INPEC

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

1. JUSTIFICACIÓN DE LA SOLICITUD

Teniendo en cuenta que mediante Resolución N°000003 DEL 02 DE ENERO DE 2026, se asignaron recursos presupuestales para la **Colonia Penal de Oriente de Mínima Seguridad de Acacias**, en adelante **CPOMS ACACIAS – INPEC,** en los Rubros **A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS,** se procede a celebrar el contrato **No. 010** del **19 de febrero de 2026** entre la **CPOMS ACACIAS - INPEC** y **SERVIMAC SMC S.A.S** con **NIT No. 901350483-3**, cuyo objeto es **CONTRATAR A MONTO AGOTABLE (PRECIO UNITARIO) EL SUMINISTRO DE HARINA DE TRIGO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPOMS ACACIAS - INPEC**, por un valor de **CINCUENTA Y CINCO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE. ($55.580.000) Excluido IVA.**

En principio, en el contrato de referencia se solicitaron los siguientes elementos:

PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y DERIVADOS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL PPTO.
1	HARINA DE TRIGO. Producto elaborado con granos de trigo común, Triticum Aestivum o Triticum Ramificado, Triticum Compactum Host., o combinación de ellos, utilizando procesos de limpieza, separación de impurezas, trituración o molienda, selección (separación de salvado y germen) y reducción del tamaño de partícula hasta obtener una finura adecuada sin la presencia de contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Trigos empleados en la producción: 100% Trigo libre de GMO. Declaración de alérgenos: Este material es considerado alergénico, contiene gluten. Composición: 100% trigo Niacina: 55 mg/Kg; Hierro: 44 mg/Kg; Vitamina B1: 6 mg/Kg, Vitamina B2 4 mg/Kg; Ácido fólico: 1.54 mg/Kg. Agentes para el tratamiento de harina: Oxidantes (ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida) y/o Enzimas Sales minerales. Nota: Producto fortificado de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1944 del 28 de octubre de 1996, mediante el cual se reglamenta la adición de micronutrientes. Vida util: 6 meses después de la fecha de producción. PROPIEDADES SENSORIALES: Color: Blanco cremoso, Olor: Neutro, libre de olores extraños y humedad. Sabor: Característico del trigo. PROPIEDADES FISIOQUIMICAS: Humedad % Objetivo <14,5 máximo 14,5 método empleado ISO 712:2009 / moisture analyzer Radwag. frecuencia del análisis CC/lote. Proteína:(N 5,7)(%	UNIDAD	A DEFINIR	EL LOBO	$ 135.500	**$ 55.580.000**

	Objetivo 12,0 Mínimo 10,0 Método empleado ISO1871. Frecuencia de análisis LE/Mes. Cenizas: (%): Objetivo 0,65 máximo 1,0 Método empleado AACC 08-01 Frecuencia del análisis LE/mes. Gluten húmedo (%): Objetivo >28,0 mínimo 27,0 Método empleado AACC 38-12-A Frecuencia del análisis CC/Trimestre. Gluten seco (%): Objetivo >9,0 Minimo 9,0 Metodo empleado AACC 38 - 12B. Grasa (%): Objetivo <1,5 Máximo 1,5 Método empleado NTC6240 LE/mes. Fibra cruda (%): Objetivo <1,5 Máximo 1,5 Método empleado ISO 6865 Frecuencia de análisis LE/mes. PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS: Mesófilos aerobios (UFC/gr.) Objetivo <300000 Máximo 300000 Método empleado ISO 4833 Frecuencia del análisis LE/mes. Mohos (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis. Levaduras (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis LE/mes. E.Coli (UFC/gr) <10 Máximo 10 Método empleado NTC4458 Frecuencia del análisis LE/mes. Salmonella spp/25gr Objetivo: Ausente. Mínimo: Ausente. Máximo: Ausente. Metodo empleado: NTC4574 Frecuencia del análisis: LE/mes. Bacillus cereus (UFC/g) Objetivo <1000 Máximo 1000. Método empleado NTC 4679 LE/mes. Parámetro legal / normativo: NTC 267 de 2017 Harina de Trigo. FARINOGRAMA: Absorción: (%) Objetivo 60,0 Mínimo 57,0 Tiempo de desarrollo (min) Objetivo 6,0 Máximo 13,0. Estabilidad: (min.): Objetivo: 10,5 Mínimo 7,0. M.T.I.: (UB): Objetivo: 33,0 Mínimo 5,0 Máximo 70,0. Método empelado: FArinograph-TS Versión 2,1,4 AACC 300 Frecuencia del análisis: CC/LOTE. SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ocratoxina A (ppb) Objetivo <3,0 Máximo 3,0 Aflatoxina (ppb) Objetivo <4,0 Máximo 4,0. DON - Deoxinivalenol (ppb) Objetivo <1000 Máximo 1000. Zearalenona (ppb) Objetivo <75 máximo 75. Residuos de plaguicidas Objetivo: negativo, Mínimo: Negativo, Máximo: Negativo. Metodo empleado: GC-MS/MS LC-MS/MS HR LC-MS/MS. Plomo: (Pb) mg/kg Objetivo:<0,2 Máximo:						

	0,2, Metodo empleado ICP-MS. Cadmio (Cd) mg/kg Objetivo:<0,2 Metodo empleado: ICP-MS. Frecuencia del Analísis LE/Anual. ENVASE: SACOS DE POLIPROPILENO DE PRIMER USO POR 50 KG.Producto elaborado con granos de trigo común, Triticum Aestivum o Triticum Ramificado, Triticum Compactum Host., o combinación de ellos, utilizando procesos de limpieza, separación de impurezas, trituración o molienda, selección (separación de salvado y germen) y reducción del tamaño de partícula hasta obtener una finura adecuada sin la presencia de contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Trigos empleados en la producción: 100% Trigo libre de GMO. Declaración de alérgenos: Este material es considerado alergénico, contiene gluten. Composición: 100% trigo Niacina: 55 mg/Kg; Hierro: 44 mg/Kg; Vitamina B1: 6 mg/Kg, Vitamina B2 4 mg/Kg; Acido fólico: 1.54 mg/Kg. Agentes para el tratamiento de harina: Oxidantes (ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida) y/o Enzimas Sales minerales. Nota: Producto fortificado de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1944 del 28 de octubre de 1996, mediante el cual se reglamenta la adición de micronutrientes. Vida util: 6 meses después de la fecha de producción. PROPIEDADES SENSORIALES: Color: Blanco cremoso, Olor: Neutro, libre de olores extraños y humedad. Sabor: Característico del trigo. PROPIEDADES FISIOQUIMICAS: Humedad % Objetivo <14,5 máximo 14,5 método empleado ISO 712:2009 / moisture analyzer Radwag. frecuencia del análisis CC/lote. Proteína:(N 5,7)(%) Objetivo 12,0 Mínimo 10,0 Método empleado ISO1871. Frecuencia de análisis LE/Mes. Cenizas: (%): Objetivo 0,65 máximo 1,0 Método empleado AACC 08-01 Frecuencia del análisis LE/mes. Gluten húmedo (%): Objetivo >28,0 mínimo 27,0 Método empleado AACC 38-12-A Frecuencia del análisis CC/Trimestre. Gluten seco (%): Objetivo >9,0 Mínimo 9,0 Metodo empleado AACC 38 - 12B. Grasa (%): Objetivo <1,5					

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

	Máximo 1,5 Método empleado NTC6240 LE/mes. Fibra cruda (%): Objetivo <1,5 Máximo 1,5 Método empleado ISO 6865 Frecuencia de análisis LE/mes. PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS: Mesófilos aerobios (UFC/gr.) Objetivo <300000 Máximo 300000 Método empleado ISO 4833 Frecuencia del análisis LE/mes. Mohos (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis. Levaduras (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis LE/mes. E.Coli (UFC/gr) <10 Máximo 10 Método empleado NTC4458 Frecuencia del análisis LE/mes. Salmonella spp/25gr Objetivo: Ausente. Mínimo: Ausente. Máximo: Ausente. Metodo empleado: NTC4574 Frecuencia del análisis : LE/mes. Bacillus cereus (UFC/g) Objetivo <1000 Máximo 1000. Método empleado NTC 4679 LE/mes. Parámetro legal / normativo: NTC 267 de 2017 Harina de Trigo. FARINOGRAMA: Absorción: (%) Objetivo 60,0 Mínimo 57,0 Tiempo de desarrollo (min) Objetivo 6,0 Máximo 13,0. Estabilidad: (min.): Objetivo: 10,5 Mínimo 7,0. M.T.I.: (UB): Objetivo: 33,0 Mínimo 5,0 Máximo 70,0. Método empelado: FArinograph-TS Versión 2,1,4 AACC 300 Frecuencia del análisis: CC/LOTE. SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ocratoxina A (ppb) Objetivo <3,0 Máximo 3,0 Aflatoxina (ppb) Objetivo <4,0 Máximo 4,0. DON - Deoxinivalenol (ppb) Objetivo <1000 Máximo 1000. Zearalenona (ppb) Objetivo <75 máximo 75. Residuos de plaguicidas Objetivo: negativo, Mínimo: Negativo, Máximo: Negativo. Metodo empleado: GC-MS/MS LC-MS/MS HR LC-MS/MS. Plomo: (Pb) mg/kg Objetivo:<0,2 Máximo: 0,2, Metodo empleado ICP-MS. Cadmio (Cd) mg/kg Objetivo:<0,2 Metodo empleado: ICP-MS. Frecuencia del Analisis LE/Anual. ENVASE: SACOS DE POLIPROPILENO DE PRIMER USO POR 50 KG.					
					VALOR TOTAL CONTRATO	**$ 55.580.000**

INPEC

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

Que el supervisor del contrato, previa comunicación con el contratista y el ordenador del gasto según aprobación con radicado No. 2026IE0237801, solicitó modificar el Contrato No. 010 del 19 de febrero de 2026 para disminuir su valor, esta solicitud se fundamenta porque al ser de monto agotable el valor a reducir no se puede utilizar una unidad contratada.

Que, teniendo en cuenta lo anterior, se procede a modificar el contrato **No. 010** del **19 de febrero de 2026,** reduciendo saldo que no se ejecutara, en el rubro presupuestal asignado de la siguiente manera:

A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON; OTROS

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL PPTO	VALOR EJECUTADO	VALOR A MODIFICAR O REDUCIR
1	HARINA DE TRIGO. Producto elaborado con granos de trigo común, Triticum Aestivum o Triticum Ramificado, Triticum Compactum Host., o combinación de ellos, utilizando procesos de limpieza, separación de impurezas, trituración o molienda, selección (separación de salvado y germen) y reducción del tamaño de partícula hasta obtener una finura adecuada sin la presencia de contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Trigos empleados en la producción: 100% Trigo libre de GMO. Declaración de alérgenos: Este material es considerado alergénico, contiene gluten. Composición: 100% trigo Niacina: 55 mg/Kg; Hierro: 44 mg/Kg; Vitamina B1: 6 mg/Kg, Vitamina B2 4 mg/Kg; Ácido fólico: 1.54 mg/Kg. Agentes para el tratamiento de harina: Oxidantes (ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida) y/o Enzimas Sales minerales. Nota: Producto fortificado de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1944 del 28 de octubre de 1996, mediante el cual se reglamenta la adición de micronutrientes. Vida util: 6 meses después de la fecha de producción. PROPIEDADES SENSORIALES: Color: Blanco cremoso, Olor: Neutro, libre de olores extraños y humedad. Sabor: Característico del trigo. PROPIEDADES FISIOQUIMICAS: Humedad % Objetivo <14,5 máximo 14,5 método empleado ISO 712:2009 / moisture analyzer Radwag. frecuencia del análisis CC/lote. Proteína:(N 5,7)(%) Objetivo 12,0 Mínimo 10,0 Método empleado ISO1871. Frecuencia de análisis LE/Mes. Cenizas: (%): Objetivo 0,65 máximo 1,0 Método empleado AACC 08-01 Frecuencia del análisis LE/mes. Gluten húmedo (%): Objetivo >28,0 mínimo 27,0 Método empleado AACC 38-12-A Frecuencia del análisis CC/Trimestre. Gluten seco (%): Objetivo >9,0 Minimo 9,0 Metodo empleado AACC 38 - 12B. Grasa (%):	UNIDAD	A DEFINIR	EL LOBO	$135.000	**$ 55.580.000**	**$55.555.000**	**$25.000**

INPEC

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL PPTO	VALOR EJECUTADO	VALOR A MODIFICAR O REDUCIR
	Objetivo <1,5 Máximo 1,5 Método empleado NTC6240 LE/mes. Fibra cruda (%): Objetivo <1,5 Máximo 1,5 Método empleado ISO 6865 Frecuencia de análisis LE/mes. PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS: Mesófilos aerobios (UFC/gr.) Objetivo <300000 Máximo 300000 Método empleado ISO 4833 Frecuencia del análisis LE/mes. Mohos (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis. Levaduras (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis LE/mes. E.Coli (UFC/gr) <10 Máximo 10 Método empleado NTC4458 Frecuencia del análisis LE/mes. Salmonella spp/25gr Objetivo: Ausente. Mínimo: Ausente. Máximo: Ausente. Metodo empleado: NTC4574 Frecuencia del análisis: LE/mes. Bacillus cereus (UFC/g) Objetivo <1000 Máximo 1000. Método empleado NTC 4679 LE/mes. Parámetro legal / normativo: NTC 267 de 2017 Harina de Trigo. FARINOGRAMA: Absorción: (%) Objetivo 60,0 Mínimo 57,0 Tiempo de desarrollo (min) Objetivo 6,0 Máximo 13,0. Estabilidad: (min.): Objetivo: 10,5 Mínimo 7,0. M.T.I.: (UB): Objetivo: 33,0 Mínimo 5,0 Máximo 70,0. Método empelado: FArinograph-TS Versión 2,1,4 AACC 300 Frecuencia del análisis: CC/LOTE. SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ocratoxina A (ppb) Objetivo <3,0 Máximo 3,0 Aflatoxina (ppb) Objetivo <4,0 Máximo 4,0. DON - Deoxinivalenol (ppb) Objetivo <1000 Máximo 1000. Zearalenona (ppb) Objetivo <75 máximo 75. Residuos de plaguicidas Objetivo: negativo, Mínimo: Negativo, Máximo: Negativo. Metodo empleado: GC-MS/MS LC-MS/MS HR LC-MS/MS. Plomo: (Pb) mg/kg Objetivo:<0,2 Máximo: 0,2, Metodo empleado ICP-MS. Cadmio (Cd) mg/kg Objetivo:<0,2 Metodo empleado: ICP-MS. Frecuencia del Analísis LE/Anual. ENVASE: SACOS DE POLIPROPILENO DE PRIMER USO POR 50 KG.Producto elaborado con granos de trigo común, Triticum Aestivum o Triticum Ramificado, Triticum Compactum Host., o combinación de ellos, utilizando procesos de limpieza, separación de impurezas, trituración o molienda, selección (separación de salvado y germen) y reducción del tamaño de partícula hasta obtener una finura adecuada sin la presencia de contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Trigos empleados en la producción: 100% Trigo libre de							

INPEC

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL PPTO	VALOR EJECUTADO	VALOR A MODIFICAR O REDUCIR
	(min.): Objetivo: 10,5 Mínimo 7,0. M.T.I.: (UB): Objetivo: 33,0 Mínimo 5,0 Máximo 70,0. Método empelado: FArinograph-TS Versión 2,1,4 AACC 300 Frecuencia del análisis: CC/LOTE. SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ocratoxina A (ppb) Objetivo <3,0 Máximo 3,0 Aflatoxina (ppb) Objetivo <4,0 Máximo 4,0. DON - Deoxinivalenol (ppb) Objetivo <1000 Máximo 1000. Zearalenona (ppb) Objetivo <75 máximo 75. Residuos de plaguicidas Objetivo: negativo, Mínimo: Negativo, Máximo: Negativo. Metodo empleado: GC-MS/MS LC-MS/MS HR LC-MS/MS. Plomo: (Pb) mg/kg Objetivo:<0,2 Máximo: 0,2, Metodo empleado ICP-MS. Cadmio (Cd) mg/kg Objetivo:<0,2 Metodo empleado: ICP-MS. Frecuencia del Analísis LE/Anual. ENVASE: SACOS DE POLIPROPILENO DE PRIMER USO POR 50 KG.							

Lo anterior da lugar a una modificación en el valor total del contrato, el cual asciende a **CINCUENTA y CINCO Millones QUINIENTOS CINCUENTA y CINCO Mil Pesos M/Cte. ($ 55.555.000) Excluido IVA.** sin que ello implique una modificación al objeto contractual ni su alcance.

Que, para la presente modificación existe acuerdo de voluntades entre las partes; **CPOMS ACACIAS - INPEC** y **SERVIMAC SMC S.A.S**.

2. OBJETO.

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE (PRECIO UNITARIO) EL SUMINISTRO DE HARINA DE TRIGO PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA DE LA CPOMS ACACIAS - INPEC

3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución continúa siendo el mismo; **DIEZ (10) MESES**, contados a partir de la fecha de suscripción del Acta de Inicio, es decir desde el **23 de febrero de 2026.**

El incumplimiento del plazo establecido inicialmente, será causal de Terminación Unilateral del Contrato, haciéndose efectiva la cláusula pecuniaria establecida para el presente proceso.

4. LUGAR DE EJECUCION

Para todos los efectos legales y contractuales, el lugar de ejecución en los sitios requeridos y domicilio contractual será para todos los efectos legales, en la ciudad de Acacias - Meta, Kilometro 3 vía antigua a Villavicencio.

5. SUPERVISOR DESIGNADO

INPEC

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL PPTO	VALOR EJECUTADO	VALOR A MODIFICAR O REDUCIR
	GMO. Declaración de alérgenos: Este material es considerado alergénico, contiene gluten. Composición: 100% trigo Niacina: 55 mg/Kg; Hierro: 44 mg/Kg; Vitamina B1: 6 mg/Kg, Vitamina B2 4 mg/Kg; Acido fólico: 1.54 mg/Kg. Agentes para el tratamiento de harina: Oxidantes (ácido ascórbico y/o Azodicarbonamida) y/o Enzimas Sales minerales. Nota: Producto fortificado de acuerdo a lo establecido en el Decreto No. 1944 del 28 de octubre de 1996, mediante el cual se reglamenta la adición de micronutrientes. Vida util: 6 meses después de la fecha de producción. PROPIEDADES SENSORIALES: Color: Blanco cremoso, Olor: Neutro, libre de olores extraños y humedad. Sabor: Característico del trigo. PROPIEDADES FISIOQUIMICAS: Humedad % Objetivo <14,5 máximo 14,5 método empleado ISO 712:2009 / moisture analyzer Radwag. frecuencia del análisis CC/lote. Proteína:(N 5,7)(%) Objetivo 12,0 Mínimo 10,0 Método empleado ISO1871. Frecuencia de análisis LE/Mes. Cenizas: (%): Objetivo 0,65 máximo 1,0 Método empleado AACC 08-01 Frecuencia del análisis LE/mes. Gluten húmedo (%): Objetivo >28,0 mínimo 27,0 Método empleado AACC 38-12-A Frecuencia del análisis CC/Trimestre. Gluten seco (%): Objetivo >9,0 Minimo 9,0 Metodo empleado AACC 38 - 12B. Grasa (%): Objetivo <1,5 Máximo 1,5 Método empleado NTC6240 LE/mes. Fibra cruda (%): Objetivo <1,5 Máximo 1,5 Método empleado ISO 6865 Frecuencia de análisis LE/mes. PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS: Mesófilos aerobios (UFC/gr.) Objetivo <300000 Máximo 300000 Método empleado ISO 4833 Frecuencia del análisis LE/mes. Mohos (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis. Levaduras (UFC/gr) <5000 Máximo 5000 NTC 5698-2 Frecuencia del análisis LE/mes. E.Coli (UFC/gr) <10 Máximo 10 Método empleado NTC4458 Frecuencia del análisis LE/mes. Salmonella spp/25gr Objetivo: Ausente. Mínimo: Ausente. Máximo: Ausente. Metodo empleado: NTC4574 Frecuencia del análisis : LE/mes. Bacillus cereus (UFC/g) Objetivo <1000 Máximo 1000. Método empleado NTC 4679 LE/mes. Parámetro legal / normativo: NTC 267 de 2017 Harina de Trigo. FARINOGRAMA: Absorción: (%) Objetivo 60,0 Mínimo 57,0 Tiempo de desarrollo (min) Objetivo 6,0 Máximo 13,0. Estabilidad:								

INPEC

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

La supervisión del contrato será ejercida por el responsable del **PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA**, **DG. ALDANA CAMACHO ARIEL.** 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.

6. FUNDAMENTOS JURÍDICOS DE LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN.

Que, la presente modificación se efectúa con fundamento en el Artículo 1602 del Código Civil, en el entendido que cualquier contrato legalmente celebrado es Ley para las partes. Al igual el artículo 40 de la Ley 80 de 1993 "Por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública", establece la posibilidad de celebrar contratos y acuerdos que permitan la autonomía de la voluntad tendiente al cumplimiento de los fines del Estado.

Que, en virtud del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, en los contratos que celebren las entidades estatales podrán incluirse las estipulaciones que las partes consideren necesarias y convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la ley y a la buena administración.

Que, con la presente modificación se garantiza el principio de economía descrito en el artículo 25 de la ley 80 de 1993, el cual tiene no solo aplicabilidad tanto en la etapa precontractual sino que también en la etapa contractual y está orientado por los principios de eficiencia, que buscan la celeridad y eficacia en los procedimientos, encaminados al cumplimiento de los fines del Estado, por lo que debe entenderse que éste no sólo hace alusión a la economía de los recursos financieros sino también, a la economía de tiempo y al cumplimiento de las etapas y términos que se exigen en cada uno de los procedimientos que hacen parte en la actividad contractual. El numeral 4 de la norma en cita, estipula: *"4. Los tramites se adelantarán con austeridad de tiempo, medios y gastos y se impedirán las dilaciones y retardos en la ejecución del contrato" (...).*

Que, igualmente se garantiza el principio de eficacia contenido en la función Administrativa, el cual hace referencia a que el contrato es eficaz cuando el mismo cumple propósitos públicos, es decir, que su objetivo apunta a garantizar el suministro de bienes y servicios que realmente requiera o necesite el Estado.

Que, el artículo 3 de la Ley 80 de 1993, en su inciso 1 dispone: "(...) *las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines* (...)"

Que el artículo 14 de la Ley 80 de 1993, en su inciso 1 indica "(...) *Para el cumplimiento de los fines de la contratación, las entidades estatales al celebrar un contrato: Tendrán la dirección general y la responsabilidad de ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato* (...)"

7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor del contrato luego de su modificación tendrá un valor total de **CINCUENTA y CINCO Millones QUINIENTOS CINCUENTA y CINCO Mil Pesos M/Cte. ($55.555.000) Excluido IVA.** Amparado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **1026** de fecha **2 de febrero de 2026.**

8. EL ANÁLISIS DEL RIESGO

No se presenta variación en la matriz de riesgo la cual continúa siendo igual.

9. GARANTÍAS

El contratista se compromete a ampliar las garantías de cumplimiento expedidas en el contrato **010 del 19 de febrero de 2026**, por el valor modificado. (EN CASO QUE APLIQUE).

Acacias Meta, 11 de noviembre de 2026

INPEC

ACTA N° 01 - DE MODIFICACION AL CONTRATO N° 010 DEL 19 de febrero de 2026, CELEBRADO ENTRE LA COLONIA PENAL DE ORIENTE DE MINIMA SEGURIDAD DE ACACIAS – INPEC Y SERVIMAC SMC S.A.S CON NIT N° 901350483-3

TC. (R) ANGELA LUCIA GUEVARA VARGAS	**SERVIMAC SMC S.A.S**
DIRECTORA (E) CPOMSACS – INPEC	**C.C. 1.121.886.218**
	CONTRATISTA

ACEPTACION POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN.

DG. ALDANA CAMACHO ARIEL
Responsable PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA
Supervisor del Contrato N° 010 del 19 de febrero de 2026

Aprobado por: TC. (R) ANGELA LUCIA GUEVARA VARGAS
Elaborado por: TA. Juan Manuel López/ Oficina Administrativa
Revisado por: DG. ALDANA CAMACHO ARIEL
Archivo:C:\Users\130ADMTIVA1.COLONIA\Documents\CONTRATACION 2026\CONTRATOS - ORDENES DE COMPRA\2. FEBRERO\PROCESO 004 - HARINA PANADERIA\MODIFICACION CTO 010\ACTA MODIFICACION CTO 010.docx