COMUNICADO ACEPTACIÓN DE OFERTA
CONTRATO DE SUMINISTRO N° -010-2024
SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA
MC-025-2024

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LA ATENCION DE EMERGENCIAS Y DESASTRES ATENDIDAS EN EL MUNICPIO DE CAJICA, LAS ACTIVIDADES DEL CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS Y DEMAS ACTIVIDADES DE LA SECRETARIA DE GOBIERNO Y PARTICIPACION CIUDADANA DEL MUNICIPIO DE CAJICA."

Ciudad:	**CAJICA – CUNDINAMARCA**
Dependencia:	**SECRETARIA DE GOBIERNO Y PARTICIPACION CIUDADANA**
Contratista:	**IHK SAS**
NIT:	**900.427.184-5**
Representante Legal:	**JULIO HERNAN JIMENEZ GARZON**
C.C No:	**80.501.267 de Cajicá**
Dirección:	**Cra2E N 1-27**
Domicilio:	**Cajicá (Cundinamarca)**
Teléfonos:	**3106960107**
Valor Aceptado:	**TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($30.000.000)**

Extendiendo de antemano un cordial saludo, muy comedidamente me permito informarle la ACEPTACION EXPRESA E INCONDICIONAL DE LA OFERTA presentada por usted en el proceso de la referencia, cuyo objeto consiste en **"SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA LA ATENCION DE EMERGENCIAS Y DESASTRES ATENDIDAS EN EL MUNICPIO DE CAJICA, LAS ACTIVIDADES DEL CUERPO OFICIAL DE BOMBEROS Y DEMAS ACTIVIDADES DE LA SECRETARIA DE GOBIERNO Y PARTICIPACION CIUDADANA DEL MUNICIPIO DE CAJICA"** por valor de **TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 30.000.000), POR MONTO AGOTABLE DE ACUERDO CON LOS VALORES UNITARIOS OFERTADOS** incluidos todos los impuestos a que haya lugar y gastos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista, en razón a que la propuesta presentada por usted se ajusta al presupuesto oficial y cumple con los aspectos jurídicos, técnicos y económicos, así como acredita la experiencia solicitada y demás condiciones establecidas en la invitación de referencia.

Con la publicación de la presente comunicación en Página del Portal Único de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente SECOP II, el proponente seleccionado queda informado de la aceptación de la oferta.

CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

A continuación, se describe en forma detallada las especificaciones técnicas y económicas para dar cumplimiento al objeto del contrato:

REFRIGERIO			
ITEM	**DESCRIPCION GENERAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	PASTEL DE POLLO DE 100GR. CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS; UNA FRUTA DE 120 GR Y JUGO COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA, MÍNIMO DE 200 ML.	UNIDAD	1
2	MANTECADA DE 100 GR CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS. UNA FRUTA DE 120 GR Y JUGO COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA MÍNIMO DE 200 ML.	UNIDAD	1
3	COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA MÍNIMO DE 200 ML, SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO O CORDERO MÍNIMO DE 250 GRAMOS, PAN GOURMET, PAN DE	UNIDAD	1

	AJO O PAN ÁRABE CON QUESO MOZZARELLA, LECHUGA Y 1 SALSA. EL 70% DEL PESO TOTAL DEBE CORRESPONDER AL JAMÓN Y AL QUESO. CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS.		
DESAYUNO			
ITEM	**DESCRIPCION GENERAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	CALDO DE COSTILLA / CAFÉ O CHOCOLATE / HUEVOS AL GUSTO / PAN / PORCIÓN DE QUESO.	UNIDAD	1
2	JUGO O YOGURTH / CEREAL O GRANOLA / AREPA DE QUESO O WAFLE	UNIDAD	1
3	TAMAL / CHOCOLATE / PAN	UNIDAD	1
ALMUERZO			
ITEM	**DESCRIPCION GENERAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	**OPCION 1**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 200 GR DE CARNE DE RES, CERDO O PESCADO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML.	UNIDAD	1
2	**OPCION 2**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 350 GRAMOS DE POLLO (PIERNA PERNIL), O 200 GR DE FILETE DE POLLO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML.	UNIDAD	1
3	**OPCION 3**: SOPA, GELATINA O FRUTA + Pollo en salsa de champiñones 125 GR + Arroz verde 35 GR + Puré de papa 100 GR + Ensalada (Lechuga, espinacas, melón, fresas, vinagreta de maracuyá) 70 GR + Bebida fria de minimo 9 onzaz o 350 ml	UNIDAD	1
CENA			
ITEM	**DESCRIPCION GENERAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	**OPCION 1**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 200 GR DE CARNE DE RES, CERDO O PESCADO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML.	UNIDAD	1
2	**OPCION 2**: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEÍNA MINIMO 350 GRAMOS DE POLLO (PIERNA PERNIL), O 200 GR DE FILETE DE POLLO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML	UNIDAD	1
3	**OPCION 3**: SOPA, GELATINA O FRUTA + Bagre en salsa 125 GR + Arroz con ajonjolí 35 GR + croquetas de yuca 100 GR + Verduras calientes (habichuela, arveja, zanahoria) 70 GR + Bebida fria de minimo 9 onzaz o 350 ml	UNIDAD	1

REFRIGERIOS NIÑOS			
ITEM	**DESCRIPCION GENERAL**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**
1	1.Avena con Leche Entera Ultra Alta Temperatura (UAT) en empaque rigido. 2.Pan de Maiz. 3.Paleta de agua con fruta de diferentes sabores.	UNIDAD	1
2	1.Kumis con Granola. 2.Croissant. 3.Pera	UNIDAD	1
3	1.Bebida fruver. 2.Sanduche en pan integral con queso. 3. Gelatina Preparada	UNIDAD	1

ESTACIÓNDE CAFÉ, AROMÁTICA Y AGUA POTABLE:

Suministro de Agua potable, tinto y aromática, incluyendo Azúcar, Azúcar dietética, mezcladores y servilletas.

a. COMPONENTE DE CALIDAD: Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

1. Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según Resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas.
2. Lo jugos en botella a suministrar deberán ser de una marca reconocida en el mercado.
3. Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Los derivados lácteos utilizados en los refrigerios deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
5. El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
6. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y suministro de los refrigerios de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
7. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonadas.
8. Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
9. Los refrigerios deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 650C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano.
10. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que suministren los refrigerios cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud.
11. Los refrigerios deberán entregarse en los empaques de tal manera que cumplan lo

establecido en el Decreto 153 del 27 de julio de 2023.

b. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

12. Preparar los refrigerios cumpliendo con los menús estándar ofertados y los requerimientos del servicio.
13. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las opciones de refrigerio estipuladas en las especificaciones técnicas del contrato.
14. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
15. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.
16. Suministrar los diferentes elementos que se requieran para el buen servicio y los demás elementos necesarios para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato.

c. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ASEO

17. Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas.
18. El personal que realice la entrega de los refrigerios, deberá utilizar durante su labor tapabocas que cubra boca y nariz y disponer de alcohol glicerinado al 60% para su desinfección permanente y realizar el lavado de manos con agua y jabón de manera frecuente.
19. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con plan de evacuación de residuos.

CONDICIONES ADICIONALES

Entrega de alimentos por parte del proveedor: La entrega se debe dar en las fechas y horarios definidas, las cantidades establecidas y lugares establecidos por el supervisor del contrato o quien haga sus veces, resaltando que, los empaques deben cumplir con las políticas ambientales.

La distribución de los alimentos: Debe darse en vehículos que tenga el proveedor y que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias; el proveedor debe realizar el cargue, distribución y descargue de los alimentos a los destinos indicados previamente con el Supervisor del contrato o quien haga sus veces y en los horarios definidos bajo las condiciones de calidad y cantidad requeridas.

Los menús descritos pueden ser modificados según las necesidades de la entidad sin que se alteren características técnicas y nutricionales previo acuerdo entre el contratista y el supervisor.

MANIFESTACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS: El proponente deberá presentar en el formato propuesto los requerimientos técnicos mínimos señalados en el **numeral 7.3 del estudio previo.**

2.DISPONIBILIDAD DE ESPACIO FÍSICO PARA ELABORACIÓN Y/O ENTREGA DE ALIMENTOS

Para la entrega de los refrigerios y alimentos el Municipio de Cajicá que se cuente con un espacio físico donde se entreguen los alimentos que cuente con la infraestructura adecuada y necesaria para garantizar el higiene y correcta preparación de los mismo, igualmente para garantizar un orden operativo y administrativo en el desarrollo del contrato, y se acreditará mediante alguna de las siguientes posibilidades:

1- **SI ES PROPIEDAD DEL OFERENTE:**
-Presentación cámara de comercio y/o certificado de matrícula mercantil del establecimiento ofrecido a nombre del proponente, donde se pueda verificar que está ubicado en el Municipio de Cajicá, dicho certificado debe haber sido expedido con no más de Un (01) mes de antelación a la fecha de cierre del presente proceso de selección,
- registro sanitario vigente de calificación mínima del 70%.

2- **SI ES EN ALQUILER O PRESTAMO:**

- En caso de ser en alquiler presentación de una certificación expedida por el propietario del establecimiento de Comercio donde manifieste la disponibilidad del lugar 100% al oferente durante toda la ejecución del contrato,
- Cámara de Comercio respectiva y/o certificación de registro mercantil vigente, donde especifique la dirección del establecimiento dicho certificado debe haber sido expedido con no más de Un (01) mes de antelación a la fecha de cierre del presente proceso de selección,

- la disponibilidad del servicio deberá soportarse aportando copia de un acuerdo comercial y/o contrato civil o comercial entre quienes corresponda.
- registro sanitario del lugar ofrecido vigente con calificación mínima del 70%.

2-PERSONAL PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO: Para la ejecución del contrato el oferente deberá ofrecer mínimo 3 personas durante la ejecución del contrato así:

- Título de bachiller con experiencia mínima de 2 años en servicios de cáterin y/o servicio de restaurantes.
- Carnet de manipulación de alimentos vigente.
- Carta de compromiso debidamente firmada por el personal donde manifieste su voluntad y disponibilidad durante toda le ejecución del contrato.

3-DISPONIBILIDAD PERMANENTE DE VEHÍCULO REPARTIDOR DE ALIMENTOS.

El proponente deberá ofrecer un Vehículo con disponibilidad del 100% para la entrega de los alimentos y los refrigerios en el lugar que sea necesario, en la jurisdicción del Municipio de Cajica. El vehículo repartidor debe estar disponible para el servicio del Municipio las 24 horas al día, 7 días a la semana 30 días al mes, hasta la finalización del contrato. El proponente deberá ofrecer por escrito la disponibilidad del vehículo repartidor, anexando carta de propiedad de la misma en caso de que el proponente sea el propietario, o carta de disponibilidad firmada por el propietario del vehículo y documentos de propiedad en caso de que éste sea alquilado.

En ambos casos se beberá allegar carta de propiedad de los vehículos, soat vigente revisión técnico mecánica de ser el caso el vehículo ofrecido debe garantizar las condiciones de higiene y de capacidad para el transporte de alimentos y modelo mínimo del vehículo 2015 para garantizar la calidad técnica y mecánica del mismo. El ofrecimiento del vehículo repartidor se hace sin costo adicional para el Municipio de Cajicá y deberá contar con concepto favorable vigente expedido por autoridad competente.

A. Obligaciones Específicas:

1. Garantizar que los refrigerios entregados cumplan con las condiciones y especificaciones requeridas.
2. Entregar los refrigerios en las cantidades, periodicidad, calidad y en el lugar requerido por el supervisor del contrato.
3. Adquirir alimentos e insumos que correspondan a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y presentar los debidos soportes.
4. Cada semana comunicarse con el supervisor del contrato para coordinar la entrega del número de refrigerios a ser entregados y los horarios correspondientes.
5. El contratista deberá entregar los refrigerios en cestillos o canastillas avalados para tal fin.
6. Disponer de todos los elementos para la atención de los diferentes eventos, adelantados por la secretaria de Gobierno y Participación Ciudadana (mesas, sillas, menaje, estaciones de café, transporte y cáterin en general).
7. Suministrar alimentos (desayuno, almuerzo, cena), para el apoyo a emergencias y desastres atendidas por los integrantes del Cuerpo Oficial de Bomberos de Cajicá, el contratista se obliga a entregar solo al personal autorizado por el supervisor, por ende, no se asume ninguna obligación de pagar raciones servidas en caliente entregados a personal no autorizado.
8. Suministrar refrigerios para los asistentes a las capacitaciones de niños al rescate y de capacitaciones impartidas por el cuerpo oficial de bomberos.
9. Suministrar alimentos durante las actividades organizadas para las víctimas del conflicto armado, contratista se obliga a entregar solo al personal autorizado por el supervisor, por ende, no se asume ninguna obligación de pagar raciones ser
10. vidas en caliente entregados a personal no autorizado.
11. Suministrar alimentos durante las actividades organizadas para las actividades de libertad religiosa, contratista se obliga a entregar solo al personal autorizado por el supervisor, por ende, no se asume ninguna obligación de pagar raciones servidas en caliente entregados a personal no autorizado.
12. Los alimentos suministrados deben ser frescos, aptos para el consumo humano, el contratista debe garantizar en todo momento la calidad del suministro y las condiciones de salubridad necesarias para la preparación, empaque o disposición a la mesa (según corresponda).
13. Los utensilios utilizados para la preparación de los alimentos deben estar en óptimas condiciones de uso.
14. El contratista debe garantizar que el personal que manipule los alimentos a suministrar con el presente contrato cuente con una certificación vigente expedida por una entidad o institución avalada por la Secretaría de Salud del Departamento de Cundinamarca, en todo caso que cumpla con las disposiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997 Capitulo III Personal Manipulador de Alimento y en la Resolución No. 2674 de 2013.

15. El personal encargado de manipular los alimentos deberá cumplir de manera estricta con normas de higiene como es lavado y desinfección de manos y la utilización de elementos de protección personal – EPP necesarios.
16. El contratista deberá llevar el control de los alimentos - desayuno, almuerzo, cena y/o refrigerio - que suministre, en una planilla que contenga nombre y firma del personal del Cuerpo Oficial de Bomberos que recibió el alimento.
17. Responder a los reclamos, consultas y/o solicitudes presentadas por la Entidad Contratante, eficaz y oportunamente de acuerdo a lo establecido en el presente documento.
18. Informar al Municipio cualquier cambio en su condición como proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones o adquisiciones o reorganizaciones empresariales.
19. Disponer de los medios de transporte adecuados y necesarios para entrega de los alimentos, cuando presenten algún daño o mal funcionamiento, o cuando no cumplan con las especificaciones y/o condiciones técnicas exigidas en los documentos del proceso, de inmediato deberá ser reemplazado, y sumir los costos.
20. Reemplazar a sus expensas y a entera satisfacción del Municipio sin costo alguno, los bienes que resulten de mala calidad o defectuosos de inmediato una vez sea informado al contratista de tal evento.
21. Efectuar la distribución de alimentos en menaje que cumpla la normatividad de transporte de alimentos vigente (carros térmicos, desechables etc.)
22. El contratista debe garantizar el suministro de las raciones alimenticias en cualquier horario.
23. Ejecutar y cumplir con todos y cada uno de los ofrecimientos efectuados por el contratista en su propuesta.

B. **Obligaciones Generales**:

24. Desarrollar con diligencia el objeto del contrato mediante la utilización de los recursos materiales y técnicos que requiera para la correcta y oportuna ejecución de las actividades.
25. Cumplir con el objeto del contrato, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del Contratista con el Municipio.
26. Presentar mensualmente los informes de ejecución con el respectivo apoyo fotográfico.
27. Colaborar con el municipio para que el objeto del contrato se cumpla.
28. Garantizar las condiciones necesarias para la correcta ejecución del objeto del contrato; se debe contar con el equipo de protección necesario para efectuar las labores.
29. Avisar oportunamente al municipio de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.
30. Realizar las actividades correspondientes según las instrucciones del Municipio, para realizar el objeto del contrato.
31. Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que se le asignen
32. Subsanar de manera inmediata y a su costa daños generados.
33. Acreditar el pago de los aportes a los sistemas de seguridad social integral en los porcentajes establecidos en las normas legales vigentes.
34. Garantizar que el objeto del contrato se cumpla en condiciones de calidad y eficiencia, para lo cual deberá constituir dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, garantía única.
35. Obrar con lealtad en las etapas precontractual, contractual y pos contractual, respectivamente.
36. Atender las observaciones o recomendaciones realizadas para el desarrollo del objeto contractual.
37. Conservar en buen estado los elementos que le sean entregados para el desarrollo del objeto contractual y devolverlos a la finalización del contrato
38. Presentar oportunamente la cuenta de cobro para realizar efectivamente los respectivos pagos.
39. El contratista deberá dar cumplimiento a las políticas del sistema de gestión documental en los documentos que sean entregados a la entidad como resultado del objeto contractual, así mismo deberá mantener la calidad descrita en el certificado de calidad con que cuenta el municipio.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE CAJICÁ:

1. Cancelar al contratista el valor del contrato en la oportunidad y forma aquí establecida.
2. Vigilar el desarrollo y ejecución del contrato y exigir al contratista el cumplimiento del mismo, a través del supervisor del contrato.
3. Precisar e individualizar los inmuebles que serán objeto de avalúo.
4. Formular sugerencias por escrito sobre observaciones que estime convenientes en el desarrollo del contrato, siempre enmarcadas dentro de los términos del mismo.
5. Aprobar la garantía única que en debida forma constituya el Contratista.
6. Suministrar los elementos necesarios para la ejecución del objeto contractual, si a ello hubiere lugar.

7. Efectuar los descuentos de ley de orden nacional y municipal en cumplimiento de las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista, a la entidad y con la actividad objeto del contrato.

SOPORTE PRESUPUESTAL

CDP 2024001510 FECHA: 30/08/2024				
RUBRO	**FUENTE**	**NOMBRE**	**VALOR CDP**	**VALOR CONTRATO**
2.3.5.4503004-2024251260058-2.3.2.02.02.00801-275-1.2.3.1.14	1.2.3.1.14 sobretasa bomberil	Garantizar el funcionamiento anual de 1 cuerpo oficial de bomberos de Cajica.	$15.000.000	$30.000.000

CDP 2024001543 FECHA: 04/09/2024				
RUBRO	**FUENTE**	**NOMBRE**	**VALOR CDP**	**VALOR CONTRATO**
2.3.2.4101063-2024251260030-2.3.2.02.02.00901-131-1.2.1.0.00	1.2.1.0.00 ingresos corrientes de libre destinación	Implementar al 100%el plan de acción territorial anual de las víctimas de conflicto armado	$5.000.000	$30.000.000

CDP 2024001544 FECHA: 04/09/2024				
RUBRO	**FUENTE**	**NOMBRE**	**VALOR CDP**	**VALOR CONTRATO**
2.3.5.4599031-2024251260068-2.3.2.02.02.008-313-1.2.1.0.00	1.2.1.0.00 ingresos corrientes de libre destinación	Crear e implementar un programa municipal de libertad religiosa, de cultos y conciencia.	$10.000.000	$30.000.000

FORMA DE PAGO

El Municipio de Cajicá pagará al contratista a través de la Secretaría de Hacienda el valor del presente contrato de la siguiente manera: **se realizarán pagos parciales de acuerdo a las entregas realizadas según los valores unitarios ofertados, pudiendo variar las cantidades requeridas de conformidad con la necesidad del servicio, previa presentación de**:

Por parte del contratista tiene que adjuntar:

1. Factura electrónica en la cual se incluya el detalle de los bienes o servicios, su valor unitario y total, IVA si aplica.
2. Acreditar los pagos al sistema de seguridad social integral.
3. Ingreso al Almacén (cuando aplique)
4. Certificado de recibo a satisfacción del almacenista (cuando aplique)

Por parte del supervisor del contrato:

1. Certificación de cumplimiento,
2. Informe de supervisión con constancia de verificación de los aportes al sistema de seguridad social integral
3. Verificar la existencia del ingreso al almacén y la existencia de la certificación de ingreso cuando ello aplique.
4. Aceptar la factura en los casos en que se presente la misma y verificar que la misma cumpla con los requisitos del Código de Comercio y estatuto tributario para su pago.

Así mismo el supervisor efectuará la elaboración de la respectiva acta de pago. Dichos pagos podrán hacerse por transferencia electrónica toda vez que el Contratista lo solicite mediante oficio respectivo dirigido a la Secretaría de Hacienda.

El IVA y retención en la fuente a los pagos, se harán de acuerdo con las disposiciones legales sobre la materia.

La Administración Municipal sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el presente proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia efectuará pagos a terceros.

Descuentos: El proponente deberá tener en cuenta que la Administración Municipal efectuará los descuentos de ley del orden Nacional vigentes y conforme a sus modificaciones de ley, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el contratista a la Entidad y con la actividad objeto del contrato. Este contrato estará sujeto al régimen tributario vigente para la República de Colombia.

El pago estará sujeto al PAC.

PARÁGRAFO PRIMERO. Para efectuar el pago que corresponda en desarrollo del contrato, el CONTRATISTA deberá subir a la plataforma la factura electrónica correspondiente con el lleno de los requisitos legales y según corresponda a su régimen tributario.

PARÁGRAFO SEGUNDO. LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE CAJICÁ efectuará los descuentos de ley con base en las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el CONTRATISTA, y con la actividad objeto del contrato.

GASTOS DE ESTAMPILLAS

EL CONTRATISTA se obliga a pagar el valor de:

PAGO DE ESTAMPILLA PARA EL FOMENTO Y ESTÍMULO PARA LA CULTURA: según lo establecido en el Artículo 251 y ss del Acuerdo 12 de 2020 (Estatuto Tributario Municipal) ajustado mediante Acuerdo Municipal No. 010 de 2021 en su artículo séptimo; la tarifa es el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adiciones antes de IVA.

PAGO DE ESTAMPILLA PRO BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR: según lo establecido en el Artículo 241 y ss del Acuerdo 12 de 2020 ajustado mediante Acuerdo Municipal No. 010 de 2021, en su artículo sexto; la tarifa es el tres por ciento (3%) del valor total del contrato o convenio y sus adiciones antes de IVA.

PAGO TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN: Según lo establecido en el Artículo 272 y ss del Acuerdo 12 de 2020 ajustado mediante Acuerdo Municipal No. 010 de 2021, en su artículo noveno; la tarifa es el uno por ciento (1%) del valor total del contrato y sus adiciones antes de IVA.

ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR: según lo establecido en el Artículo primero del Acuerdo Municipal No. 010 de 2021 que ajustó el Acuerdo 12 de 2020 (Estatuto Tributario Municipal); la tarifa es el dos por ciento (2%) del valor bruto del contrato sin incluir impuestos, tomando como base los contratos superiores a diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

TÉRMINO DE EJECUCIÓN. El término de duración del contrato que se suscriba, será **POR MONTO AGOTABLE DE ACUERDO CON LOS VALORES UNITARIOS OFERTADOS Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, SIN QUE SUPERE EL 31 DE DICIEMBRE DE 2024**

contados a partir de la fecha de suscripción del contrato, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de las garantías.

CADUCIDAD. La caducidad, de acuerdo con las disposiciones y procedimientos legamente establecidos, puede ser declarada por el Municipio de Cajicá cuando exista un incumplimiento grave que afecte la ejecución del presente Contrato.

MULTAS. En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente contrato, el Municipio de Cajicá puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones, por parte del contratista, este faculta al Municipio de Cajicá para que se le imponga multas sucesivas, equivalentes al 1% del valor total del contrato, hasta un monto total del 10% del valor total del mismo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al contratista de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. Estas multas se causarán hasta cuando EL CONTRATISTA demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento a satisfacción del supervisor asignado. Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que se hayan tomado las medidas a que se refiere este numeral,

o si hubiere transcurrido el plazo fijado por el supervisor al contratista sin que se hayan obtenido los resultados exigidos, el municipio podrá declarar la caducidad del contrato.

CLÁUSULA PENAL. En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, debe pagar al Municipio de Cajicá a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el Municipio de Cajicá adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil. **PARÁGRAFO.** El valor de la multa y la cláusula penal pecuniaria ingresarán al Tesoro del Municipio de Cajicá y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se cobrará por la vía judicial, de conformidad con las normas pertinentes

ANÁLISIS DE GARANTÍAS EXIGIBLES

De conformidad con lo señalado por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, EL CONTRATISTA se obliga a constituir a más tardar dentro de los dos (2) días siguientes a suscripción del contrato cualquiera de las garantías allí señaladas, que ampare los siguientes riesgos:

CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES: Artículo 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015 Artículo 121 Riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales: La garantía de cumplimiento de las obligaciones cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratante.

Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal incluyendo en ellas el pago de multas y cláusula pecuniaria, cuando se hayan pactado en el contrato. El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá al Municipio de Cajicá de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratante garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato garantizado.

El valor de esta garantía será del QUINCE por ciento (15%) del valor total del contrato. El contratante deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato garantizado más seis (6) meses, contados a partir de la fecha de aceptación de la oferta. En caso de no haberse convenido por las partes término para la liquidación del contrato, la garantía deberá mantenerse vigente por el término legal previsto para ese efecto.

CALIDAD DEL SERVICIO: El amparo de calidad del servicio cubre al Municipio de Cajicá - Alcaldía Municipal de los perjuicios imputables al contratante garantizado 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 de un contrato de consultoría o (I) de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el convenio.

El valor de esta garantía será del QUINCE por ciento (15%) del valor total del contrato. El contratante deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato garantizado más seis (6) meses, contados a partir de la fecha de aceptación de la oferta. En caso de no haberse convenido por las partes término para la liquidación del contrato, la garantía deberá mantenerse vigente por el término legal previsto para ese efecto.

PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: El valor de esta garantía será del tres por ciento (3%) del valor total del contrato. El contratante deberá otorgarla con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) año más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: El contratista debe presentar una garantía de responsabilidad civil extracontractual, a favor del Municipio de Cajicá, por un valor mayor o igual a 200 SMMLV y por el término de ejecución del contrato que proteja al municipio de eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista y que cubra también los perjuicios ocasionados por eventuales reclamaciones de terceros derivadas de la responsabilidad extracontractual que surjan de las actuaciones, hechos u omisiones de los subcontratistas autorizados.

SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. El control y vigilancia de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones y del objeto del contrato estará a cargo SECRETARIA GOBIERNO Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA y/o quien haga sus veces, de conformidad con lo establecido en el documentos de los estudios previos de la presente contratación, que hacen parte integral del contrato que se aprueba en el SECOP II y teniendo en cuenta las obligaciones asignadas mediante la Resolución No. 014 de 2023, mediante la cual se adopta el manual de supervisión, siendo

obligación del supervisor su conocimiento. En ningún caso la supervisión podrá ser delegada o cedido a funcionario alguno.

INDEMNIDAD. El Contratista se obliga a indemnizar al Municipio de Cajicá con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente contrato. EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al Municipio de Cajicá de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente contrato. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que EL CONTRATISTA asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

MODIFICACIONES. Cualquier modificación al presente contrato, será creada, publicada y aprobada en el SECOP II. En caso de requerirse, deberá constar por escrito y ser suscrita por las partes intervinientes en el mismo.

LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO. A partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

LIQUIDACIÓN. De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro del término fijado en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, o dentro del que acuerden las partes para el efecto. De no existir tal término, la liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

NOTA. La firma de los usuarios del SECOP II que suscriben el presente acto es electrónica, y cumple con los requisitos de confiabilidad de las firmas electrónicas exigidas por el Decreto 2364 de 2012 artículo 4, y lo regulado en la Ley 527 de 1999.
El presente documento no requiere de impresión física, ni firma, De acuerdo con el artículo 7 de la Ley 527 de 199, el Decreto 2364 de 2012

ANEXO OFERTA ECONOMICA

DESCRIPCION GENERAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	% IMPUESTO	VALOR UNITARIO	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO (IMPUESTO INCLUIDO)	VALOR TOTAL (IMPUESTOINCLUIDO)
REFRIGERIOS							
REFRIGERIO OPCIÓN 1: PASTEL DE POLLO DE 100GR. CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS. UNA FRUTA DE 120 GR Y JUGO COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA, MÍNIMO DE 200 ML.	unidad	1	8%	$ 12.400	$992	$13.392	$13.392
REFRIGERIO OPCIÓN 2: MANTECADA DE 100 GR CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS. UNA FRUTA DE 120 GR Y JUGO COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA MÍNIMO DE 200 ML.	unidad	1	8%	$ 12.400	$992	$13.392	$13.392
REFRIGERIO OPCIÓN 3: COMPUESTO POR NÉCTAR DE FRUTA EN PRESENTACIÓN EN CAJA O BOTELLA MÍNIMO DE 200 ML, SÁNDWICH DE JAMÓN DE CERDO O CORDERO MÍNIMO DE 250 GRAMOS, PAN GOURMET, PAN DE AJO O PAN ÁRABE CON QUESO MOZZARELLA, LECHUGA Y 1 SALSA. EL 70% DEL PESO TOTAL DEBE CORRESPONDER AL JAMÓN Y AL QUESO. CON EMPAQUE INDIVIDUAL EN BOLSA DE PAPEL PARAFINADO PARA ALIMENTOS.	unidad	1	8%	$ 12.400	$992	$13.392	$13.392
DESAYUNO							
OPCIÓN 1: CALDO DE COSTILLA / CAFÉ O CHOCOLATE / HUEVOS AL GUSTO / PAN / PORCIÓN DE QUESO	unidad	1	8%	$ 17.200	$ 1.376	$ 18.576	$ 18.576
OPCIÓN 2: JUGO O YOGURTH / CEREAL O GRANOLA / AREPA DE QUESO O WAFLE	unidad	1	8%	$ 17.200	$ 1.376	$ 18.576	$ 18.576
OPCIÓN 3: TAMAL / CHOCOLATE / PAN	unidad	1	8%	$ 17.200	$ 1.376	$ 18.576	$ 18.576
ALMUERZO							
OPCIÓN 1: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEINA MINIMO 200 GR DE CARNE DE RES, CERDO O PESCADO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML	unidad	1	8%	$ 26.000	$ 2.080	$ 28.080	$ 28.080
OPCIÓN 2: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEINA MINIMO 350 GRAMOS DE POLLO (PIERNA PERNIL), O 200 GR DE FILETE DE POLLO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML	unidad	1	8%	$ 26.000	$ 2.080	$ 28.080	$ 28.080
OPCIÓN 3: SOPA, GELATINA O FRUTA + Pollo en salsa de champiñones 125 GR + Arroz verde 35 GR + Puré de papa 100 GR + Ensalada (Lechuga, espinacas, melón, fresas, vinagreta de maracuyá) 70 GR + Bebida fría de mínimo 9 onzas o 350 ml	unidad	1	8%	$ 26.000	$ 2.080	$ 28.080	$ 28.080
CENA							
OPCIÓN 1: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEINA MINIMO 200 GR DE CARNE DE RES, CERDO O PESCADO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML	unidad	1	8%	$ 26.000	$ 2.080	$ 28.080	$ 28.080
OPCIÓN 2: UNA (1) PORCIÓN DE PROTEINA MINIMO 350 GRAMOS DE POLLO (PIERNA PERNIL), O 200 GR DE FILETE DE POLLO + CEREAL (ARROZ) + HARINA 120 GRAMOS PORCIÓN + 100 GRAMOS DE TUBÉRCULOS O VERDURA, + UNA (1) BEBIDA FRIA DE MINIMO 9 ONZAS O 350 ML	unidad	1	8%	$ 26.000	$ 2.080	$ 28.080	$ 28.080
OPCIÓN 3: SOPA, GELATINA O FRUTA + Sagra en salsa 125 GR + Arroz con ajonjolí 35 GR + croquetas de yuca 100 GR + Verduras calientes (habichuela, arveja, zanahoria) 70 GR + Bebida fría de mínimo 9 onzas o 350 ml	unidad	1	8%	$ 26.000	$ 2.080	$ 28.080	$ 28.080
REFRIGERIOS NIÑOS							
OPCIÓN 1: 1.Avena con Leche Entera Ultra Alta Temperatura (UAT) en empaque rígido. 2.Pan de Maiz. 3.Paleta de agua con fruta de diferentes sabores	unidad	1	8%	$ 12.400	$992	$13.392	$13.392
OPCIÓN 2: 1.Kumis con Granola. 2.Croissant. 3.Pera	unidad	1	8%	$ 12.400	$992	$13.392	$13.392
OPCIÓN 3: Bebida fruver. 2.Sanducha en pan integral con queso. 3. Gelatina Preparada	unidad	1	8%	$ 12.400	$992	$13.392	$13.392
ESTACIÓN DE CAFÉ							
Suministro de Agua potable, tinto y aromáticas, incluyendo Azúcar, Azúcar dietéticos, mezcladores y servilletas.	unidad	1	8%	$ 235.000	$ 18.800	$ 253.800	$ 253.800
SUB TOTAL			$				517.000
IVA			$				41.360
TOTAL (IVA INCLUIDO)			$				558.360