INPEC

105-EPMSC-DUITAMA

ACTA DE COMPROMISO N. 861 DEL 28 DE OCTUBRE DE 2025

Entre los suscritos el señor **CARLOS IVAN PALACIOS PEÑA** identificado con cedula de ciudadanía N. 74.187.378 supervisor del contrato 105-MC-006-2025 y el señor **HECTOR GARCIA GONZALEZ** identificado con cedula de ciudadanía N. 5.888.679 expedida en Chaparral Tolima CONTRATISTA, suscriben la siguiente acta de compromiso, con relación a lo siguiente:

El día 05 de junio de 2025 se suscribió el contrato de Compraventa 105-MC-006-2025 con el señor HECTOR GARCIA GONZALEZ identificado con cedula de ciudadanía N. 5.888.679 expedida en Chaparral Tolima con el objeto *ADQUISICIÓN DE HORNO ASADOR DE POLLOS Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO PRODUCTIVO DE ASADERO DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE DUITAMA.* Por un valor inicial de CUARENTA MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MT/CE ($40.750.000), Excluido de IVA, el día 23 días del mes de julio de 2025, se realiza adición al contrato por un valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS DOS MIL PESOS ($2.202.000) M/CTE, Excluido de IVA, para un valor total del contrato de CUARENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL PESOS ($42.952.000) M/CTE, en el cual se adquirieron los siguientes elementos:

A-03-03-01-017-ATENCIÓN Y REHABILITACIÓN AL RECLUSO- FORTALECIMIENTO Y/O CREACIÓN DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS BISITEM 628					
ítem	**DESCRIPCION**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**PROMEDIO**	**TOTAL**
1	HORNO ASADOR DE POLLO: HORNO FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE REF.: 304 Y REF.: 430, CUENTA CON CAPACIDAD PARA POLLOS DE 2 ¾ - HASTA 5 LBS. SU DISEÑO, CALIDAD Y PRESENTACIÓN PERMITEN UN ASADO HOMOGÉNEO. POSEE UN ESPALDAR TÉRMICO EN ACERO INOXIDABLE, LAMINA COLD ROLLED Y FIBRA DE VIDRIO, EL CUAL CONCENTRA EL CALOR Y LO REFLEJA AL PRODUCTO, CONTRIBUYENDO CON UN AHORRO DEL 35% EN COMBUSTIBLE. CON SU SISTEMA DE HIDRATACIÓN POR EVAPORACIÓN, MANTIENE EL PRODUCTO EXQUISITAMENTE JUGOSO. ESPECIFICACIONES: SISTEMA PARA CONTROL DE TEMPERATURA Y TIEMPO DE ASADO. · ENCENDIDO ELÉCTRICO CON VÁLVULA ELECTROMECÁNICA. ·SISTEMA DE CALEFACCIÓN PARA ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL POLLO EN LA BODEGA. SISTEMA PARA HIDRATACIÓN DE POLLO DURANTE EL ASADO. · SISTEMA DE SEGURIDAD PARA EL HORNERO Y EL SISTEMA ELÉCTRICO DEL EQUIPO ("PARADA DE EMERGENCIA"). ACCESORIOS: · DOCE (12) VARILLAS PORTA POLLO EN ACERO INOXIDABLE. UNA (1) BODEGA PARA ALMACENAR Y CONSERVAR EL PRODUCTO, FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE. · DOS (2) SECCIONES DE REJILLA EN ACERO PARA EVITAR CAÍDAS ACCIDENTALES DEL PRODUCTO DENTRO DEL TANQUE DE HIDRATACIÓN. · UN (1) TAPÓN EN ACERO, PARA SELLADO HERMÉTICO DEL SISTEMA DE DESAGÜE. · UN (1) CAJÓN DE DESAGÜE, PARA FACILITAR EL PROCESO DE RECOLECCIÓN Y ELIMINACIÓN DEL LÍQUIDO PARA HIDRATACIÓN SOBRANTE AL TÉRMINO DE LA JORNADA. · DOS (2) BANDEJAS EN ACERO, UBICADAS EN LA PARTE INFERIOR DEL EQUIPO, PARA CONSERVAR EN PERFECTAS CONDICIONES DE ASEPSIA LAS VARILLAS QUE NO SE ENCUENTRAN EN OPERACIÓN. UNA (1) MANGUERA FLEXO METÁLICA, PARA CONECTAR DE FORMA FÁCIL Y SEGURA EL EQUIPO A LA RED DE GAS DEL ESTABLECIMIENTO. UNA (1) PUERTA FRONTAL ABATIBLE, CON VIDRIO TEMPLADO DE 8 MM, LA CUAL AYUDA A CONSERVAR LA TEMPERATURA DENTRO DEL EQUIPO, AUMENTANDO ASÍ LA EFICIENCIA DEL MISMO, SIN AFECTAR LA VISIBILIDAD DEL	UN	1	$40.000.000	$40.000.000

	PRODUCTO. · UNA (1) TIJERA DESPRESADORA.UNA (1) ACEITERA, PARA LUBRICAR FÁCILMENTE EL SISTEMA MECÁNICO DEL EQUIPO. SISTEMA DE ILUMINACIÓN INTERNA. QUEMADORES TIPO MUFLA. HASTA (5) METROS DE DUCTO GRAFADO MÁS TAPA-LLUVIAS (SEGÚN SEA EL CASO), PARA EL SISTEMA DE EXTRACCIÓN. UNA (1) CAMPANA DE LUJO, FABRICADA EN ACERO Y DISEÑADA CON CUALQUIERA DE LOS ESTILOS EXISTENTES. (PECHO PALOMA, CHINA, SMOOTH O PLAFÓN). CAPACIDAD DIMENSIONES CAP. 60 UNDIDADES, TAMAÑO: 2.75M X 0.80M X 1.80M PARA POLLO DE HASTA 2.5 KILOS				
2	CUCHILLO CHEF PREMIUM CON LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE Y MANGO DE POLIPROPILENO: CUCHILLO CHEF PREMIUM CON LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE Y MANGO DE POLIPROPILENO BLANCO 10 PULGADAS, ALTURA 2,2 CENTÍMETRO, ANCHO 6,2 CENTÍMETRO, LONGITUD 36,7 CENTÍMETRO PESO 175,6 GRAMA, FILO DE CORTE ALTAMENTE DURABLE, DEBIDO AL TRATAMIENTO TÉRMICO APLICADO, MANGO ANATÓMICO Y TEXTURIZADO ES DE POLIPROPILENO BLANCO Y PROPORCIONA UN MANEJO MUCHO MÁS SEGURO Y CÓMODO	UN	6	$ 80.000	$ 480.000
3	TABLA INDUSTRIAL DE CORTE ALIMENTOS: 500 X 300 X 20MM. FABRICADAS EN POLIETILENO 500 DE ALTA RESISTENCIA	UN	5	$140.000	$700.000
4	TIJERA DE PODAR PROFESIONAL: TRAMONTINA DE ACERO CON MANGO FORRADO DE GOMA LIJERA LIVIANA, PROPORCIONANDO MAYOR AGILIDAD PARA EL USUÁRIO.	UN	4	$310.000	$1.240.000
5	SALSEROS: ENVASES PLÁSTICOS PARA SALSAS DE COLORES CLAROS (BLANCOS O TRANSPARENTES), TAMAÑO 750 ML	UN	11	$12.000	$132.000
6	SET DE CUCHARAS GRANDES: PARA SERVIR EN ACERO INOXIDABLE	UN	5	$80.000	$400.000
	TOTAL				**$42.952.000**

El día 24 de julio de 2025 el contratista trae el horno asador contratado el cual cumple con todas las especificaciones requeridas; una vez recibido no se pudo dejar instalado y en funcionamiento, teniendo en cuenta que la capacidad de flujo de gas no dio la potencia que requería el horno para su normal funcionamiento, esta actividad no fue contratada con el proveedor del contrato y estas actividades de instalación de medidores e instalaciones internas y externas son realizadas por la empresa **VANTI Gas Natural Cundiboyacense SA ESP.**

Se realizo la solicitud a la Dirección General del INPEC para la asignación presupuestal para realizar las actividades requeridas y el día 22 de octubre de 2025 asignan la Resolución 009351 con la cual se cubrirá el costo de esta obligación.

COMPROMISOS: Una vez se realicen las actividades necesarias por la empresa **VANTI Gas Natural Cundiboyacense SA ESP** y nos certifique el correcto funcionamiento del servicio de gas, se le comunicará al contratista quien se compromete a garantizar el funcionamiento del bien adquirido antes que termine la vigencia 2025, tal cual se estipulo en las condiciones técnicas exigidas dentro del contrato 105-MC-006-2025 las cuales son:

OTRAS CONDICIONES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

1. Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte el producto de acuerdo a la Disponibilidad Presupuestal para este proceso.

2. La persona natural o jurídica interesada en participar deben acreditar que está constituida hace **mínimo cuatro años**, esta revisión se realizará a través de su registro en cámara de comercio.

3. Para la adquisición de maquinaria debe tener en cuenta las características de la ficha anexa y se debe entregar los manuales de operación del mismo, debe brindarse

la capacitación al personal en cuanto a su adecuado funcionamiento, manejo, uso, cuidados preventivos, mantenimiento cotidiano y seguridad de los equipos.

4. Se debe ofrecer un mantenimiento preventivo postventa programado dentro de los 2 meses de entregado el horno, para hacer recomendaciones sobre el manejo y uso del mismo, los gastos de desplazamiento de los técnicos son por cuenta del proveedor.

5. El proveedor debe garantizar el suministro de repuestos y accesorios de los equipos que representa o fábrica.

6. Todos los costos de fletes, transporte, entrega y seguros son por cuenta del proveedor.

7. Con la adquisición del mobiliario se debe **garantizar que se entregará armado e instalado** en las áreas asignadas por la entidad en las instalaciones del establecimiento ubicado en Calle 7 No.15-08 Duitama Boyacá. La entidad no recibirá el mobiliario que se envié por correo certificado, el proveedor debe hacer la entrega del mobiliario e instalado y en funcionamiento para la firma del recibo a satisfacción por parte del supervisor.

8. Los bienes deben contar con una garantía de mínima de doce (12) meses por defectos de fábrica y/o funcionalidad.

9. Se debe firmar certificación de cambio de producto, por defectos de fabricación, calidad del producto, empaque, vencimiento, y/o cualquier novedad que se presente. (anexo 10 de la invitación)

Las especificaciones técnicas descritas en el presente proceso 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.

Dado en Duitama el veintiocho (28) días del mes de octubre de 2025.

CARLOS IVAN PALACIOS PEÑA
Supervisor del contrato

HECTOR GARCIA GONZALEZ
Contratista

Proyectó: Liseth Paola Ramos Anaya-CONTRATACIÓN
Revisó y Aprobó CARLOS IVAN PALACIOS PEÑA-Supervisor
Fecha de elaboración: 28/10/2025
Archivo: Documentos/SIIF 2025/Contratación