA ZEÍNA Y LA GLUTELINA RICAS EN AMINO ÁCIDOS COMO LA LISINA Y EL TRIPTOFANO. REQUISISTOS: EL MAÍZ TRILLADO DEBE ESTAR LIBRE DE: OLORES A MOHO, OLOR A HUMEDAD. OLOR A FERMENTACIÓN. DE INSECTOS Y DE IMPUREZAS (MATERIALES EXTRAÑOS). EL MAÍZ TRILLADO DEBE TENER UN OLOR A MAÍZ FRESCO, OLOR TÍPICO DE MAÍZ. PRESENTACION: SACOS DE POLIPROPILENO POR 50 KILOS O DE

				ACUERDO A LAS EXIGENCIAS DEL CLIENTE, EMPAQUES QUE DEBEN SER. VIDA UTIL: EN CONDICIONES IDEALES DE ALMACENAMIENTO Y SOBRE LA BASE DE MAÍZ SECO, EL MAÍZ TRILLADO PUEDE CONSERVARSE POR UN TIEMPO DE 3 A 4 MESES, PROTEGIÉNDOLO DE LA LUZ, YA QUE, PARA EL CASO DE MAÍCES TRILLADOS DE GRANO AMARILLO, ESTA AFECTA SU COLORACIÓN.
	5	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA	SACO LANIMADO DE 50 KILOS	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA OBTENIDO A PARTIR DEL ENDOSPERMO DE GRANOS DE MAIZ BLANCO, CLASIFICADOS PARA EL CONSUMO, QUE HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCSO DE LIMPIEZ, EXTRACCION DEL GERMEN. INGREDIENTES: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO. PRESENTACION: SACO LAMINADO DE POLIPROPILENO DE 50 KILOS. VIDA UTIL ENTRE 4 Y 6 MESES.
	6	AZUCAR REFINADA PRESENTACION SACO POR 50 KILOS	BULTO X 50 KILOS	SACAROSA PURIFICADA Y CRISTALIZADA (SUCROSA) EXTRAIDA DE LA CAÑA DE AZUCAR MEDIANTE PROCESOS INDUSTRIALES. COMPOSICION SACAROSA, OLOR LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS, SABOR DULCE, APARIENCIA GRANULADA, EMBALAJE: EMPAQUE SACO DE POLIPROPILENO, PRESENTACION DE 50 KG, VIDA UTIL DOS AÑOS. CARACTERISITCAS BIOLOGICAS Característica Especificación Referencia normativa Método de Ensayo Coliformes Totales < 80 UFC/ 10 g* NTC 2085 NTC 4306 Coliformes Fecales <10 UFC/ 10 g* NTC 2085 NTC 4306 Mesófilos aerobios <200 UFC/ g NTC 2085 NTC 3906 Mohos y Levaduras <100 UFC/ g NTC 2085 NTC 3907 CARACTERISTICAS QUIMICAS Parametros Especificación Referencia normativa Método de Ensayo Arsénico, expresado como As 1 mg/kg Parámetro interno AOAC 9.1.01 METODO 986.15 Cobre, expresado como Cu 2 mg/kg Parámetro interno AOAC 9.1.09 METODO 999.11 Plomo, expresado como Pb 2 mg/kg Parámetro interno AOAC 9.1.09 METODO 999.11 Sulfitos* < 10 ppm Res. 5109/2005 ICUMSA GS2/1/7-33 (2005); CCFA-04-34 21CFR101.100 Pesticidas Ausencia Resolución 2906 de 2007 Absorción Atomica Codex alimentarius. Micotoxinas Ausencia N/A Métodos inmunoquímicos CARACTERISTICAS FISICAS: Característica Especificación Referencia normativa Método de Ensayo Partículas metálicas (ppm) 10 ppm Parámetro interno CCFA-04-40 Partículas no metálicas (ppm) 35 ppm Parámetro interno CCFA-04-12 Partículas metálicas (mm) < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 CCFA-04-40 Partículas no metálicas (mm) < 7 mm FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 CCFA-04-12

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>CARACTERISTICAS SENSORIALES
Caracter stica Especificación Método de Ensayo
Olor Libre de olores extraños. CCFA-0417
Sabor Dulce CCFA-0417
Apariencia Granulada. CCFA-0417

CARACTERISTICAS FISIOQUIMICAS
Caracter stica Especificación Ref. normativa Método de Ensayo
Polarización Mínimo 99,6 °Z NTC 2085 ICUMSA GS2/3-1 (2011);NTC 586
Humedad 0.070% NTC 2085 ICUMSA GS2/1/3-15 (2005);NTC 572
Color a 420 nm 180 Máximo NTC 2085 ICUMSA GS2/3-10 –(2005);NTC 5969
Turbiedad a 420 nm 80 Máximo NTC 2085 ICUMSA GS2/3-10 (2011);NTC 5969
Cenizas (m/m) 0.095% Maximo NTC 2085 ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>SAL</td><td>BULTO X 25 KILOS SAL</td><td>SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA, SACO EN PROPILENO LAMINADO DE 50 KILOS. DESCRIPCION: SAL MARINA REFINADA PARA CONSUMO HUMANO ESTA CONFORMADA POR CRISTALES BLANCOS, INODOROS E HIGROSCOPICOS, SOLUBLES EN AGUA Y CON SABOR SALINO CARACTTERISTICO. EL YODO Y EL FLUOR SON ADICIONADOS EN FORMA DE SALES DE POTASIO EN CANTIDADES QUE CUMPLEN LA LEGISLACION VIGENTE.
ESPEFICIFCACIONES
<table>
<tr><th>PARAMETRO</th><th>UNIDAD</th><th>ESPECIFICACIO</th></tr>
<tr><td>Cloruro de sodio</td><td>% m/m base seca</td><td>99.0 minimo</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>% m/m base de agua</td><td>0.2 maximo</td></tr>
<tr><td>Fluor</td><td>Mg/kg de F-</td><td>180-220</td></tr>
<tr><td>Yodo</td><td>Mg/kg de I-</td><td>50-100</td></tr>
<tr><td>Sulfatos</td><td>Mg/kg de SO/4=</td><td>2800 maximo</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>Mg/kg de Ca/2+</td><td>1000 maximo</td></tr>
<tr><td>Magnesio</td><td>Mg/kg de Mg/2+</td><td>800 maximo</td></tr>
<tr><td>Otros insolubles en agua</td><td>Mg/kg</td><td>1600 maximo</td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>Mg/kg</td><td>1 maximo</td></tr>
<tr><td>Arsenico</td><td>Mg/kg</td><td>1 maximo</td></tr>
<tr><td>Glanulometria</td><td>%m/m</td><td>Pasamalla 20: mi
Pasamalla 70: ma</td></tr>
<tr><td>Anticompactante (dióxido de silicio amorfo)</td><td>Mg/kg</td><td><=20 Mg/kg</td></tr>
</table>
COMPOSICION DEL PRODUCTO
<table>
<tr><th>MATERIAL</th><th>FORMULACIO</th></tr>
<tr><td>CLORURO DE SODIO</td><td>MINIMO 99.00</td></tr>
<tr><td>YODADO DE POTASIO</td><td>DE 0.018 A 0.0</td></tr>
<tr><td>FLUORURO DE POTASIO</td><td>DE 0.005 A 0.0</td></tr>
<tr><td>ANTICOMPACTANTE (DIOXIDO DE SILICIO AMORFO)</td><td>MAXIMO 0.002</td></tr>
</table>
VIDA UTIL: ILIMITADA EN CUANTO A SUS CARACTERISTICCAS QUIMICAS. CON RELACION A SUS CARACTERISITACAS FISICAS PERMANECE SUELTA, SIEMPRE Y CUANDO SE MANTENGA EN SU EMPAQUE ORIGINAL, NO RECIBA HUMEDAD DIRECTAMENTE Y SE ALMACENE EN LUGAR FRESCO.</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>BOLSA TRANSPARENTE 10X14</td><td>PAQUETE X 100 UNIDADES</td><td>" BOLSA TRANSPARENTE EN POLIPROPILENO. MEDIDAS DE 10 PULGADS ANCHO POR 14</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>BOLSA PAPEL</td><td>PAQUETE X 100 UNIDADES</td><td>BOLSA PAPEL</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</td><td>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:

a) Realizar la entrega de los bienes 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.
b) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
c) El Contratista debe entregar los bienes descritos, dentro del plazo fijado en el presente documento y en la aceptación de la oferta, con la calidad y cantidad exigida.
d) El Contratista debe cambiar los elementos que no cumplan con las condiciones exigidas, con la calidad del producto y de aquellos que presenten daño, vencimiento por baja rotación o mal funcionamiento, derivado de su elaboración o transporte.
e) El Contratista debe realizar La entrega de los elementos sin costo alguno para el Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal, Medellín - COPED,

f) por concepto de trasporte, seguros, embalajes u otros; los cuales serán recibidos por el almacenista del complejo - COPED.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. (En caso que sean solicitadas dichas garantías).
b) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
c) Expedir la certificación del recibo a satisfacción del servicio prestado, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.

d) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor del servicio prestado a la Entidad.
e) Analizar y responder los requerimientos que formule el contratista, dentro de los términos establecidos en el artículo 15 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, (Ley 1437 de 2011).
f) Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.</td></tr>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del contrato será hasta doscientos 200 días, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual, lo 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>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato (VIENTE Y UN MILON DOSCIENTOS VEINTE Y CUATRO MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS) ($21.224.650) M/CTE.

<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td>ACEITE VEGETAL</td><td>210.000</td></tr>
<tr><td>QUESO COSTEÑO</td><td>20.600</td></tr>
<tr><td>HUEVO AAA</td><td>17.650</td></tr>
<tr><td>MAIZ TRILLADO</td><td>145.000</td></tr>
<tr><td>HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA</td><td>165.000</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	AZUCAR REFINADA PRESENTACION SACO POR 50 KILOS: 220.000 SAL: 32.000 BOLSA 10X14 POR 100 UNIDADES: 6.500 BOLSA PAQUETE X 100: 2.800 **FORMA DE PAGO:** El Complejo Carcelario y Penitenciario Pedregal – Medellín, cancelará al proveedor, dentro de los 60 días siguientes a la presentación de la factura (sujeto al PAC asignado para la vigencia 2022) o antes si contamos con el PAC autorizado por el INPEC, constancia de pago de los aportes al sistema General de seguridad social y la respectiva certificación (recibo a satisfacción y cumplimiento) expedida por el supervisor del contrato. La adquisición de los elementos relacionados en el presente proceso, se encuentran excluidos del IVA, con base en lo establecido en el Artículo 130 de la Ley 633 de 2000.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**CDP: 3822 de 17/05/2022**, El presupuesto oficial estimado para esta contratación es de **(VEINTICUATRO MILLONES CIENTO CUARENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE) ($ 24.149.477)) M/CTE**, (incluido o excluido de IVA, según el caso) y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos; Unidad/Subunidad Ejecutora **12-08-00-537,** INPEC-**PEDREGAL**, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS **A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS (Leche y Huevos)A-05-01-01-002-001 CARNES, PESCADO ,FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS, A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS** presupuesto Nación Resolución 000003 del 03 de enero de 2022 FUENTE (**PROPIOS**), RECURSO (,26), Expedido por Coordinador de presupuesto del Pedregal- Medellín, INPEC.
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES	El contratista deberá constituir (en el caso que se requiera de acuerdo a lo señalado en el Estudio Previo) a favor del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad Pedregal NIT 811.010.134-3, Garantía única que podrá consistir en: Póliza de seguros expedida por una compañía de seguros autorizada para funcionar en Colombia, fiducia mercantil en garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía, que ampare:
SUPERVISOR	La supervisión del contrato estará a cargo del Administrador del Proyecto Productivo Denominado Arepería del Complejo Penitenciario y Carcelario de Alta y Media Seguridad Pedregal
LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en Complejo carcelario y Penitenciario Medellín Pedregal (Km 6 Antigua Vía al Mar, Finca la Teresita, Corregimiento San Cristóbal).
CUENTA BANCARIA	Cuenta Corriente No. 60997011662 a nombre de: OSCAR IVAN DEL RIO DEL RIO del Banco de BANCOLOMBIA

Atentamente,

DR. JUA DIEGO GIRALDO ZAPATA
Director Complejo Carcelario y Penitenciario de Alta y Mediana Seguridad de Medellín – Pedregal

Elaboró: Oscar Guzmán
Revisión: Dg. Yeny Carolina Sánchez
Fecha:25/05/2022
Archivo: escritorio/compras2022/014