INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

156-PMSLEGU-ADMINISTRATIVAYFINANCIERA

Señora:
SANDRA PATRICIA ARCILA MOLINA
Carrera 2 E No. 48 – 36 Barrio Villa Esperanza
Teléfono: 3007876692
La Dorada - Caldas
inversionessolido@gmail.com

INPEC 03-02-2026 09:35
Al Contestar Cite Este No.: 2026IE0022008 Fol:0 Anex:0 FA:0
ORIGEN 1563 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / ALEJANDRO TIBADUIZA VALENCIA
DESTINO 1561 DIRECCION ESTABLECIMIENTO / FREDDY CAMARGO ZORRILLA
ASUNTO CONTRATO MC-001-2026 MATERIA PRIMA ASADERO
OBS

2026IE0022008

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta

Respetado Señor (a) Representante Legal de la empresa **INVERSIONES SOLIDO S.A.S**

Me permito informarle que la Penitenciaria de Media Seguridad La Esperanza de Guaduas - **INPEC**, aceptó su oferta presentada el día 28 de enero de 2026, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. 001 de 2026. ***De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, estas comunicaciones de aceptación junto con su oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado.***

A continuación, ponemos en su conocimiento las condiciones de la aceptación de su oferta, a la que se supedita la ejecución del objeto del contrato, sin perjuicio de lo señalado en los estudios y documentos previos, en la Invitación No. 001 – 2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

COMUNICACIÓN ACEPTACION No.	**MC-001-2026**
CONTRATISTA	**SANDRA PATRICIA ARCILA MOLINA** CC. 25.100.571 de Salamina - Caldas **INVERSIONES SOLIDO S.A.S** NIT. 900816333-5
	Dirección Comercial: Carrera 2 E No. 48 – 36 Barrio Villa Esperanza
	Teléfonos: 3007876692
	Email Comercial: inversionessolido@gmail.com
OBJETO	**"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE OTROS MINERALES, CARNES, FRUTAS, GRASAS, LACTEOS, OVOPRODUCTOS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS CUNDINAMARCA."**
ALCANCE DEL OBJETO	• Suministrar productos alimenticios de excelente calidad, para garantizar en óptimas condiciones el normal funcionamiento de la Actividad Productiva Asadero. • Mantener un buen stock de inventarios de productos de manera que se pueda vender al 100% de la población de internos. • Facilitar al personal de internos que se benefician de la Actividad una mejor calidad de vida en la entrega de los productos que allí se comercializan.

	ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT REQ
CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS	1	Cebolla Cabezona, Blanca De Tamaño Grande.	Libra	INDETERMINADO
	2	Habichuela Por Libra	Libra	INDETERMINADO
	3	Limón Por Libras	Libra	INDETERMINADO
	4	Papa Pastusa, Para Salar, x Libras, Tamaño Grande Y Semiredonda.	Libra	INDETERMINADO
	5	Plátano Verde, x Lbs., Seleccionado, Tamaño Mediano.	Libra	INDETERMINADO
	6	Salsa De Tomate En Sobres 9 Gramos	Paquete X 100 un	INDETERMINADO
	7	Salsa Rosada En Sobres 9 Gramos	Paquete X 100 un	INDETERMINADO
	8	Carne lomo de res (chatas) porcionada y empacada al vacío	Kilo	INDETERMINADO
	9	Tomate Milano Pintón	Libra	INDETERMINADO
	10	Zanahoria x Libra	Libra	INDETERMINADO
	11	Pollo fresco entero con un peso mínimo de 1.5 Kg, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa listo para hornear. Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al procesamiento de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. (NTC-3644-2). Presentación comercial a Granel en bolsa polietileno de baja densidad o en canasta polietileno de alta densidad HA7260. Vida util:10 días almacenado a temperaturas de -2 a 4 °C para productos refrigerados almacenamiento a temperatura de -18°C para productos congelados.	Unidad	INDETERMINADO
	12	Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo Producto embutido en tripa de colágeno, empacado al vacío y termosellado, No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, pardeamientos o cambios de color, lechosidad, perdida de vacío, rotulado de fecha de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado. CARACTERISTICAS	Paquete X 20 Un	INDETERMINADO

		SENSORIALES: Color: color naranja o rosado claro Olor: Olor característico a chorizo Textura: picado medio grueso. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002: LMP Ausencia: Recuento de Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10. Empaque primario de colágeno natural y empaque secundario coextrusión multicapa impermeable a gases y vapor, para empaque al vacío y termosellado, El empaque debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 donde se establece los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos y a la Resolución 333 de 2011 donde se establece el etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos de consumo humano.		
	13	Mojarra con un peso de 500 gr. Fresca, libre de agalla y escama.	Unidad	INDETERMINADO
	14	Pierna De Cerdo porcionada y empacada al vacío	Kilo	INDETERMINADO
	15	Paquete de Pan para hamburguesa x 6 unidades x 480 gramos	Paquete X 6 un	INDETERMINADO
	16	Carne para hamburguesa x 132 gramos	Unidad	INDETERMINADO
	17	Queso tajado 500 gramos x 20 tajadas	Libra	INDETERMINADO
	18	Salsa de tomate x 4350 gramos Ingredientes: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio). Color: rojo oscuro Olor: a tomate y a condimento Sabor: a tomate, especias y condimentos, levemente ácido Apariencia: producto homogéneo y pulposo Beneficios Instrucciones Abra el empaque y agregue a su platillo o preparación. Para mantener la calidad y frescura de sus platillos, una vez preparados consúmalos en su totalidad. MANEJO Y ALMACENAMIENTO: Mantener en un lugar seco y fresco.	Unidad	INDETERMINADO

		Manténgase refrigerado una vez abierto. No usar si el empaque está dañado. Conserve el ambiente, deposite el empaque vacío en la basura. Parámetros Fisicoquímicos: Sal como NaCl (%) mínimo 3,10 máximo 3,30; pH mínimo 3,70 máximo 3,80; Acidez (%) mínimo 1,50 máximo 1,60; Consistencia (cm/30 s) mínimo 3,50 máximo 4,50; °Brix mínimo 32,50 máximo 33,50. Parámetros microbiológicos: Salmonella cfu/25g UMA-0340; Escherichia Coli cfu/g UMA-0336; Aerobic plate Count cfu/g UMA-0318; Coliforms cfu/g ISO-4832; Yeasts and Moulds cfu/g UMA-0323; Lactobacilli cfu/g UMA-0324. Elaborado con más de 100 tomates por galón*		
	19	Mostaza x 4150 gramos Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Color: amarillo intenso Olor: fuerte y penetrante a mostaza Sabor: ácido, salado y pungente, a mostaza Apariencia: producto viscoso sin grumos, firme y consistente Parámetros Fisicoquímicos : Acidez (%) mínimo 2,20 máximo 2,60; Sal como NaCl (%) mínimo 1,50 máximo 1,90; °Brix mínimo 16,00 máximo 20,00; pH mínimo 3,20 máximo 3,60; Consistencia (Plummet, directo cm) mínimo 3,80 máximo 5,20. Parámetros microbiológicos: Bacillus Cereus cfu/g ISO-7932: Listeria monocytogenes cfu/25g ISO-11290-1; Salmonella Absent/25g ISO-6579; Staphylococcus aureus cfu/g ISO-6888-1; Aerobic Plate Count cfu/g ISO-4833; Coliforms cfu/g IS-4832; Yeast and Moulds cfu/g ISO-21527-2; Lactobacilli cfu/g ISO-15214; Sulphite Red. Clos. Spores cfu/g ISO 15213-2003; Faecal Coliforms cfu/g 20004 (Co).	Unidad	INDETERMINADO
	20	Mayonesa x 3770 gramos INGREDIENTES: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural	Unidad	INDETERMINADO

		(Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo). CONTIENE HUEVO, MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. Color: ligeramente amarillo Olor: a mayonesa, ligeramente ácido Sabor: a esencia, ácido, ligeramente salado Apariencia: producto homogéneo, sin grumos o separación de aceites.		
	21	Pan para perro paquete x 12 unidades x 720 gramos Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de Harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en latas; después de un tiempo de crecimiento se le aplica el ajonjolí y es horneada. Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, ajonjolí, emulsificante (harina de soya, estearoil 2-lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fosfato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de Calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Características fisicoquímicas PH De 5 a 5,5 ; Humedad De 28 a 34 %, que Cumpla con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional. DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE: Harina de trigo, harina de soya y ajonjolí. Elaborado en equipos donde se procesa tartrazina, avena, huevo, harina integral, avena, harina de maíz, color caramelo y salvado. Producto empacado en bolsa de polietileno impresa en su exterior y sellada con cinta ata todo.	Paquete x 12 un	INDETERMINADO
	22	Paquete x 6 unidades de Salchicha americana x 510 gramos Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo, Producto embutido en tripa artificial de diámetro aproximado de 3 centímetros, empacada en bolsa de polietileno. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, suelto en sus extremidades, rotulado de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado.	Paquete X 6 Un	INDETERMINADO

	No requiere empaque al vacío. CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: color característico a salchicha (color rosado). Olor: Olor característico a salchicha y/o ahumoTextura: picado fino de sabor a salchicha. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002: LMP Ausencia; Recuento de Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10.		
23	Papa cabello de ángel x1000 gr	Unidad	INDETERMINADO
24	Salsa de piña x 3000 gramos	Unidad	INDETERMINADO
25	Aceite de cocina x 1000 ml	1000 ML	INDETERMINADO
26	Arroz grano entero adicionado con vitamina B6 B12 y Acido Fólico x libra	Libra	INDETERMINADO
27	Adobo para condimentar pollo asado: Sal, especias puras (cebolla, ajo, comino, pimienta, paprika, coriandro, laurel, orégano, perejil, tomillo, albahaca, canela, clavo, anís), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, extracto de levadura, inosinato disódico, guanilato disódico), azúcar, colorantes artificiales (amarillo No.6, rojo ponceau, amarillo No.5, rojo 40 laca), antiaglutinante (dióxido de silicio), sabor natural y artificial (humo), sabores idénticos al natural (pollo, comino), mezcla de especias curry (mostaza), extracto de especia (nuez moscada)., Contine Tartrazina, mostaza y nuez, Aplicar máximo 40 g por kilo de producto.	Display x 12 unidades 240 gramos	INDETERMINADO
28	Mezcla Para Apanar Broaster: Harina de trigo fortificada, leudante, bicarbonato de sodio), sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), extractos naturales (laurel y/o ajo y/o cebolla), especias naturales (orégano y/o laurel y/o nuez moscada y/o pimienta y/o ajo y/o cebolla) y colorante natural, (cúrcuma). puede contener trazas de gluten, soya, apio, nuez y mostaza.	Bolsa 1 kilo	INDETERMINADO
29	Sal De Consumo Humano Refinada X 50 Kilos	Bulto x 50k	INDETERMINADO
30	Condimento de color	Libra	INDETERMINADO
31	Ajo en polvo x libra	Libra	INDETERMINADO

No	OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	Los productos ofertados se encuentren en óptimas condiciones de conservación y calidad.
2	Fechas de expiración próxima no menor a 90 días calendario a las del día de entrega de los productos. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a noventa (90) días en los casos que aplique.
3	No se aceptan productos con etiqueta promocional. En el caso de productos en promoción estos se aceptarán SOLO como unidad y/o volumen adicional a las cantidades y pesaje solicitado para cada producto respectivamente, estos deberán ser de la misma marca y estar contenidos en el mismo empaque.
4	El proponente debe anexar por escrito en documento independiente, junto con la oferta, el termino de respuesta a la garantía técnica, que corresponde al cambio del elemento a adquirir por mala calidad o defecto de fabricación, el cual no debe ser superior a tres (3) días hábiles contados a partir del requerimiento hecho al contratista por parte del ordenador del gasto.
5	Cambiar los elementos que resulten en mal estado en un tiempo no mayor a 72 horas después de verificado el estado de los mismos.
6	Los productos deben contar con registro sanitario vigente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la Secretaria de Salud.
7	Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y normas concordantes, la que establece el reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que debe cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimento para consumo humano y demás normatividad vigente.
8	El texto de los envases y/o empaques de todos los productos deberá figurar en caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo el nombre del producto, el número de registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, y las sustancias que impliquen riesgo sanitario.
9	En caso de que los productos sean importados, deberá aparecer la traducción al idioma español, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso si las hubiere, y deben tener registro sanitario Nacional (INVIMA).
10	Se debe indicar la marca de los productos en la oferta los que allá a lugar.
11	La entrega de los productos se hará sin costo alguno para la Penitenciaria de Media Seguridad La Esperanza de Guaduas por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros, en horas de la mañana los días lunes o jueves hábiles. (8:00 am hasta las 11:30 am).
12	Responder por el pago de todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito Nacional, Departamental y Municipal que se causen en razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación del presente contrato.
13	Deberá mantener a la Penitenciaria de Media Seguridad la Esperanza de Guaduas, indemne y libre de toda pérdida o reclamo, demanda, pago de litigios, acciones legales, reivindicaciones y fallos de cualquier especie que se entable o pueda levantarse contra estos, en caso de acciones u omisiones en que incurra el contratista, sus agentes o empleados durante la ejecución del contrato.
14	Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad.
15	Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas

	16 Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados cada una con la respectiva foto del producto. 17 Se debe realizar entregas semanales, dependiendo la necesidad del proyecto asadero, en los días y horarios dispuestos en el ítem 11. Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	*Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista se obliga para con la Penitenciaria de Media Seguridad La Esperanza de Guaduas, 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 elementos 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) Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del bien dentro del término establecido en el presente estudio previo. d) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos en el desarrollo del contrato. e) Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de seguridad social de todo el personal a su cargo. f) Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga las veces. g) Cumplir con la fecha y hora de solicitud de entrega de los elementos contratados, si se hace caso omiso a la solicitud por tercera vez, la Penitenciaria podrá dar por terminado el contrato de manera unilateral y procederá a su respectiva liquidación, dadas las condiciones de cada incumplimiento, se dejaría registro por escrito a cargo del supervisor del contrato. h) Suscribir las actas necesarias para la correcta supervisión y seguimiento de las obligaciones contractuales. i) Acatar las disposiciones que en materia administrativa y de seguridad le sean impuestas al personal que desarrollará la ejecución objeto del contrato, dadas las condiciones de establecimiento de reclusión. j) Acatar los requerimientos que durante el desarrollo del contrato le solicite la Penitenciaria, por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión, el responsable de transportes de la Penitenciaria. k) Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente entrega del objeto del contratado y responder por su calidad y cumplimento. l) Presentar factura electrónica previamente validada por la DIAN, de conformidad con lo establecido por la norma tributaria, detallando el suministro realizado dentro de la ejecución del contrato. m) Presentar las solicitudes u observaciones a que haya lugar de manera oportuna, en desarrollo del

<table>
<tr><td></td><td>contrato.</td></tr>
<tr><td>OBLIGACIONES DEL INPEC</td><td>La Penitenciaria de Media Seguridad la Esperanza de Guaduas se obliga para con el Contratista a:

a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista, Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales a través del Supervisor del Contrato.
b) Expedir la certificación del recibo a satisfacción de los elementos contratados, en cumplimiento del objeto contractual pactado, cuando haya lugar a ello para efectos del pago, de conformidad con lo señalado en el contrato sobre la ejecución del mismo.
c) Realizar los trámites necesarios para procurar que el contratista reciba oportunamente el valor de los elementos entregados a la Entidad.
d) 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).
e) 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 el 15 de diciembre de 2026, a partir de la aprobación de la Garantía de Cumplimiento y calidad del bien, por parte de la oficina de Gestión Corporativa, 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 II y el Registro Presupuestal. Cabe resaltar que el plazo de ejecución del contrato es el tiempo que tiene la Penitenciaria para dejar a paz y salvo las obligaciones contraídas con el proveedor. Para entrega de los bienes o prestación del servicio se debe realizar de manera oportuna previa coordinación del supervisor encargado.

Nota aclaratoria: el contratista hará entrega de los elementos contratados de acuerdo a la solicitud del supervisor del contrato, la cual no puede exceder de 8 días a partir de la solicitud del mismo.</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>Contrato por un valor global de CIENTO TREINTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SEIS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS MCTE ($ 134.206.491). A continuación, se relacionan los valores unitarios de todos los productos relacionados en la oferta económica realizada por el oferente INVERSIONES SOLIDO S.A.S, por un valor de CUATROCIENTOS MIL CIEN PESOS ($400.100), quedando a cargo del supervisor la solicitud de productos de acuerdo a la necesidad, hasta agotar el valor global.

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th><th>VALOR UNITARIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Cebolla Cabezona, Blanca De Tamaño Grande.</td><td>Libra</td><td>1</td><td>$ 2.450</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Habichuela Por Libra</td><td>Libra</td><td>1</td><td>$ 4.500</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Limón Por Libras</td><td>Libra</td><td>1</td><td>$ 2.900</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Papa Pastusa, Para Salar, x Libras, Tamaño Grande Y Semiredonda.</td><td>Libra</td><td>1</td><td>$ 1.950</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Plátano Verde, x Lbs., Seleccionado, Tamaño Mediano.</td><td>Libra</td><td>1</td><td>$ 2.200</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Salsa De Tomate En Sobres 9 Gramos</td><td>Paquete X</td><td>1</td><td>$ 11.500</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

		100 un		
7	Salsa Rosada En Sobres 9 Gramos	Paquete X 100 un	1	$ 11.500
8	Carne lomo de res (chatas) porcionada y empacada al vacío	Kilo	1	$ 19.000
9	Tomate Milano Pintón	Libra	1	$ 3.700
10	Zanahoria x Libra	Libra	1	$ 1.900
11	Pollo fresco entero con un peso mínimo de 1.5 Kg, sin marinar, libre de plumas, cañones, vísceras y grasa listo para hornear. Cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al procesamiento de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. (NTC-3644-2). Presentación comercial a Granel en bolsa polietileno de baja densidad o en canasta polietileno de alta densidad HA7260. Vida util:10 días almacenado a temperaturas de -2 a 4 °C para productos refrigerados almacenamiento a temperatura de -18°C para productos congelados.	Unidad	1	$ 26.000
12	Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo Producto embutido en tripa de colágeno, empacado al vacío y termosellado, No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, pardeamientos o cambios de color, lechosidad, perdida de vacio, rotulado de fecha de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado. CARACTERISTICAS SENSORIALES: Color: color naranja o rosado claro Olor: Olor característico a chorizo Textura: picado medio grueso. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002: LMP Ausencia: Recuento de	Paquete X 20 Un	1	$ 25.000

	Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10. Empaque primario de colágeno natural y empaque secundario coextrusión multicapa impermeable a gases y vapor, para empaque al vacío y termosellado, El empaque debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 donde se establece los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos y a la Resolución 333 de 2011 donde se establece el etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos de consumo humano.			
13	Mojarra con un peso de 500 gr. Fresca, libre de agalla y escama.	Unidad	1	$ 13.200
14	Pierna De Cerdo porcionada y empacada al vacío	Kilo	1	$ 18.000
15	Paquete de Pan para hamburguesa x 6 unidades x 480 gramos	Paquete X 6 un	1	$ 4.800
16	Carne para hamburguesa x 132 gramos	Unidad	1	$ 3.300
17	Queso tajado 500 gramos x 20 tajadas	Libra	1	$ 16.000
18	Salsa de tomate x 4350 gramos Ingredientes: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio). Color: rojo oscuro Olor: a tomate y a condimento Sabor: a tomate, especias y condimentos, levemente ácido Apariencia: producto homogéneo y pulposo Beneficios Instrucciones Abra el empaque y agregue a su platillo o preparación. Para mantener la calidad y frescura de sus platillos, una vez preparados consúmalos en su totalidad. MANEJO Y ALMACENAMIENTO: Mantener en un lugar seco y fresco. Manténgase refrigerado una vez abierto. No usar si el empaque está dañado. Conserve el ambiente, deposite el empaque vacío en la basura. Parámetros Fisicoquímicos: Sal como NaCl (%) mínimo 3,10 máximo 3,30; pH mínimo 3,70 máximo 3,80; Acidez (%) mínimo 1,50 máximo 1,60; Consistencia (cm/30 s) mínimo 3,50 máximo 4,50; °Brix mínimo 32,50 máximo 33,50. Parámetros microbiológicos: Salmonella cfu/25g UMA-0340; Escherichia Coli cfu/g UMA-0336; Aerobic plate Count cfu/g UMA-0318; Coliforms cfu/g ISO-4832; Yeasts and Moulds cfu/g UMA-0323; Lactobacilli cfu/g UMA-0324. Elaborado	Unidad	1	$ 25.000

	con más de 100 tomates por galón*			
19	Mostaza x 4150 gramos Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Color: amarillo intenso Olor: fuerte y penetrante a mostaza Sabor: ácido, salado y pungente, a mostaza Apariencia: producto viscoso sin grumos, firme y consistente Parámetros Fisicoquímicos : Acidez (%) mínimo 2,20 máximo 2,60; Sal como NaCl (%) mínimo 1,50 máximo 1,90; °Brix mínimo 16,00 máximo 20,00; pH mínimo 3,20 máximo 3,60; Consistencia (Plummet, directo cm) mínimo 3,80 máximo 5,20. Parámetros microbiológicos: Bacillus Cereus cfu/g ISO-7932: Listeria monocytogenes cfu/25g ISO-11290-1; Salmonella Absent/25g ISO-6579; Staphylococcus aureus cfu/g ISO-6888-1; Aerobic Plate Count cfu/g ISO-4833; Coliforms cfu/g IS-4832; Yeast and Moulds cfu/g ISO-21527-2; Lactobacilli cfu/g ISO-15214; Sulphite Red. Clos. Spores cfu/g ISO 15213-2003; Faecal Coliforms cfu/g 20004 (Co).	Unidad	1	$ 27.000
20	Mayonesa x 3770 gramos INGREDIENTES: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo). CONTIENE HUEVO, MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. Color: ligeramente amarillo Olor: a mayonesa, ligeramente ácido Sabor: a esencia, ácido, ligeramente salado Apariencia: producto homogéneo, sin grumos o separación de aceites.	Unidad	1	$ 26.000
21	Pan para perro paquete x 12 unidades x 720 gramos Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de Harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada	Paquete x 12 un	1	$ 9.600

		en latas; después de un tiempo de crecimiento se le aplica el ajonjolí y es horneada. Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, ajonjolí, emulsificante (harina de soya, estearoil 2-lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fosfato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de Calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Características fisicoquímicas PH De 5 a 5,5 ; Humedad De 28 a 34 %, que Cumpla con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional. DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE: Harina de trigo, harina de soya y ajonjolí. Elaborado en equipos donde se procesa tartrazina, avena, huevo, harina integral, avena, harina de maíz, color caramelo y salvado. Producto empacado en bolsa de polietileno impresa en su exterior y sellada con cinta ata todo.			
	22	Paquete x 6 unidades de Salchicha americana x 510 gramos Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo, Producto embutido en tripa artificial de diámetro aproximado de 3 centímetros, empacada en bolsa de polietileno. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, suelto en sus extremidades, rotulado de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado. No requiere empaque al vacío. CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: color característico a salchicha (color rosado). Olor: Olor característico a salchicha y/o ahumoTextura: picado fino de sabor a salchicha. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002: LMP Ausencia; Recuento de Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10.	Paquete X 6 Un	1	$ 14.000

23	Papa cabello de ángel x1000 gr	Unidad	1	$ 13.800
24	Salsa de piña x 3000 gramos	Unidad	1	$ 28.500
25	Aceite de cocina x 1000 ml	1000 ML	1	$ 11.500
26	Arroz grano entero adicionado con vitamina B6 B12 y Acido Fólico x libra	Libra	1	$ 2.800
27	Adobo para condimentar pollo asado: Sal, especias puras (cebolla, ajo, comino, pimienta, paprika, coriandro, laurel, orégano, perejil, tomillo, albahaca, canela, clavo, anís), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, extracto de levadura, inosinato disódico, guanilato disódico), azúcar, colorantes artificiales (amarillo No.6, rojo ponceau, amarillo No.5, rojo 40 laca), antiaglutinante (dióxido de silicio), sabor natural y artificial (humo), sabores idénticos al natural (pollo, comino), mezcla de especias curry (mostaza), extracto de especia (nuez moscada)., Contine Tartrazina, mostaza y nuez, Aplicar máximo 40 g por kilo de producto.	Display x 12 unidades 240 gramos	1	$ 9.000
28	Mezcla Para Apanar Broaster: Harina de trigo fortificada, leudante, bicarbonato de sodio), sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), extractos naturales (laurel y/o ajo y/o cebolla), especias naturales (orégano y/o laurel y/o nuez moscada y/o pimienta y/o ajo y/o cebolla) y colorante natural, (cúrcuma). puede contener trazas de gluten, soya, apio, nuez y mostaza.	Bolsa 1 kilo	1	21.500
29	Sal De Consumo Humano Refinada X 50 Kilos	Bulto x 50k	1	25.000
30	Condimento de color	Libra	1	9.000
31	Ajo en polvo x libra	Libra	1	9.000
TOTAL, UNITARIO SEGÚN OFERTA ECONOMICA				**$400.100**

FORMA DE PAGO:

La Penitenciaria de Media Seguridad La Esperanza de Guaduas efectuará pagos al contratista de acuerdo al valor de los productos contratados es decir, de acuerdo a la entrega de los mismos, previa presentación de la factura periódica correspondiente, a la cual debe anexar certificación de estar a paz y salvo con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscales, a la fecha de la presentación de la misma, firmada por el representante legal o revisor fiscal y adjuntar copia de las respectivas planillas.

Para cada uno de los pagos, se deberá contar con la previa certificación del Supervisor del contrato, en la que conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, durante dicho período.

Las facturas serán canceladas por la Penitenciaria de Media Seguridad la Esperanza de Guaduas dentro de los sesenta (60) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículo 615 y 617 del Estatuto Tributario, previa certificación del supervisor del contrato, donde conste el cumplimiento a satisfacción del objeto contractual, previa revisión de la unidad ejecutora que

	tiene a su cargo la recepción, verificación y aprobación en la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC. El contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, tales como: SENA, ICBF Y Cajas de compensación Familiar, si hubiere lugar a ello. Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan de los documentos requeridos para pago, el término se contará desde la fecha en que se presente en debida forma o se aporte el último de los documentos. En relación con los descuentos de Ley relacionados con la Retención en la Fuente Renta por Bienes o Servicios, Retención en la Fuente ICA por Servicios y Retención en la fuente IVA, 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. (La forma de pago que quedó establecida en el Estudio Previo)
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**CDP**- No. 326 **Fecha**: 14/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora**: 12-08-00-156 PMSLEGU LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS-CUNDINAMARCA **POSICION CATALOGO DE GASTOS**: OTROS MINERALES A-05-01-01-001-006 **FUENTE**: PROPIOS **SITUAC**: CSF **OBJETO**: **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMA DE ASADERO CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS"** **EXPEDIDO POR**: IVON MARITZA HERRAN MARTINEZ **VALOR: CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE. ($ 400.000)** Resolución No.000003 del 02 de enero de 2026 **CDP**- No. 326 **Fecha**: 14/01/2026 **Unidad/Subunidad Ejecutora**: 12-08-00-156 PMSLEGU LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS-CUNDINAMARCA **POSICION CATALOGO DE GASTOS**: CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurante y panadería) A-05-01-01-002-001 **FUENTE**: PROPIOS **SITUAC**: CSF **OBJETO**: **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMA DE ASADERO CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS"** **EXPEDIDO POR**: IVON MARITZA HERRAN MARTINEZ **VALOR: CIENTO VEINTICUATRO MILLONES DOSCIENTOS SEIS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS MCTE. ($ 124.206.491)** Resolución No.000003 del 02 de enero de 2026 **CDP**- No. 326

	Fecha: 14/01/2026
	Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-156 PMSLEGU
	LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS-CUNDINAMARCA
	POSICION CATALOGO DE GASTOS: PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS A-05-01-01-002-002
	FUENTE: PROPIOS
	SITUAC: CSF
	OBJETO: **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMA DE ASADERO CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS"**
	EXPEDIDO POR: IVON MARITZA HERRAN MARTINEZ
	VALOR: TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS MCTE. ($ 3.200.000)
	Resolución No.000003 del 02 de enero de 2026
	CDP- No. 326
	Fecha: 14/01/2026
	Unidad/Subunidad Ejecutora: 12-08-00-156 PMSLEGU
	LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS-CUNDINAMARCA
	POSICION CATALOGO DE GASTOS: PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, CONCENTRADOS) A-05-01-01-002-003
	FUENTE: PROPIOS
	SITUAC: CSF
	OBJETO: **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMA DE ASADERO CON DESTINO AL PROYECTO PRODUCTIVO ASADERO DE LA PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS"**
	EXPEDIDO POR: IVON MARITZA HERRAN MARTINEZ
	VALOR: SEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MCTE. ($ 6.400.000)
	Resolución No.000003 del 02 de enero de 2026
RECEPCION DE FACTURAS ELECTRONICAS, NOTAS DEBITO Y NOTAS CREDITO	Conforme a la circular 016 emitida por el ministerio de Hacienda que aplica a partir del 01 de abril del 2021, de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 del 2020, para aquellos contratistas que tengan la responsabilidad tributaria 52 – facturador electrónico, deberán hacer entrega de las facturas electrónicas, notas débito y notas crédito, a través del buzón electrónico establecido por el Ministerio de Hacienda, para lo cual deberá tener en cuenta la siguiente información: **Requisitos para la radicación** Ten en cuenta el cumplimiento de los siguientes requisitos al momento de radicar tus documentos electrónicos, así evitarás la devolución de las mismas: 1. Las facturas electrónicas deberán cumplir los requisitos legales, establecidos en los artículos 615 y 617 del Estatuto Tributario 2. La recepción de la factura electrónica o radicación se realizará a través de OLIMPIA IT para lo cual el contratista deberá adjuntar el documento.ZIP (XML+PDF) al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co y colocar en el asunto la siguiente

información: 12-08-00-156; No. Contrato; correo del supervisor del contrato.

3. Radicación en fechas y horarios establecidos.

4. Diligenciar en la sección de la factura, campo notas u observaciones, la siguiente leyenda: #$12-08-00-156; No. contrato; correo del supervisor #$

5. Registrar en la sección de la factura Datos del comprador o adquiriente, en el campo correo, el buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

6. El valor facturado nunca deberá exceder el monto autorizado en la orden de compra o en el contrato.

7. Cuando registre el NIT del contratista y el de la entidad pública adquiriente no vincular el dígito de verificación, por cuándo que, si lo hacen, al momento de hacer la validación, se rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitir una nueva de manera correcta.

8. PCI de la Penitenciaria de Media Seguridad La Esperanza de Guaduas – Cundinamarca: 12-08-00-156.

Canales autorizados para la radicación Facturas Electrónicas:
Recuerda que el ÚNICO correo electrónico autorizado para la recepción de tus documentos electrónicos es siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co , los documentos que sean enviados a correos electrónicos diferentes no serán tenidos en cuenta en el proceso de radicación y pago.
Para que la recepción de tus documentos electrónicos sea exitosa, deberás remitir un correo electrónico por cada factura con las características enunciadas anteriormente.
Nota:
· Estas características deben ser validadas con tu proveedor tecnológico.
: Ten en cuenta que nuestro correo de recepción autorizado se ha dispuesto únicamente para el proceso de facturación electrónica con validación previa, por lo cual agradecemos abstenerse de remitir información no relacionada con este proceso.

Ten en cuenta:
· Los documentos electrónicos entregados a través de canales diferentes a los autorizados, no serán tenidas en cuenta para el proceso de radicación y pago.
· La entrega de documentos electrónicos a funcionarios de la Penitenciaria sin validar no está permitida, por lo cual, las facturas se entenderán como no radicadas.
Fechas y horarios de radicación:
La fecha límite de radicación de facturas de gastos generales será el día 05 calendario* de cada mes y para la radicación de factura de los proyectos productivos será el día 12 calendario de cada mes, si este día es fin de semana o día festivo, la fecha límite será el día hábil anterior. Nota: *Para el mes de diciembre, la fecha límite será el día 12 calendario.
· Los documentos electrónicos entregados fuera de fecha o de horario, no serán tenidos en cuenta en el proceso de radicación.

<table>
<tr><td></td><td>Recomendación para facturar:

1. En la sección de la factura, campo notas u observaciones de la Factura Electrónica el contratista deberá relacionar la siguiente información para ser convalidada por SIIF: #$12-08-00-156; Contrato; correo.supervisor@entidad.gov.co #$ (tener en cuenta espacios)
2. En la sección de la factura, datos del adquiriente o comprador, campo correo electrónico, se debe relacionar el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
3. Los proveedores y contratistas cuando registren su NIT y el de la entidad pública adquiriente no vinculen el digito de verificación, por cuando que, si lo hacen, al momento de hacer la validación, se rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitir una nueva de manera correcta.
4. Si una vez emitida, no existe una comunicación de devolución no se debe volver a enviar la factura, porque se devolverá por ya estar procesada
5. Los contratistas que son persona natural al registrarse en la factura deben seleccionar como tipo de contribuyente persona natural y no persona jurídica, porque al ser validado con el tercero del SIIF Nación no coincidirá y será devuelta la factura para su corrección desde la emisión.
6. En el evento que la factura haya sido devuelta por cualquiera de las causales enumeradas, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal adjuntando el contenedor de documentos (Factura en PDF y XML) comprimidos con .ZIP y registrando en el asunto, en estricto orden, la siguiente información: 12-08-00-156; Contrato; correo.supervisor@entidad.gov.co</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES</td><td>De acuerdo con lo establecido en inciso final del artículo 7 de la ley 1150 de 2007 en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.4.de decreto 1082 de 2015 la entidad estatal tiene la potestad de exigir o no garantías en la contratación de mínima cuantía; no obstante en cumplimiento de la misma disposición, teniendo en cuenta la naturaleza del objeto del contrato, el INPEC considera pertinente solicitar al contratista, la constitución de las siguientes garantías, a favor de la PENITENCIARIA DE MEDIA SEGURIDAD LA ESPERANZA DE GUADUAS – CUNDINAMARCA NIT 900388272-7

La suficiencia de cada uno de los amparos y la vigencia de los mismos es la indicada en la siguiente tabla:
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>SUFICIENCIA</th><th>VIGENCIA</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento del contrato</td><td>10%</td><td>Por una suma equivalente al 10% del valor del mismo y una vigencia igual al plazo general del contrato y seis (6) meses más.</td></tr>
<tr><td>Calidad del bien.</td><td>20%</td><td>Por un valor equivalente al 20% del valor del contrato y una vigencia partir de la fecha de recibo de satisfacción, mínimo por el lapso de 6 meses, en que, de acuerdo con la legislación civil o comercial, el contratista debe responder por la garantía mínima presunta o por vicios ocultos</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR</td><td>La supervisión del contrato será ejercida el responsable de Asadero. DG. RIVAS ESTEBAN GERMAN ERNESTO o a quien designe el Ordenador del Gasto de la Penitenciaria de Media Seguridad la Esperanza de Guaduas, expendio.epguaduas@inpec.gov.co</td></tr>
</table>

INPEC

LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en la ciudad de Guaduas Cundinamarca, Vereda La Unión, kilómetro 3,5 vía Cambao, Oficina de Gestión Corporativa.
CUENTA BANCARIA	Cuenta Ahorros No. 39238513930 BANCOLOMBIA a nombre de: **INVERSIONES SOLIDO S.A.S,** con NIT. 900816333 – 5.

Atentamente,

TC (RA) FREDDY CAMARGO ZORRILLA
Director Penitenciaria de Media Seguridad la Esperanza de Guaduas

Elaboró: DS. Alejandro Tibaduiza Valencia / Responsable contratación
Revisó: DG Diego Fernando Gaitán / administrativa y financiera
Fecha: lunes, 02 de febrero de 2026