INPEC

COMUNICACIÓN DE ACEPTACION DE OFERTA

Popayán, 12 de noviembre de 2026

INPEC 12-11-2026 10:30
Al Contestar Cite Este No.: 2026EE0287423 Fol:17 Anex:0 FA:0
ORIGEN 2353 AREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA / SANDRA PATRICIA HOYOS DELGADO
DESTINO CARLOS ERNESTO REY AGUILERA / MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS JYC
ASUNTO COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA INVITACIÓN PÚBLICA MC027-2026 - OBS

2026EE0287423

Señor:
CARLOS ERNESTO REY AGUILERA
Representante Legal
MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS J Y C
Dirección Comercial: Calle 34A No. 10 A-36 B/Samán Acacias Meta
Email: creyaguilera@hotmail.com

REF: Comunicación de Aceptación de Oferta Invitación Pública MC027-2026 – Contrato No. ACEPTACION 032-2026

Respetado Señor (a) Representante Legal de la firma **MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS J Y C**

Me permito informarle que la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Popayán–CPMSPY, aceptó su oferta presentada el día 07 de noviembre de 2026, en la Invitación Pública de Mínima Cuantía No. MC027-2026. De conformidad con lo dispuesto en el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 del 2015, esta comunicación de aceptación junto con su oferta 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. MC027-2026 y en su Oferta; documentos que hacen parte integral del contrato:

No. DE CONTRATO	ACEPTACION 032-2026
CONTRATISTA	**MULTISERVICIOS Y SUMINISTROS J Y C** **NIT**: 86.075.963-2
	Representante Legal CARLOS ERNESTO REY AGUILERA **Identificación:** C.C. No. 86.075.963 de Villavicencio
	Dirección Comercial: Calle 34A No. 10 A-36 B/Saman Acacias Meta
	Teléfonos: 3172449250-3105703934
	Email Comercial: creyaguilera@hotmail.com
OBJETO	Contratar la adquisición de productos de molinería para el proyecto productivo de panadería de la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Popayán - CPMSPY.
ALCANCE DEL OBJETO	**Alcance del Objeto y Justificación de la Necesidad** El presente proceso contractual se fundamenta en la necesidad de fortalecer y mantener la continuidad de la actividad productiva de **Panadería** en la CPMS de Popayán, la cual funciona como un espacio de resocialización y redención de pena para la Población Privada de la Libertad (PPL).

<table>
<tr><td></td><td>Para su correcto desarrollo, la necesidad se divide en cuatro componentes estratégicos y complementarios:

Adquisición de materia prima e insumos: Con el fin de garantizar el normal funcionamiento del proyecto productivo del establecimiento mediante la adquisición de insumos para su posterior trasformación en las diferentes variedades y presentaciones que oferta el proyecto productivo en aras de satisfacer las necesidades de alimentación de la población privada de la libertad.
Por lo tanto, el contratista seleccionado deberá entregar los bienes bajo estrictas condiciones técnicas y de calidad, asegurando los plazos estipulados y la correcta trazabilidad requerida por el funcionario encargado de la administración del proyecto productivo del establecimiento.</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS</td><td>
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>U/DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ESENCIA DE MANTEQUILLA. Vehiculo acuoso(agua), sabor mantequilla artificial, humectante (propilenglicol). Establilizante (CMC), Conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio) y colorante artificial (tartrazina). Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas,tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc</td><td>Galon * 3850 cc</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ESENCIA DE QUESO. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a queso,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc</td><td>Galon * 3850 cc</td><td>1</td></tr>
<tr><td>3</td><td>ESENCIA DE VAINILLA.Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, etanol, sabor vainilla artificial, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a vainilla,estabilizante (CMC).Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc</td><td>Galon * 3850 cc</td><td>1</td></tr>
<tr><td>4</td><td>ESENCIA DE COCO. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a coco,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc</td><td>Galon * 3850 cc</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	5	**ESENCIA DE PIÑA**. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a piña,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion:** liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon *3850 cc	1
	6	**ESENCIA DE NARANJA**.Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a naranja,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion:** liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5% Galon * 3850 cc.	Galon *3850 cc	1
	7	**ESENCIA DE BANANO**. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a banano,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion**: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon * 3850 cc	1
	8	**ESENCIA DE PONQUE**. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a ponque,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%.	Galon *3850 cc	1
	9	**ESENCIA DE CANELA**.Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a canela,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon * 3850 cc	1
	10	**ESENCIA DE MIEL** .Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a miel,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion**: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon 3850 cc	1

	11	**ESENCIA DE PAN ALIÑADO.**Vehiculo acuoso (agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a paneton/mantecado,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon * 3850 cc	1
	12	**ESENCIA DE HINOJO.**Vehiculo acuoso (agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor anisado,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,3%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon*3850cc	1
	13	**COLOR CARAMELO**. Como colorante y saborizante en panaderia y reposteria.contenido: azucar, agua, emisulsificante (monoesterato de sorbitan etoxilado) acidulante(acido fosforico) . V	Galon * 4870 cc	1
	14	**AZUCAR CORRIENTE BULTO** * 50 kg, Ingredientes: sacaroza cristalizada de caña de azucar, pureza minima del 99,4% de sacaroza,de excelente calidad y rendimiento. Bulto * 50 kg	Bulto * 50 kg	1
	15	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BULTO * 50 kg** de excelente calidad y rendimiento.Ingredientes: trigo (cereal que contiene glutem), fortificada con . Niacina (55mg-kg) hierro (44 mg - kg) vitamina B1 (6 mg- kg), vitamina B2 (4 mg - kg) acido folico (1.54 mg- kg) agentes para el tratamiento de harina: (acido ascorbico y/o peroxido de bonzoilo). Y enzimas puede contener trazas de soya.	Bulto *50 kg	1
	16	**POLVO DE HORNEAR BULTO *kilo** Especial para panaderia, reposteria, galleteria. Ingredientes: anticompactante (almidon) leudantes y reguladores de acidez (bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio) Agente afirmante y texturizador(fosfato monocalcico.	KILO	1
	17	**LEVADURA SECA INSTANTANEA NATURAL.** Agente de rehidratacion, acido abscorbico. Ingredientes: levadura (sacchromyces cerevisiae) Emulsionante (monoesterato de sorbitan)*Libra	LIBRA	1
	18	**CERNIDO DE GUAYABA ALTA CALIDAD**. Buen sabor a bocadillo, Ingredientes: guayaba, agua, azucar, espesante (harina de arroz, almidon modificado de maiz), estabilizante (goma xantana) regulador de acidez (acido citrico) conservante (sorbato de potasio, benzoato de sodio, color rojo Nº 2 y 5.*kilo	KILO	1

	19	**AZUCAR PULVERIZADA BOLSA**. Buena calidad Ingredientes: Azucar, almidon de maiz. * KILO	KILO	1
	20	**COLMAIZ BUÑUELO DE MAIZ.** Ingredientes: almidon de maiz, azucar, almidon de yuca, dextroza, leudante(bicarbonato de sodio) BULTO * 25 KILOS	BULTO * 25 KILOS	1
	21	**FECULA DE MAIZ BULTO**. Ingredientes : Fecula de maiz y azucar * 25 KILOS	BULTO * 25 KILOS	1
	22	**PREMEZCLA INTEGRAL.** Ingredientes: harina de trigo y harina de trigo integrla fortificada con niacina (55mg-kg), hierro (44mg- kg) vitamina B1 (6mg-kg) vitamina B2 (4mg-kg) acido folico 1.54mg-kg), salvado de trigo , azucar, glutem de trigo, sal, emulsificante (estearoll lactilato de sodio), conservante (propinato de calcio) enzimas fungales y agentes para el tratamiento de las harinas (acido ascorbico).BULTO *25 KG	BULTO *25KG	1
	23	**BICARBONATO DE SODIO.** Color blanco, solido cristalino,agente leudante y regulador de ph. KILO	KILO	1
	24	**ANTIMOHO** (Preservante). KILO	KILO	1
	25	**MEJORADOR MULTIPROPOSITO**. Harina de trigo fortificada, emulsificante(estearoil lactilato de sodio) agentes de tratamiento de las harinas(acido ascorbico, azodicarbonamida) enzimas (amilasa,lipasa,glucosa oxidasa,xilanasa, alfa amilasa,fungal. * KILO	KILO	1
	26	**HARINA DE MAIZ BULTO.**100% maiz seleccionado, niacina (55mg/kg) hierro(44mg/kg) vitamina B1 (6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg) y acido folico (1,54mg/kg) * 25 KG	BULTO *25 KILOS	1
	27	**ALMIDON DE YUCA AGRIO BULTO * 12.5 KG.** Polvo fino de color blanco.Sabor/Olor: Neutro,característico.Composición: Alto contenido de carbohidratos (aprox. 87-88%), bajo en proteínas y grasas. BULTO * 12.5KILOS	BULTO * 12.5KILOS	1
	28	**GLASEADO PARA TORTA FRIA.** Harina de arroz, leudantes (fosfato monocalcico, bicarbonato de sodio) puede contener trazas de sulfitos. KILO	KILO	1
	29	**COLORANTE LIQUIDO PARA DECORACION.** CAJA * 6 UNIDADES *60 ML Colores variados	Caja * 6 unidades de 60 ml	1
	30	**PANELA.** De excelente calidad. KILO	KILO	1
	31	**AREQUIPE** . Ingredientes: agua, azucar, leche en polvo entera, espesate(almidon modificado) glucosa, harina de soya, regulador de acidez (bicarbonato de sodio y sorbato de potasio)*KILO	KILO	1
	32	**RELLENO DE FRUTA**.Ingredientes: agua, pulpa natural, trozos de fruta, azucar, espesante,almidon modificado de maiz, regulador de acidez, acido citrico,conservantes: sorbato de potasio, benzoato de sodio, saborizante artificial, sabores variados, colorantes inorganicos N° 5, tartrazina. Aplicable como cubierta o rrelleno en pasteleria. Peso neto 4 kg	GALON 4 KG	1

33	**CAFÉ MOLIDO**. 100% puro café, propileno glicol,agua, colorante (E150D), aroma vainilla,esencia de menta. 500 GRS	EMPAQUE * 500 GRS	1
34	**COLOR AMARILLO HUEVO**. (Colorante artificial en polvo para alimentos) ingredientes: regulador de acidez (sulfato de sodio, fosfato tricalcico), colorantes artificiales tartrazina, C.I. 19140, rojo ponceau, C.I. 16255), azucar espesante (carboximetilcelulosa de sodio) antiglutinante (dioxido de silicio). LIBRA	LIBRA	1

ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES:

a) El proveedor se compromete a realizar entregas parciales de los productos cumpliendo con las especificaciones técnicas y de calidad exigidas, de lunes a viernes de cada semana en la Cárcel y Penitenciaria de Mediana seguridad de Popayán, de acuerdo al pedido que realice el supervisor del contrato, hasta agotar el total de las existencias, en los horarios de 8:00am hasta las 10:30am y desde la 1:30pm hasta 3:00pm.

b) El vencimiento de todos los productos, inclusive los perecederos, deben tener un término no inferior a tres (03) meses, contados a partir de la fecha de entrega; de lo contrario el proveedor adjudicado debe comprometerse al cambio de los mismos.

c) Todos los productos deben tener registro sanitario INVIMA.

d) Los productos deben estar en perfectas condiciones de empaque y conservación al momento de la entrega física.

e) Se debe indicar la marca de los productos en la oferta (ANEXO 3) las cuales deben ser reconocidas en el mercado y de excelente calidad.

f) La vigencia de la propuesta económica presentada por el oferente se debe sostener hasta la entrega total de los productos según el pedido.

g) Se debe tener en cuenta el estudio del mercado para que se oferte el producto de acuerdo con la Disponibilidad presupuestal y el valor unitario descrito.

h) Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto, en cuanto a su presentación y contenido.

i) El texto de los empaques de todos los productos deberá figurar con caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo: nombre del producto, el número del registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, fecha de elaboración y las sustancias que impliquen riesgo sanitario.

j) El proponente garantizará la entrega y descargue de los elementos en las instalaciones de la Cárcel y Penitenciaría de Mediana Seguridad de Popayán - CPMSPY, en el área asignada con personal a su cargo (el establecimiento no asignará personal para descargue de elementos.)

k) El oferente asumirá los costos que genera la entrega de los elementos por concepto de trasporte, seguros, embalajes, cambios, devoluciones u otros.

l) Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdidas que se deriven de dichos errores y/o omisiones.

m) La entidad se reserva el derecho de recibir el bien o servicio solicitado, si lo ofertado no llena la expectativa y condiciones exigidas, en materia de calidad, para lo cual el proveedor deberá realizar los cambios solicitados.

	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	Además de los deberes señalados en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993, el contratista contrae las siguientes obligaciones: **a.** Entregar los servicios 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 servicio/bienes dentro del término establecido en el presente estudio previo. (en caso que se soliciten garantías). **d.** Garantizar la calidad de los bienes suministrados; en caso de entregar algún bien defectuoso este deberá ser reemplazado dentro del día hábil siguiente al requerimiento que efectué el establecimiento en la dependencia de la Entidad que se le indique. **e.** Efectuar cambio de productos próximos a vencerse, deteriorados o en mal estado. **f.** Cumplir con los pagos de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal **g.** Entregar y facturar el servicio de acuerdo a las necesidades y al pedido del supervisor del contrato. **h.** Publicar las facturas en la plataforma Secop II, menú Ejecución del contrato- plan de pagos. **i.** Mantener actualizada la información requerida por el SECOP. **j.** Las demás que surjan del contenido del contrato, de las cláusulas adicionales que se incorporan al mismo o de la propuesta presentada por el CONTRATISTA.
OBLIGACIONES DEL INPEC	El INPEC se obliga para con el Contratista a: a) Aprobar oportunamente la Garantía única que en debida forma constituya el contratista. **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 bien suministrado 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)** Notificar por escrito al contratista cuando se presenten incumplimientos en lo relacionado con plazos de entrega, especificaciones técnicas de los productos y/o calidad de los bienes y/o servicios; las cuales servirán de soporte para iniciar los trámites respectivos para hacer efectivas las multas, la cláusula penal pecuniaria, la póliza de cumplimiento o la declaratoria de incumplimiento del contrato (según sea el caso). **g)** Todas las demás que permitan el cabal cumplimiento de las condiciones previstas en la invitación pública, la oferta y el contrato.

GARANTIA DE CUMPLIMIENTO

El CONTRATISTA se compromete y obliga a constituir a favor de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad - CPMS ERE Popayán, con Nit. 817005159-9, dentro de los dos (02) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, Garantía de Cumplimiento de las Obligaciones Contractuales que avalará el cumplimiento de las obligaciones emanadas del contrato. Dicha garantía consistirá en la póliza expedida por Compañía de Seguros, legalmente establecida en Colombia y cuya matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera de Colombia y/o por garantía Bancaria, con las siguientes coberturas y suficiencias.

La misma deberá amparar los riegos señalados a continuación:

AMPARO	PORCENTAJE SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Vigente por término de duración del contrato y (cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de la garantía. En todo caso, deberá estar vigente a la fecha de liquidación del contrato. Cubrirá los perjuicios derivados de: i. Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; ii. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. iii. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.
Calidad y correcto funcionamiento de los Bienes	20%	Vigente por el termino de cuatro (4) meses, contados a partir del recibo a satisfacción de los bienes contratados, que cubra a la entidad de los perjuicios imputables al contratista, que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de: i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión del contrato.

NOTA 1: Las garantías no podrán ser canceladas sin la autorización por escrito por parte de la entidad.
NOTA 2: El contratista deberá realizar todas las gestiones necesarias para mantener vigentes las garantías o seguros a que se refiere esta cláusula.
NOTA 3: Estará a cargo del contratista el pago de la prima y demás erogaciones de constitución y mantenimiento de las garantías mencionadas.
NOTA 4: En caso de que el contrato se adicione, prorrogue o suspenda o cualquier otro evento que fuera necesario, el contratista se obliga a modificar las pólizas señaladas en esta cláusula, de acuerdo con las normas legales vigentes.
NOTA 5: La garantía única de cumplimiento expedida a favor de entidades públicas no expirará por falta de pago de la prima ni podrá ser revocada unilateralmente.
NOTA 6: A la entidad estatal no le serán oponibles por parte del asegurador las excepciones o defensas provenientes de la conducta del tomador del seguro, en especial las derivadas de las inexactitudes o reticencias en que este hubiere incurrido con ocasión de la contratación del seguro ni en general, cualquier otra excepción que posea el asegurador en contra del contratista.

<table>
<tr><td>PLAZO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución del presente contrato será máximo hasta el 11 de diciembre de 2026, contados a partir de la suscripción del acta de inicio por parte del contratista y el supervisor del contrato, previo cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

Teniendo en cuenta que el recibo de los bienes y/o servicios se realiza en el área de Almacén del Establecimiento, el horario de ingreso es de 08:00 am a 10:30 am y de 01:30 pm a 03:00pm, previa comunicación y coordinación con el supervisor del contrato.</td></tr>
<tr><td>VALOR Y FORMA DE PAGO</td><td>El valor del presente contrato es por la suma de CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO DIECISIETE PESOS ($166.633.117) M/CTE.
<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>U/DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th><th>VR UNITARIO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ESENCIA DE MANTEQUILLA. Vehiculo acuoso(agua), sabor mantequilla artificial, humectante (propilenglicol). Establilizante (CMC), Conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio) y colorante artificial (tartrazina). Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas,tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc</td><td>Galon * 3850 cc</td><td>1</td><td>85.000,00</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ESENCIA DE QUESO. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a queso,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc</td><td>Galon * 3850 cc</td><td>1</td><td>31.500,00</td></tr>
<tr><td>3</td><td>ESENCIA DE VAINILLA.Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, etanol, sabor vainilla artificial, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a vainilla,estabilizante (CMC).Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc</td><td>Galon * 3850 cc</td><td>1</td><td>31.500,00</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

4	**ESENCIA DE COCO**. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a coco,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion**: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon * 3850 cc	1	85.000,00
5	**ESENCIA DE PIÑA**. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a piña,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion:** liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon *3850 cc	1	31.500,00
6	**ESENCIA DE NARANJA**.Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a naranja,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion:** liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5% Galon * 3850 cc.	Galon *3850 cc	1	31.500,00
7	**ESENCIA DE BANANO**. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a banano,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion**: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon * 3850 cc	1	31.500,00
8	**ESENCIA DE PONQUE**. Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a ponque,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%.	Galon *3850 cc	1	31.500,00
9	**ESENCIA DE CANELA**.Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a canela,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon * 3850 cc	1	31.500,00

10	**ESENCIA DE MIEL** .Vehiculo acuoso(agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a miel,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.**Concentracion**: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon 3850 cc	1	31.500,00
11	**ESENCIA DE PAN ALIÑADO.**Vehiculo acuoso (agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor a paneton/mantecado,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,5%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon * 3850 cc	1	31.500,00
12	**ESENCIA DE HINOJO.**Vehiculo acuoso (agua) alcohol, propilenglicol, sabores naturales y artificiales, conservantes(sorbato de potasio y benzoato de sodio) sabor anisado,Especial para saborizar y aromatizar productos de panaderia,panes,poques, galletas , tortas y postres.Concentracion: liquidos al 0,3%,cremas al 0,3%, masas al 1%, maxima aplicacion 1,5%. Galon * 3850 cc	Galon*3850cc	1	31.500,00
13	**COLOR CARAMELO**. Como colorante y saborizante en panaderia y reposteria.contenido: azucar, agua, emisulsificante (monoesterato de sorbitan etoxilado) acidulante(acido fosforico) . V	Galon * 4870 cc	1	40.000,00
14	**AZUCAR CORRIENTE BULTO** * 50 kg, Ingredientes: sacaroza cristalizada de caña de azucar, pureza minima del 99,4% de sacaroza,de excelente calidad y rendimiento. Bulto * 50 kg	Bulto * 50 kg	1	168.000,00
15	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA BULTO * 50 kg** de excelente calidad y rendimiento.Ingredientes: trigo (cereal que contiene glutem), fortificada con . Niacina (55mg- kg) hierro (44 mg - kg) vitamina B1 (6 mg- kg), vitamina B2 (4 mg - kg) acido folico (1.54 mg- kg) agentes para el tratamiento de harina: (acido ascorbico y/o peroxido de bonzoilo). Y enzimas puede contener trazas de soya.	Bulto *50 kg	1	161.000,00
16	**POLVO DE HORNEAR BULTO *kilo** Especial para panaderia, reposteria, galleteria. Ingredientes: anticompactante (almidon) leudantes y reguladores de acidez (bicarbonato de sodio, pirofosfato de sodio) Agente afirmante y texturizador(fosfato monocalcico.	KILO	1	10.500,00

17	**LEVADURA SECA INSTANTANEA NATURAL.** Agente de rehidratacion, acido abscorbico. Ingredientes: levadura (sacchromyces cerevisiae) Emulsionante (monoesterato de sorbitan)*Libra	LIBRA	1	16.500,00
18	**CERNIDO DE GUAYABA ALTA CALIDAD**. Buen sabor a bocadillo, Ingredientes: guayaba, agua, azucar, espesante (harina de arroz, almidon modificado de maiz), estabilizante (goma xantana) regulador de acidez (acido citrico) conservante (sorbato de potasio, benzoato de sodio, color rojo Nº 2 y 5.*kilo	KILO	1	8.700,00
19	**AZUCAR PULVERIZADA BOLSA**. Buena calidad Ingredientes: Azucar, almidon de maiz. * KILO	KILO	1	8.500,00
20	**COLMAIZ BUÑUELO DE MAIZ.** Ingredientes: almidon de maiz, azucar, almidon de yuca, dextroza, leudante(bicarbonato de sodio) BULTO * 25 KILOS	BULTO * 25 KILOS	1	130.000,00
21	**FECULA DE MAIZ BULTO**. Ingredientes : Fecula de maiz y azucar * 25 KILOS	BULTO * 25 KILOS	1	62.000,00
22	**PREMEZCLA INTEGRAL.** Ingredientes: harina de trigo y harina de trigo integrla fortificada con niacina (55mg-kg), hierro (44mg- kg) vitamina B1 (6mg-kg) vitamina B2 (4mg-kg) acido folico 1.54mg-kg), salvado de trigo , azucar, glutem de trigo, sal, emulsificante (estearoll lactilato de sodio), conservante (propinato de calcio) enzimas fungales y agentes para el tratamiento de las harinas (acido ascorbico).BULTO *25 KG	BULTO *25KG	1	80.000,00
23	**BICARBONATO DE SODIO.** Color blanco, solido cristalino,agente leudante y regulador de ph. KILO	KILO	1	4.500,00
24	**ANTIMOHO** (Preservante). KILO	KILO	1	19.000,00
25	**MEJORADOR MULTIPROPOSITO**. Harina de trigo fortificada, emulsificante(estearoil lactilato de sodio) agentes de tratamiento de las harinas(acido ascorbico, azodicarbonamida) enzimas (amilasa,lipasa,glucosa oxidasa,xilanasa, alfa amilasa,fungal. * KILO	KILO	1	20.000,00
26	**HARINA DE MAIZ BULTO.**100% maiz seleccionado, niacina (55mg/kg) hierro(44mg/kg) vitamina B1 (6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg) y acido folico (1,54mg/kg) * 25 KG	BULTO *25 KILOS	1	83.000,00
27	**ALMIDON DE YUCA AGRIO BULTO * 12.5 KG.** Polvo fino de color blanco.Sabor/Olor: Neutro,característico.Composición: Alto contenido de carbohidratos (aprox. 87-88%), bajo en proteínas y grasas. BULTO * 12.5KILOS	BULTO * 12.5KILOS	1	75.000,00
28	**GLASEADO PARA TORTA FRIA.** Harina de arroz, leudantes (fosfato monocalcico, bicarbonato de sodio) puede contener trazas de sulfitos. KILO	KILO	1	8.200,00

29	**COLORANTE LIQUIDO PARA DECORACION.** CAJA * 6 UNIDADES *60 ML Colores variados	Caja * 6 unidades de 60 ml	1	45.000,00
30	**PANELA.** De excelente calidad. KILO	KILO	1	6.300,00
31	**AREQUIPE** . Ingredientes: agua, azucar, leche en polvo entera, espesate(almidon modificado) glucosa, harina de soya, regulador de acidez (bicarbonato de sodio y sorbato de potasio)*KILO	KILO	1	13.000,00
32	**RELLENO DE FRUTA**.Ingredientes: agua, pulpa natural, trozos de fruta, azucar, espesante,almidon modificado de maiz, regulador de acidez, acido citrico,conservantes: sorbato de potasio, benzoato de sodio, saborizante artificial, sabores variados, colorantes inorganicos N° 5, tartrazina. Aplicable como cubierta o rrelleno en pasteleria. Peso neto 4 kg	GALON 4 KG	1	32.000,00
33	**CAFÉ MOLIDO**. 100% puro café, propileno glicol,agua, colorante (E150D), aroma vainilla,esencia de menta. 500 GRS	EMPAQUE * 500 GRS	1	25.000,00
34	**COLOR AMARILLO HUEVO**. (Colorante artificial en polvo para alimentos) ingredientes: regulador de acidez (sulfato de sodio, fosfato tricalcico), colorantes artificiales tartrazina, C.I. 19140, rojo ponceau, C.I. 16255), azucar espesante (carboximetilcelulosa de sodio) antiglutinante (dioxido de silicio). LIBRA	LIBRA	1	12.000,00
	TOTAL OFERTA PRECIOS UNITARIOS			**1.513.200,00**

Pagos parciales .La Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad – CPMS ERE de Popayán, efectuará el pago al contratista de acuerdo a los productos entregados, previo registro de la factura correspondiente en el SIFF Ministerio de Hacienda, 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.

Los pagos se efectuarán previa presentación de los documentos señalados por el supervisor del contrato, información que se suministrará con la suscripción del acta de inicio (cuando aplique).

NOTA 1: La expedición de facturas o cuentas de cobro se deberán ceñir en su totalidad a los montos autorizados en Plan Anual Mensualizado de Caja (PAC) de la entidad.

NOTA 2: Los impuestos, tasas, contribuciones y retenciones que surjan del presente contrato serán sufragados por el contratista, para el efecto el INPEC realizará las retenciones a que haya lugar.

Para cada pago el contratista deberá entregar los siguientes documentos:

1. Factura electrónica, validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. (Si aplica).
2. Certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002 modificado por la Ley 828 de 2003 y párrafo 1 del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 – en la cual se acredite el cumplimiento del pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social (salud, pensiones, riesgos profesionales) y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF Y SENA).
3. Informe de ejecución del contratista.
4. Certificación de cumplimiento del supervisor.
5. Documento de remisión y/o relación de los elementos entregados por el contratista y el respectivo soporte de ingreso al almacén de la Entidad. (Si aplica).
6. Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato, del bien y/o servicio
7. Los demás documentos que sean requeridos por el Grupo de Tesorería, o quien haga sus veces en los demás niveles (Direcciones Regionales, Escuela de Formación o Establecimientos de Reclusión del Orden nacional.

PARÁGRAFO PRIMERO: La factura será cancelada por el INPEC dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación de las mismas con sus soportes, en concordancia con lo establecido en el artículos 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 sus cargo la recepción, verificación y aprobación de la Dirección de Gestión Corporativa, previa disponibilidad del PAC y su giro respectivo por parte de la Dirección General del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago y/o se presentan de manera incorrecta, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO TERCERO: En relación con los descuentos de la ley relacionados con la retención en la fuente renta por compras, retención en la fuente ICA por compras, se realizarán en el momento de trámite del 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.

De conformidad con la certificación MJD-CER26-0000373-10000 del 13 de enero de 2026 emitida por el ministro de Justicia y Derecho, en concordancia con el artículo 130 de la Ley 633 de 2000 y decreto 2277 del 29 de diciembre de 2023 los equipos, elementos, e insumos nacionales o importados directamente con el presupuesto aprobado por el INPEC quedan excluidos de IVA.

Así mismo para el trámite del respectivo pago el CONTRATISTA, deberá haber realizado el respectivo trámite en el SECOP II, menú plan de pagos el cual consiste en subir la Factura firmada y con el recibido del Supervisor a dicha Plataforma.

Las facturas deberán presentarse sin IVA. Según Ley 633 de 2000, Artículo 130.

<table>
<tr><td></td><td>
Para los SERVICIOS PROFESIONALES, CIENTIFICOS Y TECNICOS. Facturar IVA, si está obligado. No aplica certificación Exclusión de Iva para servicios.

El proveedor debe enviar al Ministerio de Hacienda- SIIIF NACIÓN
Para: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
Asunto: 12-08-00-235;(número de contrato);proyectosproductivos.epcpopayan@inpec.gov.co
Adjuntar: PDF y XML de la factura en formato.ZIP

En lo correspondiente a los impuestos según oficio No. 2026IE0216994 de 15 de octubre de 2026 suscrito por la funcionaria responsable del área de Contabilidad:

<table>
<tr><th>IVA</th><th>RETENCIONES</th></tr>
<tr><td>Para compras exento de IVA según certificación del 13 de enero de 2026 expedida por el ministerio de justicia y derecho para tal fin, en concordancia con el decreto 2277 de 2023.</td><td>Retención en la fuente renta por COMPRAS 2.5%, Declarantes - 3.5 No declarantes

Retención de ICA por COMPRAS Según el caso. Según acuerdo municipal 024 de 2021.

Retención Estampilla Pro Universidad del Cauca, por compras 1%– suministros según ley 1177 de 2007 y ordenanza 032 de julio de 2024.

Las de más que por ley de acuerdo con el tipo de contratista se llegare a aplicar.</td></tr>
</table>

Durante la ejecución del contrato el prestador del servicio debe asumir las demás cargas tributarias de carácter legal del orden nacional, departamental y municipal a que haya lugar.
</td></tr>
<tr><td>CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDP número 10226 de fecha 14 de octubre de 2026, Unidad/Subunidad ejecutora 12-08-00-235 EPCAMS POPAYÁN, Dependencia: 235PAN PANADERIA – EPC POPAYÁN, Posición catálogo de gastos: A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, Fuente: Propios, Recursos: 26, SITUAC: 26, Objeto: Ejecución resolución 007517 del 23 de septiembre de 2026 Proyecto Productivo Panadería, productos de molinería, almidones y productos derivados del almidón; otros productos alimenticios, por valor de CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO DIECISIETE PESOS ($166.633.117) M/CTE.</td></tr>
<tr><td>SUPERVISOR</td><td>La supervisión del contrato será ejercida por el funcionario encargado del Proyecto Panadería de la Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad de Popayán.
El supervisor deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 1474 de 2011, artículo 82 y siguientes, en cuanto al seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del objeto contractual.</td></tr>
</table>

LUGAR DE EJECUCION.	El lugar de ejecución será en la ciudad de Popayán, Cauca, en el Km 3, vía Vereda Las Guacas, Popayán, Cauca. Penitenciaria de Media Seguridad de Popayán. Teniendo en cuenta que los controles de seguridad a los que se debe acceder para la entrega de cualquier producto e insumo el horario de entrega es de 08:00 Am a 10:00 Am previa comunicación y coordinación (un día antes) con el supervisor y/o el área de contratación a quien se deberá enviar vía correo electrónico datos de vehículos (placas) y datos de conductor y/o acompañante (nombres completos y numero de cedula). Se deberá tener en cuenta que las personas que ingresen al Establecimiento deberán portar su cedula original y evitar la entrada de aparatos electrónicos, dinero, joyas y cualquier tipo de armas.
CUENTA BANCARIA	Cuenta Ahorros 556156719 del Banco Bogotá, a nombre de CARLOS ERNESTO REY AGUILERA
PROHIBICIONES	**EL CONTRATISTA** se obliga de manera expresa a cumplir las siguientes reglas y limitaciones: **1.** No iniciar la ejecución del contrato mientras no se cumplan los requisitos para ello. **EL CONTRATISTA** no podrá solicitar pago alguno con cargo a este contrato por trabajos realizados sin el cumplimiento de los requisitos establecidos para ese efecto. **2.** Las adiciones o prórrogas se acordarán por escrito. **3. EL CONTRATISTA** sólo podrá ejecutar las actividades hasta concurrencia del valor y tiempo pactados en este documento o en las adiciones que se suscriban.
PENAL PECUNIARIA.	En caso de incumplimiento definitivo, las partes acuerdan como indemnización a favor de **EL INPEC**, una suma equivalente al treinta (30%) del valor total del contrato. En caso de que **EL CONTRATISTA** no pague la suma correspondiente por este concepto, dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de su notificación, **EL INPEC** hará efectiva la póliza de cumplimiento del contrato o deducirá el valor de esta cláusula penal de cualquier cantidad que adeude al **CONTRATISTA** por razón del mismo, para lo cual está autorizado expresamente. El valor de la cláusula penal que se haga efectivo se considerará como pago parcial de los perjuicios ocasionados a **EL INPEC**, quedando éste facultado para reclamar, por vía judicial o extrajudicial, el valor de los perjuicios que exceda el monto de la cláusula penal. La aplicación de la cláusula penal podrá hacerse efectiva aún en el evento de que la ejecución del contrato no se lleve a cabo por hecho o causa imputable a EL **CONTRATISTA**, en los términos aquí señalados o durante la presente vigencia fiscal. Para garantizar el derecho a la defensa del **CONTRATISTA** en consonancia a lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, previa a la imposición de multas, cláusula penal, declaratoria de siniestro o caducidad, **EL INPEC** dará aplicación al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.
MULTAS.	En caso de que **EL CONTRATISTA** se constituya en mora o incumpla total o parcialmente las obligaciones que asume en virtud de este contrato, salvo fuerza mayor o caso fortuito, se causarán multas sucesivas del uno por ciento (1%) del valor del contrato por cada día de retardo, sin exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo y sin perjuicio de que **EL INPEC** pueda hacer efectiva la sanción pecuniaria por incumplimiento o declarar la caducidad del contrato. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a EL INPEC para deducir directamente el valor de las multas causadas de cualquier suma que se adeude al contratista por razón de este contrato. En su defecto, podrá ser deducido del monto de la garantía de cumplimiento que se haga efectiva. La suma de los valores por multas causadas en desarrollo del presente contrato no podrá exceder el diez por ciento (10%) de su valor. El procedimiento para la aplicación de multas será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CESIÓN	**EL CONTRATISTA** no podrá ceder total ni parcialmente los derechos u obligaciones surgidos de este contrato, sin la autorización previa y escrita del INPEC.
SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	Las partes acuerdan que, para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución, terminación o liquidación de este contrato, acudirán a los procedimientos de transacción, amigable composición o conciliación.
PERFECCIONAMIENTO	Para todos los efectos legales, la presente comunicación de aceptación de oferta se entiende perfeccionada: a) Con la fecha de la aceptación de la oferta y para su ejecución requiere: a) Registro Presupuestal. b) Aprobación de la de Garantía de Cumplimiento, constituida por el CONTRATISTA, por parte de la Subdirección de Gestión Contractual.
DOMICILIO CONTRACTUAL	El lugar de ejecución será el Establecimiento Penitenciario y Carcelario de Media Seguridad de Popayán, ubicado en el kilómetro 3 vía vereda las Guacas - Popayán

Atentamente,

CLAUDIA ALEJANDRA SUAREZ URREGO
Directora Cárcel y Penitenciaria de Media Seguridad ERE de Popayán

Elaborado por: Sandra Hoyos Delgado- Contratación
Revisó: Sandra Minayo Villarreal – Coordinadora administrativa y Financiera
Revisó: Juan Carlos Sánchez Chicaiza- Coordinador Proyectos Productivos
Fecha de elaboración:12-11-2026
Archivo: Escritorio/Contratación