INFIBAGUÉ	**INSTITUTO DE FINANCIAMIENTO, PROMOCIÓN Y DESARROLLO DE IBAGUÉ - INFIBAGUÉ**	**Código: FOR-GC-009**
		Versión: 04
	ACTA DE REINICIO	**Vigente desde: 2025/09/11/**
		Pág. 1 de 11

Fecha:	**20**	**de**	**AGOSTO**	**de**	**2026**

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO	
Contrato:	277 DEL 7 DE ABRIL DE 2026
Número SECOP II:	LP-006-2025
Dependencia Ejecutora	ALMACEN GENERAL
Objeto del contrato: CONTRATAR A PRECIOS UNITARIOS LAS ACTIVIDADES PARA REALIZAR LA ADAPTACION Y ADECUACION A LAS INSTALACIONES DEL MODULO PRINCIPAL DE LA PLAZA DE MERCADO DE LA CALLE 28 DE LA CIUDAD DE IBAGUÉ, PARA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE UN CENTRO GASTRONOMICO COMO PROYECTO DE FORTALCIMIENTO Y PROMOCION DEL DESARROLLO MUNICIPAL Y REGIONAL.	
Interventor:	CONSORCIO INTER CG LA 28-NIT.902.053.833-8 ANDRES FELIPE JARAMILLO BORDA – C.C 1.110.575.513 DE IBAGUÉ
Supervisor:	VICTOR JULIO ARIZA LOAIZA – ALMACENISTA GENERAL.
Contratista :	CONSORCIO CG2025 NIT.902.048.546-9
NIT:	902.048.546-9
Representante legal y CC :	ALBA PATRICIA TRIANA DELGADILLO – C.C 38.245.220 de Ibague
Valor del contrato:	MIL QUINIENTOS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS CON CUARENTA CENTAVOS ($1.500.731.751,40) M/CTE
Plazo del contrato:	SESENTA (60) DIAS CALENDARIO
Días ejecutados:	TREINTA Y TRES (33) DIAS.
No. Y FECHA CDP	No.453 DEL 23 DE SEPTIEMBRE DEL 2025
No. Y FECHA RP	No. 379 DEL 10 DE ABRIL DEL 2026
FECHA INICIO	25 DE MAYO DEL 2026
FECHA SUSPENSIÓN	26 DE JUNIO DEL 2026
FECHA REINICIO	20 DE AGOSTO DEL 2026
FECHA TERMINACIÓN	15 DE SEPTIEMBRE DEL 2026

En Ibagué, a los 20 días del mes de agosto de 2026 en Ibagué, se reunieron por una parte **VICTOR JULIO ARIZA LOAIZA,** identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.110.462.337 de Ibagué quien en su calidad de supervisor del contrato No. 277 DEL 7 DE ABRIL DE 2026, de conformidad con lo establecido en la cláusula No. 17 (supervisión) del mismo quien obra en nombre del Instituto de Financiamiento Promoción y Desarrollo de Ibagué – INFIBAGUE, el **CONSORCIO CG2025** con Nit. 902.048.546-9 representado legalmente por la señora **ALBA PATRICIA TRIANA DELGADILLO**

identificado con cédula de ciudadanía **No. 38.245.220 de Ibagué**, y en adelante se denominará el **CONTRATISTA** y el **CONSORCIO INTER CG LA 28 con Nit** 902.053.833-8, representado legalmente por el ingeniero **ANDRES FELIPE JARAMILLO BORDA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.110.575.513 de Ibagué** en calidad de interventor segun el contrato de interventoria No 279 del 22 de abril de 2026, hemos convenido oficializar el Reinicio del contrato antes mencionado, luego de haberse superado los motivos que generaron la suspensión.

CONSIDERANDO:

1. El contrato 277 DEL 7 DE ABRIL DE 2026 fue suspendido temporalmente como consta en el Acta de Suspensión N° 01 suscrita por las partes el día 26 del mes junio del año 2026.

2. Que el contratista de obra mediante oficio con fecha de 18 de agosto de 2026 remitido a la interventoría, manifiesta lo siguiente:

   "Por medio de la presente, me permito solicitar formalmente el reinicio del contrato referido en el asunto, toda vez que han sido superados los eventos que motivaron la solicitud de suspensión remitida el 26 de junio de 2026. A continuación, se expondrá las razones por las cuales se considera necesario levantar la suspensión.

   TRAZABILIDAD – RED ELÉCTRICA (CELSIA) PLANTEAMIENTO TÉCNICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y ADECUACIÓN DEL SISTEMA ELÉCTRICO Como resultado de las gestiones adelantadas ante Celsia durante el periodo de suspensión del Contrato de Obra No. 277 de 2026, se obtuvo información técnica determinante respecto de las condiciones actuales de suministro eléctrico de la Plaza de Mercado de la Calle 28 y de las alternativas disponibles para atender las nuevas cargas asociadas a la puesta en funcionamiento del Centro Gastronómico. La información suministrada por el prestador permite establecer una solución técnicamente viable para continuar con la estructuración e implementación de las instalaciones eléctricas del proyecto, diferenciando el sistema correspondiente a las zonas comunes de aquel destinado específicamente a la alimentación de los veinticuatro (24) módulos gastronómicos. 1. Condiciones informadas por Celsia De acuerdo con la respuesta emitida por Celsia, actualmente la Plaza de Mercado de la Calle 28 dispone de dos transformadores que pueden ser considerados dentro del planteamiento de distribución de las nuevas cargas: • Transformador No. 129000000946326 – Sticker 1565281, ubicado frente al sector de Lechonas. • Transformador No. 129000000929758 – Sticker 1574302, ubicado en la parte posterior de la plaza, correspondiente a la zona de restaurantes. Celsia informó igualmente que ambos transformadores presentan cargas asociadas a las conexiones existentes, razón por la cual recomendó evitar la concentración de la totalidad de los nuevos servicios sobre un único transformador. En consecuencia, para atender los veinticuatro (24) módulos del Centro Gastronómico, el prestador recomendó establecer dos cuentas independientes, distribuyendo doce (12) módulos sobre cada transformador, con el propósito de generar una distribución más equilibrada de las nuevas cargas y evitar una sobrecarga significativa sobre una única fuente de transformación. Respecto de la iluminación general de la plaza, Celsia manifestó que actualmente existe una cuenta principal mediante la cual se registra el consumo de las

luminarias existentes y que, siempre que los circuitos de iluminación del primer y segundo piso permanezcan asociados eléctricamente, dicho consumo puede continuar siendo registrado mediante la cuenta actualmente existente.

Tomando como punto de partida las condiciones establecidas por Celsia, el CONSORCIO CG2025 plantea mantener la cuenta eléctrica existente para atender los consumos asociados a las zonas comunes y al sistema general de iluminación de la plaza, complementando la infraestructura mediante la creación de dos (2) nuevas cuentas destinadas exclusivamente a atender las cargas correspondientes a los veinticuatro (24) módulos del Centro Gastronómico. La distribución propuesta será la siguiente:

Cuenta No. 1 – Sector frente a Lechonas: Estará asociada al transformador No. 129000000946326 y atenderá un grupo de doce (12) módulos. Cuenta No. 2 – Sector posterior / zona de restaurantes: Estará asociada al transformador No. 129000000929758 y atenderá los doce (12) módulos restantes. De esta manera, la infraestructura eléctrica del Centro Gastronómico no concentrará la totalidad de la demanda proyectada sobre un solo punto de transformación, sino que aprovechará la infraestructura disponible mediante una distribución de las cargas en dos sectores. 3. Cuarto eléctrico y sistema de gabinetes Para centralizar, organizar, proteger y facilitar la operación de las nuevas instalaciones se plantea la adecuación de un cuarto eléctrico, cuya localización definitiva deberá ser compatible con las condiciones arquitectónicas del proyecto, las rutas de alimentación y las exigencias técnicas aplicables. Dentro de este espacio se instalarán dos (2) gabinetes eléctricos principales, uno correspondiente a cada nueva cuenta. Cada gabinete deberá disponer, según el diseño eléctrico definitivo, de los elementos necesarios para la recepción, distribución, protección y medición de la energía, incluyendo como mínimo: • barraje de entrada; • elementos de protección general; • sistema de distribución; • elementos de medición o testigos correspondientes; • protecciones de los circuitos derivados; • identificación de circuitos; • sistemas de puesta a tierra y equipotencialización; • espacio técnico necesario para la adecuada operación y mantenimiento.

La configuración definitiva de los gabinetes, sus capacidades nominales, protecciones y demás características serán determinadas mediante el cálculo y diseño eléctrico correspondiente. Cada gabinete constituirá el punto principal de distribución para doce (12) módulos, permitiendo independizar los consumos y organizar técnicamente la alimentación del Centro Gastronómico.

Desde cada uno de los gabinetes principales se desarrollará una red de distribución destinada a alimentar los doce (12) módulos correspondientes a cada sector. Cada módulo contará con su respectivo tablero eléctrico, permitiendo independizar los circuitos, protecciones y cargas propias de cada unidad comercial. Los tableros se proyectarán con configuraciones monofásicas y/o bifásicas, de acuerdo con las características de alimentación y las cargas finalmente determinadas para cada módulo. Asimismo, se deberá prever capacidad de reserva en los tableros, planteándose como criterio inicial disponer de al menos dos espacios de reserva para interruptores

automáticos (breakers),de manera que exista capacidad razonable para futuras adecuaciones o necesidades operativas, siempre dentro de la capacidad eléctrica aprobada para cada módulo. 5. Tomacorrientes y cargas de los módulos Como condición básica de funcionamiento, se plantea que cada módulo disponga de mínimo dos (2) tomacorrientes dobles de uso general. Considerando que se trata de módulos destinados a preparación y comercialización de alimentos y que pueden existir condiciones de humedad o proximidad a fuentes de agua, los puntos que correspondan deberán contar con protección tipo GFCI, conforme con su localización y con las exigencias técnicas aplicables. Adicionalmente, para aquellos módulos destinados a restaurantes o actividades gastronómicas que requieran equipos de mayor capacidad, se proyectarán dos (2) puntos adicionales con alimentación a 220 V, destinados a atender equipos propios de las cocinas cuya demanda eléctrica así lo requiera. La potencia, calibre de conductores, protecciones y configuración definitiva de estos circuitos se establecerá a partir de las cargas reales de los equipos que serán instalados, evitando que la previsión de puntos eléctricos sea interpretada como autorización para conectar cargas superiores a las contempladas en el diseño. 6. Red de distribución perimetral Para optimizar la ejecución y reducir las afectaciones sobre los elementos arquitectónicos existentes, se propone desarrollar una red eléctrica perimetral aérea, localizada aproximadamente a nivel de las vigas y por encima de las celosías existentes, aprovechando el perímetro del módulo principal de la plaza. Esta red permitirá distribuir los alimentadores hacia los diferentes módulos de forma ordenada, registrable y accesible para labores posteriores de inspección y mantenimiento. La instalación será ejecutada mediante sistemas de canalización y elementos certificados, dimensionados conforme a las características de los conductores, capacidad de los circuitos, condiciones ambientales, ocupación de las canalizaciones y demás exigencias técnicas aplicables. Su definición constructiva deberá quedar incorporada en los respectivos planos, diagramas unifilares, memorias y documentos técnicos, atendiendo las disposiciones del RETIE y, para los componentes de iluminación que resulten aplicables, del RETILAP, así como las demás normas técnicas que correspondan.

De manera complementaria a la alimentación individual de los módulos, se plantea optimizar la infraestructura correspondiente a las zonas comunes del Centro Gastronómico. Para este componente se proyectará un tablero destinado a los servicios generales, desde el cual se organizarán los circuitos correspondientes a las cargas comunes que hagan parte de la intervención. Dentro de este sistema se incorporará la alimentación correspondiente al sistema de ventiladores previsto para mejorar las condiciones de funcionamiento y confort del Centro Gastronómico. Asimismo, atendiendo las necesidades identificadas para la futura operación de los módulos, se proyectará una red regulada destinada al sistema de cámaras y equipos asociados, permitiendo disponer de una infraestructura independiente y organizada para estos servicios. La configuración, capacidad y características definitivas de estos sistemas serán desarrolladas dentro de los documentos técnicos correspondientes. 8. Documentación técnica y trámite de actividades no previstas La materialización de la solución descrita requiere desarrollar y consolidar los documentos técnicos que permitan definir las cantidades, características, capacidades y especificaciones de cada

uno de los componentes de la instalación. En consecuencia, el CONSORCIO CG2025 elaborará, con participación del personal técnico y profesional competente, los soportes correspondientes, entre ellos, según resulte aplicable: • levantamiento de condiciones existentes; • cuadro de cargas; • balance y distribución de cargas; • diagramas unifilares; • dimensionamiento de conductores; • definición de protecciones; • especificaciones de tableros y gabinetes; • definición de canalizaciones; • sistema de puesta a tierra; • planos de distribución; • memorias técnicas; • especificaciones de los elementos propuestos; • cantidades de obra y análisis correspondientes.

Las actividades que no se encuentren contempladas dentro del alcance contractual inicial y que resulten indispensables para implementar la solución serán presentadas mediante el procedimiento correspondiente para la aprobación de actividades no previstas – NP, acompañadas de sus respectivas justificaciones, especificaciones, análisis técnicos, cantidades y soportes económicos. Por lo tanto, la definición de estas actividades constituye actualmente una etapa de desarrollo e implementación técnica de la solución, y no una incertidumbre respecto de la disponibilidad del servicio.

TRAZABILIDAD – RED DE GAS (ALCANOS) PLANTEAMIENTO TÉCNICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA RED DE GAS NATURAL Como resultado de las gestiones adelantadas ante Alcanos de Colombia S.A. E.S.P. durante el periodo de suspensión del Contrato de Obra No. 277 de 2026, fue posible verificar las condiciones generales de disponibilidad del servicio de gas natural para el Centro Gastronómico de la Plaza de Mercado de la Calle 28 y avanzar en la definición de una alternativa técnica para atender los veinticuatro (24) módulos proyectados. Las actuaciones realizadas comprendieron visitas técnicas al proyecto, revisión de la distribución arquitectónica, identificación de las necesidades de consumo, análisis de posibles puntos y recorridos de conexión y evaluación de alternativas para implementar un sistema individualizado de suministro. A partir de este proceso se cuenta actualmente con elementos suficientes para establecer un esquema conceptual de distribución de gas natural, cuyo desarrollo de detalle será complementado con los diseños, dimensionamientos, trámites y procedimientos requeridos para su construcción y puesta en servicio.

1. DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO Y NECESIDADES DEL PROYECTO Durante la visita realizada con personal de Alcanos se efectuó una revisión preliminar de las condiciones existentes de la Plaza de Mercado de la Calle 28, identificándose la posibilidad de suministrar gas natural al proyecto. Dentro de esta evaluación se consideró que el Centro Gastronómico estará conformado por veinticuatro (24) módulos destinados a preparación y comercialización de alimentos, condición que implica requerimientos específicos de suministro de gas asociados a la operación de equipos propios de actividades gastronómicas. Para establecer las necesidades del sistema se suministró a Alcanos información relacionada con los equipos inicialmente previstos para los módulos, incluyendo referencias correspondientes a estufas de cuatro puestos y estufas con horno semiindustrial, así como la distribución arquitectónica general del proyecto. Esta información constituye el punto de partida para determinar las demandas de gas natural y realizar el dimensionamiento definitivo de la infraestructura. 2. ESQUEMA GENERAL PROPUESTO Como resultado de las visitas y análisis realizados

con Alcanos, se estableció como alternativa técnica desarrollar el suministro mediante dos (2) líneas principales de conducción, desde las cuales se efectuarán las correspondientes derivaciones hacia los veinticuatro módulos del Centro Gastronómico. 2. EQUIPOS DE CONSUMO Esta configuración permite organizar la red de acuerdo con la disposición física del Centro Gastronómico y mantener la individualización del consumo de cada unidad comercial. 3. DOS CIRCUITOS PRINCIPALES DE DISTRIBUCIÓN El sistema se estructurará mediante dos ramales o circuitos principales, atendiendo la distribución arquitectónica de los módulos y buscando optimizar las longitudes de tubería, las derivaciones y los puntos de medición. Como planteamiento inicial del Consorcio, la conducción principal se proyecta en tubería de 2 pulgadas, desde la cual se efectuarán las derivaciones necesarias para atender cada uno de los módulos. El diámetro indicado corresponde al planteamiento conceptual actualmente previsto y deberá ser verificado mediante el correspondiente cálculo de demanda, simultaneidad, presión disponible, longitud equivalente, pérdidas de presión y demás variables de diseño, antes de su adopción definitiva para construcción. La utilización de dos líneas principales permitirá sectorizar la infraestructura y generar recorridos compatibles con la configuración física de la plaza, evitando desarrollar una única conducción extensa para atender la totalidad de los módulos. 4. INDIVIDUALIZACIÓN DEL SERVICIO – 24 CUENTAS Uno de los principios fundamentales de la solución consiste en garantizar que cada módulo disponga de un servicio individualizado de gas natural. En consecuencia, se plantea la creación de veinticuatro (24) cuentas individuales, correspondientes una a una con los veinticuatro módulos gastronómicos. Cada unidad contará con su respectivo sistema de medición, de tal manera que el consumo pueda ser registrado de forma independiente. 5. UBICACIÓN DE LOS CONTADORES A partir de la configuración arquitectónica del Centro Gastronómico, se plantea que los contadores sean instalados en sectores técnicamente accesibles asociados a la parte anterior o posterior de los módulos, aprovechando principalmente las áreas definidas como andenes o corredores de servicio. La ubicación propuesta busca facilitar: • acceso para lectura de los medidores; • inspección de las instalaciones; • operación de los elementos de corte; • mantenimiento; • intervención por parte del prestador cuando resulte necesaria; • identificación de cada servicio; • conexión hacia la red interna correspondiente a cada módulo. La ubicación definitiva de los sistemas de medición deberá coordinarse con Alcanos y con la distribución arquitectónica final, garantizando las condiciones de accesibilidad, ventilación, distancias de seguridad y demás exigencias técnicas aplicables. 6. DERIVACIÓN HACIA CADA MÓDULO Desde cada una de las dos líneas principales se realizarán las derivaciones correspondientes hacia los módulos. Antes de ingresar a la instalación interna de cada unidad, el servicio deberá pasar por el sistema individual de medición y los elementos de corte y seguridad correspondientes. Posteriormente, desde cada contador se desarrollará la red interna destinada a alimentar los aparatos de consumo previstos dentro del módulo.

Esta configuración permitirá que cualquier intervención sobre un módulo específico pueda efectuarse sin afectar necesariamente la operación de la totalidad del Centro Gastronómico, de acuerdo con la configuración final de válvulas y elementos de corte adoptada. 7. ACOMETIDAS Y MATRÍCULAS DEL SERVICIO El alcance de implementación deberá contemplar igualmente las actuaciones requeridas para la

formalización de cada uno de los servicios individuales. En consecuencia, dentro del proceso deberán adelantarse, conforme a los procedimientos establecidos por el prestador, las gestiones correspondientes a: • acometidas requeridas para el proyecto; • instalación de los sistemas de medición; • individualización de los veinticuatro servicios; • trámites de matrícula de las cuentas; • documentación técnica exigida; • inspecciones; • pruebas; • certificaciones; • habilitación y puesta en servicio. De esta manera, el planteamiento no se limita a la construcción física de la tubería, sino que contempla el proceso necesario para que los veinticuatro módulos puedan disponer finalmente de servicios individualizados y operativos. 8. SEGURIDAD Y CUMPLIMIENTO NORMATIVO La red será desarrollada bajo las condiciones técnicas y de seguridad aplicables a instalaciones para suministro de gas combustible, atendiendo los requerimientos del prestador y las normas que resulten aplicables al diseño, construcción, inspección, certificación y puesta en servicio. Particular atención deberá prestarse a las condiciones propias de un Centro Gastronómico, teniendo en cuenta la coexistencia de equipos de cocción, redes eléctricas, fuentes de calor, sistemas de extracción y ventilación y circulación permanente de usuarios. Por esta razón, el diseño definitivo deberá establecer, entre otros aspectos:

• demanda de cada módulo; • capacidad de los equipos instalados; • factores de simultaneidad; • diámetros definitivos; • presión de operación; • pérdidas de presión; REALIZAR LA ADAPTACIÓN Y ADECUACIÓN A LAS INSTALACIONES DEL MÓDULO PRINCIPAL DE LA PLAZA DE MERCADO DE LA CALLE 28 DE LA CIUDAD DE IBAGUÉ, PARA LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO PROYECTO DE FORTALECIMIENTO Y PROMOCIÓN DEL DESARROLLO MUNICIPAL Y REGIONAL CONTRATO 277 DEL 2026 SOLICITUD REINICION DE OBRA No.01 Hoja No.: 15 de 7 • materiales y especificaciones de tubería; • válvulas y elementos de corte; • soportes y fijaciones; • condiciones de ventilación; • distancias de seguridad; • ubicación de los medidores; • condiciones de las acometidas; • pruebas de hermeticidad; • procedimientos de inspección y certificación. 9. INTEGRACIÓN CON LOS ANDENES DE SERVICIO. La utilización de los sectores anteriores y posteriores de los módulos como andenes de servicio constituye un elemento importante dentro del planteamiento. Estos espacios permitirán concentrar parte de la infraestructura técnica necesaria para la operación de los establecimientos, reduciendo interferencias con las áreas destinadas a atención de usuarios y circulación principal. La red de gas podrá aprovechar estos corredores para desarrollar recorridos organizados, puntos de medición, válvulas y derivaciones hacia los módulos, siempre sujetos a la validación del diseño definitivo y a las condiciones establecidas por el prestador. Esta solución permitirá además coordinar la red de gas con las demás instalaciones técnicas del proyecto, evitando interferencias y facilitando las futuras actividades de inspección y mantenimiento. 10. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y ACTIVIDADES REQUERIDAS A partir del esquema definido se procederá al desarrollo de los documentos necesarios para materializar la solución, incluyendo, según

corresponda: • levantamiento definitivo; • identificación y caracterización de los aparatos de consumo; • cálculo de demanda; • cálculo y dimensionamiento de tuberías; • definición de los dos ramales principales; • ubicación de los veinticuatro sistemas de medición; • planos de distribución; • detalles constructivos; • especificaciones técnicas; • memorias de cálculo; • cantidades de obra; • presupuesto; • procedimientos de prueba y certificación; • documentación requerida por Alcanos. Las actividades adicionales que resulten necesarias y que no se encuentren contempladas dentro del alcance contractual inicial serán estructuradas para su presentación y aprobación mediante el procedimiento correspondiente de actividades no previstas (NP).

3. Que a su vez la interventoría mediante oficio del 19 de agosto emite aval para el reinicio del contrato de acuerdo con los argumentos expuestos por la interventoría indicando:

"Teniendo en cuenta la solicitud formal presentada por el contratista de obra y las actuaciones adelantadas durante el periodo de suspensión contractual.

Como es de conocimiento de la Entidad, la suspensión del contrato tuvo como finalidad principal permitir el desarrollo, revisión y definición de diferentes aspectos técnicos relacionados con las instalaciones eléctricas y de gas del proyecto, considerando que, para el momento de la suspensión, dichos componentes requerían precisiones, verificaciones y conceptos por parte de las entidades y/o empresas competentes, con el propósito de establecer las condiciones técnicas y administrativas necesarias para garantizar su adecuada ejecución y articulación con el alcance contractual.

En este sentido, durante el periodo de suspensión, el contratista de obra adelantó las gestiones correspondientes ante las entidades y organismos competentes, con el objeto de obtener la información, conceptos, factibilidades, aprobaciones y/o respuestas requeridas para definir las condiciones de intervención de dichos sistemas.

Al respecto, mediante la comunicación de solicitud de reinicio presentada por el contratista, se incorporan los respectivos soportes documentales y evidencias de las gestiones adelantadas, así como las respuestas obtenidas de las entidades competentes. La documentación aportada permite establecer que se han surtido las actuaciones necesarias para contar con mayores elementos de carácter técnico y administrativo que permitan adoptar decisiones coherentes y técnicamente sustentadas para la continuidad del proyecto. De acuerdo a lo presentado indican que en el Componente eléctrico, el contratista adelantó gestiones técnicas con Celsia con el fin de definir la alternativa de suministro eléctrico para los 24 módulos gastronómicos y las zonas comunes de la Plaza de Mercado de la Calle 28. De acuerdo con la información presentada, se identificaron dos transformadores existentes que pueden atender las

nuevas cargas. Celsia recomendó distribuir los 24 módulos en partes iguales, correspondiendo 12 módulos a cada transformador, con el propósito de evitar la concentración de la demanda en un único punto de transformación. La solución planteada contempla mantener la cuenta eléctrica existente para las zonas comunes e iluminación general y generar dos nuevas cuentas, cada una asociada a uno de los transformadores identificados. Para ello se proyecta la adecuación de un cuarto eléctrico con dos gabinetes principales, desde los cuales se distribuirá la energía hacia los módulos.

Cada módulo contará con tablero eléctrico independiente, contemplando configuraciones monofásicas y/o bifásicas de acuerdo con las cargas definitivas. También se plantea la instalación de tomacorrientes de uso general, puntos a 220 V para equipos gastronómicos que lo requieran y protecciones GFCI en los puntos donde existan condiciones de humedad o proximidad a fuentes de agua.

Adicionalmente, se propone una red eléctrica perimetral para la distribución de los alimentadores, así como un tablero para servicios generales, alimentación de ventiladores y una red regulada para cámaras y equipos asociados. La definición definitiva deberá quedar respaldada mediante cuadro de cargas, balance de cargas, diagramas unifilares, dimensionamiento de conductores, protecciones, planos, memorias y demás documentación técnica correspondiente En relación con la red de gas natural, durante el periodo de suspensión el contratista adelantó gestiones con Alcanos de Colombia S.A. E.S.P., incluyendo visita técnica al proyecto, revisión de la distribución arquitectónica, identificación de las necesidades de consumo y análisis de alternativas para atender los 24 módulos gastronómicos. Como resultado de estas gestiones se identificó preliminarmente la posibilidad de suministrar gas natural al proyecto. Para establecer la demanda se suministró información sobre los equipos previstos para los módulos, incluyendo estufas de cuatro puestos y estufas con horno semi industrial.

La alternativa planteada contempla dos líneas principales de distribución, desde las cuales se realizarían las derivaciones hacia los 24 módulos. Como propuesta conceptual inicial se plantea una conducción principal de 2", cuyo diámetro deberá ser posteriormente verificado mediante los cálculos definitivos de demanda, simultaneidad, presión disponible, longitud equivalente y pérdidas de presión.

Un aspecto importante es que se plantea la individualización del servicio para cada módulo mediante 24 cuentas y sistemas de medición independientes, permitiendo separar el consumo y la facturación de cada unidad comercial. La implementación deberá contemplar, además de la construcción física de la red, las respectivas

acometidas, sistemas de medición, matrículas, inspecciones, pruebas, certificaciones y habilitación de los servicios.

Una vez revisada la solicitud presentada por el contratista y la documentación que la soporta, esta Interventoría considera que las circunstancias que dieron origen a la suspensión han sido atendidas y superadas en lo sustancial, en la medida en que actualmente se dispone de información y definiciones que permiten continuar con la ejecución del proyecto, bajo las condiciones técnicas que correspondan y dentro del marco de las obligaciones y alcances establecidos contractualmente. Por lo anterior, en ejercicio de las funciones de seguimiento, control y vigilancia propias de la Interventoría, solicitamos respetuosamente a la Entidad Contratante autorizar y formalizar el reinicio del Contrato de Obra No. 277 del 7 de abril de 2026 y, de manera concomitante, el reinicio del Contrato de Interventoría No. 279 del 22 de abril de 2026, a partir de la fecha 20/08/2026, una vez se surtan las formalidades contractuales y administrativas correspondientes. Es importante precisar que el reinicio deberá efectuarse bajo las condiciones y compromisos que se establezcan en el respectivo documento de reinicio, considerando las definiciones técnicas obtenidas durante el periodo de suspensión y las obligaciones que continúan a cargo del contratista, así como las actividades de seguimiento y control que corresponden a esta Interventoría.

Para los fines pertinentes, se adjunta y se deja constancia de la documentación soporte presentada por el contratista, la cual hace parte integral del análisis efectuado por esta Interventoría para emitir el presente pronunciamiento".

4. Que, de conformidad con la solicitud de reinicio presentada por el contratista de obra y avalada por la interventoría, se constató que fueron superadas las causas que dieron lugar a la suspensión del contrato.

5. Que, en consecuencia, al haberse determinado por las partes que desaparecieron las circunstancias que motivaron la suspensión, resulta procedente reiniciar la ejecución del contrato a partir del día veinte (20) de agosto de 2026.

ACUERDAN:

- Reiniciar el plazo de ejecución del contrato a partir del día VEINTE (20) de agosto del 2026 .
- El contratista se compromete actualizar las vigencias y coberturas de las pólizas constituidas inicialmente para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, por el tiempo que duró la suspensión del Contrato y allegarlas al Contratante para su revisión y aprobación en un

término máximo de TRES (03) días calendario so pena de no realizarse cualquier actuación al contrato hasta tanto no sea aprobada la actualización por parte de la secretaria general.

La presente acta de reinicio se realiza con total conocimiento y voluntad de quienes la suscriben.

Para constancia, se firma la presente acta por quienes en ella intervinieron:

EL CONTRATISTA,

Alba Patricia Triana D

ALBA PATRICIA TRIANA DELGADILLO
R.L CONSORCIO CG 2025
C.C 38.245.220

EL SUPERVISOR,

VICTOR JULIO ARIZA LOAIZA
ALMACENITA GENERAL
C.C 1.110.462.337

EL INTERVENTOR,

ANDRES FELIPE JARAMILLO BORDA
R.L CONSORCIO INTER CG LA 28
C.C 1.110.575.513

Proyecto: Andres Perez – contratista Almacén General.
Reviso: Fabian Ortiz – Abogado secretaria general.
Aprobó: Aura Natalia Ramírez Rozo – Secretaria General.