Circasia Q., 10 de octubre de 2022.

Señores:
CORPOCONEXION
nit 900928478-5
Representante legal
Yeison Correa Correa
C.c 1.094.935.435
Dirección: KM2 via Armenia- Pueblo Tapado Vda Zuleybar

Referencia: Invitación Pública Mínima cuantía No. 032 de 2022.
Asunto: Comunicación Aceptación de la Oferta.

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SUMINISTRO No. 008 DE 2022

En atención a su oferta presentada dentro del proceso de la referencia y atendiendo la recomendación del comité evaluador, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, por medio del presente escrito, le manifiesto que el Municipio de Circasia Quindío, en forma expresa e incondicional acepta su oferta presentada dentro del proceso de selección de la referencia, la cual se relaciona a continuación:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL: CONTRATO DE SUMINISTRO

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE CIRCASIA
NIT.	890.001.044-8
CONTRATISTA:	CORPO CONEXION
NIT:	900928478-5

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA OFERTA

El objeto de la oferta consiste en **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA A TODO COSTO DIRIGIDO A LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DÍA GONZALO GARCÍA GUTIÉRREZ DEL MUNICIPIO DE CIRCASIA QUINDÍO",** Que, en virtud a lo anterior, deberá cumplir con el objeto contractual con las características y obligaciones establecidas en la invitación pública, y por los valores que se describen en la oferta económica.

2. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL OBJETO.

De conformidad con las normas legales vigentes, el lugar del cumplimiento del contrato que se llegare a celebrar es en el Municipio de Circasia Quindío, en los puntos específicos relacionados en las especificaciones técnicas del presente proceso de selección.

3. VALOR DEL CONTRATO.

El presupuesto oficial determinado por la entidad para el contrato asciende a la suma de **VEINTIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($28.000.000),** INCLUIDO IVA y todos los impuestos, tasas y contribuciones a cargo del contratista, así como todos los costos y gastos asociados con la ejecución del contrato.

Para cuyo efecto La Secretaria Financiera Municipal expidió el siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

Certificado de banco de programas y proyectos N° y fecha.	Certificado de Disponibilidad No y fecha	Descripción	Artículo Presupuestal	Valor
499 del 16 de agosto de 2022.	782 del 16 de agosto de 2022	Otros transferencias Corrientes de otras entidades del Gobierno General.	1.2.3.3.04	$13.735.387
		R-B Estampillas	1.3.3.1.19	$ 12.172.483
		R.B. Otras trasnferencias Corrientes de otras entidades del Gobierno General	1.3.3.3.04	$ 1.492.130
		Estampilla	1.2.3.1.19	$ 600.000

NOTA: No obstante el valor total del presupuesto oficial, la entidad se permite hacer claridad que los recursos comprometidos para la ejecución del contrato se podrán agotar o no agotar, dependiendo esto de los alimentos que real y efectivamente se requieran al contratista, por parte de la entidad durante el plazo de ejecución del contrato, razón por la cual en uno o en otro sentido el contrato podrá ser adicionado conforme a la ley o en su defecto los recursos podrán ser liberados por la llegada del vencimiento del término de ejecución del contrato o terminado anticipadamente con el agotamiento de los recursos dispuestos para satisfacer la necesidad estatal.

4. TARIFAS Y PRECIOS

Los valores unitarios que se tendrán en cuenta para la ejecución del contrato corresponden a los establecidos en la oferta económica. Los cuales se discriminan a continuación:

Ítem	Ración	Unidad.	VALOR UNITARIO (IVA INCLUIDO CUANDO CORRESPONDA)
1	Desayuno	1	$ 7.000
2	Refrigerio (Medias Nueves)	1	$ 5.000
3	Almuerzo	1	$ 10.000
4	Refrigerio (Media tarde)	1	$ 5.000
5	**ESTACIÓN DE BEBIDAS Y/O CAFÉ SIMPLE**		
	Bebida caliente tinto en vaso material biodegradable 200 cc	1	$ 1.500
	Bebida caliente aromática surtida en bolsita en vaso material biodegradable 200 cc.	1	$ 1.500
	Porrón de agua fresca potable, purificada marca reconocida. 20 litros.	1	$ 11.000
TOTALES			$ 41.000

5. FORMA DE PAGO

El Municipio de Circasia Quindío, realizará pagos parciales, con corte al último día calendario de cada mes, ello de conformidad con la cantidad de alimentos efectivamente suministrados a la entidad y liquidados conforme al valor unitario pactado; previa presentación del informe de actividades, factura o cuenta de cobro especificando el número de las raciones suministradas de acuerdo a las dietas formuladas por el profesional en el área de nutrición tales como: desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo y refrigerio de la tarde, debidamente sustentadas por las listas diarias elaboradas por el personal administrativo encargado del programa y avalados por el operador, junto con el recibo a satisfacción por parte del supervisor y la acreditación de los pagos correspondientes al sistema de seguridad social. Los pagos están sujetos a la disponibilidad del PAC y derecho a turno.

Las demoras que se presenten por presentación inoportuna de la factura o falta del lleno de los requisitos para la realización del pago correspondiente, serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

De igual manera, y por tratarse de un contrato de suministro a monto agotable, calculados por el sistema de precios unitarios, el valor final del contrato solo se conocerá a la finalización del acuerdo contractual, pues dependerá de las cantidades efectivamente requeridas por la entidad y suministradas por el contratista, sin que sea una obligación de la entidad agotar el valor calculado del contrato, pues como bien se indicó dependerá de las necesidades en la ejecución.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato será de cuarenta y cinco (45) días hábiles contados a partir de la suscripción del acta de inicio y/o hasta agotar el presupuesto oficial, lo que ocurra primero.

7. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

7.1. DEL CONTRATISTA

7.1.1. Obligaciones Específicas:

1.- La producción de los alimentos la debe realizar el contratista en una planta de producción de alimentos que puede ser propia o arrendada según corresponda por su cuenta y riesgo, cumpliendo con la normatividad vigente que para tal efecto aplique. El Centro Día Gonzalo García Gutiérrez será el espacio físico utilizado para la recepción y distribución de los alimentos.

2.- La preparación de los alimentos debe cumplir con las dietas establecidas por el profesional en el área de nutrición según patología del beneficiario y la minuta patrón establecido, asegurando la ingesta necesaria a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor.

3.- Garantizar que las dietas estén sujetas a cambios mecánicos, químicos y físicos según patología de los adultos mayores y prescripción del nutricionista; entregando en cada cuenta de cobro un certificado firmado por el profesional en nutrición en el que indique que se garantizó lo establecido en la presente obligación.

4.- Suministrar los 21 ciclos de menú en las cantidades solicitadas por la entidad y cumpliendo con las especificaciones técnicas señaladas en el contrato y en los documentos previos, en las instalaciones del Centro Día Gonzalo García, con las especificaciones requeridas según las dietas a suministrar como dietas corrientes, hipercalórica, modificada en carbohidratos o hipoglusida y la hipercalórica hiperproteica de lunes a viernes excepto los días festivos, en el horario y tipos de dieta que a continuación se señala; entregando como soporte las planillas de seguimiento diario de la entrega de las raciones a los adultos mayores debidamente avalado (firmado) por el operador y personal de apoyo de la administración municipal.

Ítem	Ración	**Horarios de distribución de dietas a los adultos mayores en el centro día por los manipuladores de alimentos dispuestos por el operador**
1	Desayuno	A partir de las 7:30 hasta las 8:15 am
2	Refrigerio (Medias Nueves)	A partir de las 10:00 am hasta las 10:30 am
3	Almuerzo	A partir de las 12:00 m hasta la 1:30 pm
4	Refrigerio (Media tarde)	A partir 3:30 pm hasta las 4:00 pm
5	Estación de Bebidas y/o café simple	A partir de las 7:30 hasta las 4:00 p.m.

#	DIETA	CALORIAS	OTROS
1	CORRIENTE	**2150**	DIETA CORRIENTE PARA EL ADULTO MAYOR, INCLIUYE 4 TIEMPOS DE COMIDA (DESAYUNO, MEDIA MAÑANA, ALMUERZO, MEDIA TARDE) QUE DEBEN APORTAR EL **70%** DEL VCT DE LA DIETA.
2	MODIFICADA EN CARBOHIDRATOS O HIPOGLÚCIDA	**1700**	DIETA CORRIENTE PARA EL ADULTO MAYOR QUE INCLUYE ALIMENTOS ALTOS EN FIBRA, DE BAJO INDICE GLICEMICO, FRUTAS ENTERAS Y VERDURAS CRUDAS, 4 TIEMPOS DE COMIDA (DESAYUNO, MEDIA MAÑANA, ALMUERZO, MEDIA TARDE) QUE DEBEN APORTAR EL **70%** DEL VCT DE LA DIETA.
3	HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA	**2400**	DIETA CORRIENTE PARA EL ADULTO MAYOR INCREMENTADA EN APORTE CALORICO Y PROTEINA, PRIORIZANDO PROTEINA DE ALTO VALOR BIOLOGICO Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL COMPRENDE 4 TIEMPOS DE COMIDA (DESAYUNO, MEDIA MAÑANA, ALMUERZO, MEDIA TARDE) QUE DEBEN APORTAR EL **70%** DEL VCT DE LA DIETA.
4	ESTACION DE BEBIDAS Y/O CAFÉ SIMPLE	**DOSIFICACIÓN**	BEBIDA CALIENTE TINTO EN VASO MATERIAL BIODEGRADABLE
		200 CC	
		200 CC	BEBIDA CALIENTE AROMATICA SURTIDA EN BOLSITA EN VASO MATERIAL BIODEGRADABLE.
		20 Litros	PORRON DE AGUA FRESCA POTABLE, PURIFICADA MARCA RECONOCIDA.

Nota 1: En la distribución de dietas se deberá garantizar el distanciamiento físico establecido en los protocolos de bioseguridad expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social entre persona y persona.

Nota 2: El proponente y/o futuro contratista deberá contar con mínimo cuatro (04) contenedores termodinámicos con tapa superior con capacidad de 35 Litros aproximadamente, que garanticen la temperatura adecuada de los alimentos mientras son entregados y servidos en el lugar de destino. (Centro Día Gonzalo García Gutiérrez)

Nota 3: El Municipio de Circasia se reserva el derecho a realizar visita de campo con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, así como el cumplimiento de las demás condiciones exigidas en el estudio previo y demás documentos que hacen parte integral del proceso de selección.

5.- Rotular, empacar y envasar los alimentos desde el servicio de alimentación, identificando el nombre del beneficiario y tipo de dieta, así mismo contar con los contenedores termodinámicos para las bebidas, ensaladas y productos que requieran temperatura acorde a la Resolución 2674 de 2013. Los contenedores deben permanecer en óptimas condiciones de aseo y/o limpieza y que cuenten con el sistema de temperatura correcta que permita una entrega de alimentos frescos y calientes según sea el caso y/o menú.

6.- Realizar valoración individual a los beneficiarios del centro Día a través del profesional nutricionista de manera mensual, en donde se establezca un plan nutricional para cada caso en particular durante la ejecución del contrato.

7. Suministrar la alimentación de acuerdo a las condiciones de buenas prácticas e higiene, garantizando la limpieza y desinfección integra de las superficies de mesas, sillas y utensilios dispuestos para servir y distribuir los alimentos antes y después de la misma, en las instalaciones del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez.

8.- Garantizar la calidad de insumos y materia prima a utilizar en la producción de dietas suministradas; entregando en cada cuenta de cobro constancia firmada por el operador manifestando que se ha garantizado la calidad de insumos y materia prima en la producción de dietas suministradas.

9.- Suministrar la loza blanca y juego de cubiertos en acero inoxidable, (menaje) los cuales deben ser completos y entregarlos en porta cubiertos de papel y/o bolsa plástica y en caso de postre cuchara pequeña "postrera", así mismo con servilleta que deberá estar con empaque protector para servir los alimentos a 50 adultos mayores, mediante acta de entrega debidamente firmada por el operador y personal contratista del centro día Gonzalo García Gutiérrez, la cual deberá ser presentada con la cuenta de cobro.

10. Suministrar cuando corresponda los respectivos porta termos completos y correspondientes al tamaño de las porciones de producción y de servida uniformes, con destino a los adultos mayores que requieran del suministro de alimentación en un lugar distinto a las instalaciones del Centro Día.

11.- Garantizar en las instalaciones del Centro Día a partir de las 7:30 a.m. y hasta las 4:00 p.m., una estación de bebidas y/o café simple según las especificaciones técnicas.

12.- Contar y/o asumir los costos de transporte, embalaje y entrega de los alimentos en un vehículo habilitado para dicha actividad, (transporte de alimentos), que acredite certificado de sanidad igual o superior al 90% emitido por la autoridad competente.

13.- Al momento de la entrega de alimentos conforme a los servicios de alimentación, se deberá realizar por parte del nutricionista, el ingeniero de alimentos y el supervisor del contrato o a quien este último delegue por parte del municipio, una estricta vigilancia sobre el cumplimiento de los patrones de alimentación, las dietas requeridas, los ciclos de menú, horarios de entrega, temperaturas, presentación de bandejas, contenedores de alimentos, personal y trato del usuario por el operario de alimentos. Para cuyos fines deberá presentar para el pago la relación de estadística diaria, semanal y mensual de los alimentos suministrados y del proceso de vigilancia aquí indicado.

14.- Reemplazar cualquier alimento que presente deterioro o mala preparación y sea riesgo para las personas que los consumen en el evento de que esto se llegaré a presentar.

15. Tener a disposición un profesional nutricionista y un ingeniero de alimentos, para que presten todos sus conocimientos y tecnologías disponibles para garantizar una alimentación

adecuada y balanceada para los adultos mayores del Centro Día, entre los cuales valoraciones periódicas a los adultos mayores institucionalizados.

16.- Cumplir con el menú ofertado debidamente avalado por el nutricionista, cualquier cambio en la minuta debe ser avalado por el mismo y concertado con el supervisor del contrato.

17.- Disponer y suministrar en los casos de dietas con control de sal, sobres de un (1) gramo y endulzante artificial para dietas hipoglúcidas e hipocalóricas en sobres individuales; mediante acta de entrega debidamente firmada por el operador y personal contratista del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez; la cual deberá ser presentada con la cuenta de cobro.

18.- El tamaño de las porciones de producción y de servida deben ser uniformes y que respondan al gramaje establecido por la lista de intercambio de alimentos, para la dieta hipoglúcida se solicita que se maneje el intercambio por alimento no por grupo y que respondan al gramaje establecido en la lista de intercambio de alimentos de la Universidad de Antioquia vigente y/o actualizado. Se permite el uso de pulpas de fruta para los jugos de las preparaciones de fruta que corresponda al ciclo de menú.

19.- Para la legalización del contrato el profesional nutricionista debe realizar un análisis por semana de los aportes nutricionales, de macro y micronutrientes, de cada dieta requerida y de los alimentos que se proyecta entregar en el ciclo de 21 días incluyendo los tamaños de porción en servido, minuta patrón y cálculos que evidencien los aportes nutricionales (Calorías, Proteínas, Grasas, Carbohidratos, Sodio, Fibra y Hierro) de cada modelo de dieta, los tamaños de porción deben corresponder a los propuestos en la lista de intercambios de la Universidad de Antioquia vigente y/o actualizada, adicionalmente todos estos documentos deberán ser debidamente avalados y firmados por un nutricionista.

20.- Suministrar las preparaciones frías y calientes a cada adulto mayor beneficiario a una temperatura óptima de acuerdo con los parámetros o estándares establecidos y debe cumplir con controles en cuanto a: temperatura de los alimentos durante cada proceso de producción, ensamblaje y distribución con el fin de evitar el riesgo de contaminación o producción de crecimiento microbiológico debiéndose conservar por debajo de 7 grados centígrados o por encima de 60 grados centígrados, cumpliendo con el patrón de alimentación y el ciclo de menú, horarios de entrega, presentación del plato conforme a la preparación, el ciclo de menú de 21 días debe ser renovado cada cinco (05) meses.

21. Conservar la propuesta técnica y económica durante la vigencia del contrato, garantizando que el servicio sea acorde con el objeto del contrato y las obligaciones específicas acordadas.

22.- Cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en el proceso de selección, en la oferta y en el contrato para el óptimo desarrollo del objeto del contrato.

23.- Garantizar el cumplimiento de manera eficiente, permanente y la calidad del servicio de suministro de alimentación a todo costo a los adultos mayores beneficiarios del centro día Gonzalo García Gutiérrez durante la ejecución del contrato con el personal mínimo requerido por la entidad en los documentos del proceso, el cual será verificado en la propuesta y por la supervisión técnica.

24. Suministrar bajo su propio riesgo y cuenta al personal requerido, la dotación, identificación, elementos, insumos para la preparación y suministro de los alimentos que el municipio requiera de acuerdo al contenido presentado en la propuesta y las especificaciones dadas.

25. Garantizar y responder por la limpieza integra y velar por la conservación de la infraestructura física, interna y externa del servicio de alimentación y de todos los bienes muebles, maquinaria y equipo ubicados en el servicio, manteniendo totalmente limpias las áreas desinfectadas y fumigadas. Anexando para su respectiva acreditación certificados de fumigación y protocolo de control de plagas y desinfección de la respectiva planta de procesamiento de alimentos del contratista y/o proveedor. Como también programar visitas

con el supervisor del contrato para la verificación de la conservación de dichas instalaciones.

26. Suministrar los elementos necesarios como bolsas plásticas, canecas y otros elementos para realizar una correcta recolección y clasificación de residuos del servicio.

27. Garantizar la presentación, capacitación, formación, adiestramiento, dotación y seguridad del personal dispuesto para la prestación del servicio a cuenta y cargo del contratista.

28. Contar con el cronograma de control de temperatura en cuartos fríos y refrigeradores en todas las visitas de supervisión cuando se requiera.

29. Brindar apoyo a través de un enlace de comunicaciones permanente en aras de atender cualquier requerimiento PQRS entre el equipo interdisciplinario del Centro Día y el futuro contratista, a fin de atender y acatar las observaciones en materia de salud pública municipal o departamental en salud que competa a la atención integral de los adultos mayores beneficiarios del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez.

30. Cumplir con lo estipulado en el Decreto 248 de 2021, en cuanto al mínimo de compras locales de alimentos en un treinta por ciento (30%) o en su defecto con el porcentaje adicional propuesto según sea el caso, del valor total de los recursos del presupuesto, a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones tal y como lo establece el artículo 2.30.1.1.3 de dicha disposición.

31. Para dar cumplimiento a lo contenido en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el decreto 1860 de 2021; el contratista deberá contar dentro de la planta de personal en la ejecución del contrato con mínimo una persona que haga parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional (víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas). El contratista será el único responsable del personal utilizado para la ejecución del contrato, por lo tanto deberá cancelar las obligaciones laborales y prestacionales que se generen a su cargo y que vincule para la ejecución del mismo.

32. Elaborar y proporcionar para la implementación en el Centro Día Gonzalo García Gutiérrez listado de manuales y protocolos para la atención y servicio de los adultos mayores beneficiarios del Centro Día que contenga como mínimo los siguientes aspectos:

a) Manual de Dietas: Deberá contener la descripción de los diferentes tipos de dietas requeridas según la necesidad y condiciones del adulto mayor, al igual que las indicaciones y restricciones de acuerdo al caso en particular.
b) Manual de Funciones: Deberá contener las funciones, tareas y actividades asignadas para cada cargo.
c) Manual de Procedimientos Técnicos: Deberá contener las normas y procesos de adquisición, manejo, transporte, selección, recepción y almacenamiento de alimentos y materiales.
d) Ciclo de Menú: mínimo de veintiún (21) días basada en la minuta patrón vigente.
e) Tabla de análisis químico: macro y micronutrientes (sodio, potasio, calcio y fosforo) para los tipos de dietas.

33. Garantizar para la ejecución del contrato que el personal correspondiente a manipuladores de alimentos, profesional en nutrición y dietética, así como el operario para la entrega de alimentos, dispuesto por el contratista al servicio de la entidad cuente con certificado de formación para la atención de emergencias, primer respondiente y manejo de elementos de emergencias de mínimo 36 horas expedido por Institución y/o entidad legalmente autorizada en la materia.

7.1.2. Obligaciones generales:

1.- Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral del CONTRATISTA con el Municipio de Circasia.

2.- Elaborar informes periódicos que contengan la descripción detallada de las actividades realizadas, con la relación estadística diaria, semanal y mensual de los alimentos entregados a cada uno de los adultos mayores beneficiarios con los respectivos soportes de recibido por el jefe del servicio y el supervisor del contrato. Este informe deberá ser entregado al supervisor del contrato quien tendrá la obligación de avalar la información ante el Ordenador del Gasto para la autorización del respectivo pago.

3.- Guardar la debida y completa reserva sobre la información y los documentos de que tenga conocimiento o a los que tenga acceso en virtud de la ejecución del contrato.

4.- Obrar con lealtad, diligencia, oportunidad y buena fe en la ejecución del contrato, evitando dilaciones injustificadas en las actividades contratadas.

5.- Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas de la celebración del contrato y de la ejecución del mismo de conformidad con lo establecido en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios.

6.- Cumplir con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, manteniendo los pagos al día durante la ejecución del contrato de suministro de alimentos, en cumplimiento de lo dispuesto en el inciso segundo y parágrafo primero del artículo 41 de la Ley 80 de 1.993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2.007.

7.- Atender las observaciones y sugerencias de mejora realizadas por el funcionario encargado de ejercer vigilancia y control del contrato.

8.-. Cumplir durante la ejecución del contrato con las medidas de bioseguridad que determine el Gobierno Nacional para prevenir, mitigar y controlar el COVID-199.-

9-Suscribir el contrato electrónico derivado del proceso de mínima cuantía según las condiciones técnicas de la plataforma del SECOP II.

10.- Asistir a las citaciones que la Entidad Territorial le realice en forma verbal o por escrito.

7.2. DEL CONTRATANTE:

1.- Colocar a disposición del CONTRATISTA los expedientes, bienes y recursos que se requieran para el desarrollo y ejecución del contrato.

2.- Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que surjan a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.

3.- Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato.

4.- Recibir a satisfacción los bienes por parte del CONTRATISTA, cuando este cumpla con las condiciones establecidas en el contrato.

5.- Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales el valor pactado en el contrato.

6.- Exigir y verificar por intermedio del funcionario designado para ejercer la vigilancia y control de la ejecución del contrato, el cumplimiento de las obligaciones del contratista frente

al pago de los aportes al sistema de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales; así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

7.- Suscribir el Acta de inicio y Liquidar el contrato

8. GARANTÍAS

Atendiendo el contenido del inciso 5 del Artículo 7 de la Ley 1150 dé 2007 y el Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, como quiera que se trata de un proceso cuyo valor NO supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía establecida para esta entidad, no obstante, y aunado a la forma de pago previo el visto bueno del funcionario encargado de la supervisión del contrato se exigirá al contratista seleccionado la constitución de garantía para el desarrollo del objeto contractual.

1.- Amparo de cumplimiento: Este amparo cubre a la entidad Estatal de los perjuicios derivados de: a) El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; b) El cumplimiento tardío defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista, c) Daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y d) el pago de valor de multas y de la cláusula penal pecuniaria. El valor de esta garantía será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y con vigencia al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más (plazo previsto para la liquidación).

2.- Calidad del servicio: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios deri-vados de la deficiente calidad del servicio prestado. El valor de esta garantía será equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato y con vigencia al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más (plazo previsto para la liquidación).

3.- De amparo de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: Este amparo debe cubrir a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato amparado. El monto de este amparo debe ser como mínimo del diez por ciento (10%) del valor del contrato por el término de ejecución y tres (3) años más.

NOTA 1. El contratista deberá hacer entrega de estas garantías a la entidad, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la ley 80 de 1993.

NOTA 2. El contratista se obliga a aportar las garantías a la fecha de inicio del contrato y a ampliar, modificar y prorrogar las mismas, en el evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia.

Garantía Mínima presunta: De conformidad con lo establecido en el artículo 78 de la Constitución Política y el Decreto 3466 de 1982, todo bien o servicio está amparado por garantía mínima la cual se entiende pactada en todos los contratos cuyo objeto es la adquisición de bienes y prestación de servicios y constituye un derecho esencial para todos los consumidores por cuánto estos adquieren bienes y servicios para la satisfacción de sus necesidades y en consecuencia, es imperativo que dichos bienes o servicios gocen de unas condiciones mínimas de calidad e idoneidad para que cumplan con el fin para el que fueron adquiridos.
NOTA 1. El contratista deberá hacer entrega de estas garantías a la entidad, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la ley 80 de 1993.

NOTA 2. El contratista se obliga a aportar las garantías a la fecha de inicio del contrato y a ampliar, modificar y prorrogar las mismas, en el evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia.

9. SUPERVISIÓN

La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contraídas por el Contratista a favor de la Entidad Estatal Contratante (Municipio de Circasia, Quindío), estará a cargo del Asesor Administrativo del Municipio y como apoyo a la supervisión el personal de apoyo contratado por la Entidad que tenga contemplada dicha obligación.

10. DESCUENTOS Y TRIBUTOS LEGALES

Los gastos ocasionados por la suscripción, el perfeccionamiento y la legalización del contrato, tales como tributos, fotocopias, entre otros gastos, correrán a cargo del contratista.

Los descuentos que se aplicarán son los que se relacionan a continuación según certificado expedido por la Secretaria Financiera del Municipio:

Que los descuentos que realiza el Municipio de Circasia para los diferentes procesos que se celebren son los siguientes:

- Estampilla Pro-anciano 4%
- Estampilla Pro-cultura 1%
- Tasa pro deporte y recreación 2%
- ICAT 0.4%
- Si factura con IVA, el reteiva 15%
- Retenciones en la fuente según las tarifas del estatuto tributario nacional

11. CLÁUSULAS DE INDEMNIDAD Y ESPECIALES

El contratista para la ejecución del contrato, actúa con autonomía administrativa y financiera en el cumplimiento de sus obligaciones y, en consecuencia, él, ni su personal contraen relación laboral alguna con el MUNICIPIO DE CIRCASIA QUINDÍO. De la misma manera, la relación jurídica que se configure con la aceptación de la oferta, queda sometida a las clausulas excepcionales de interpretación, modificación y terminación unilateral del contrato, así como a la declaratoria de caducidad, en caso de presentarse las circunstancias legales previstas para ello, así mismo, deberá cumplir durante la ejecución del contrato con la acreditación de aportes al sistema integral de seguridad social en los términos de ley y se obliga a mantener indemne al Municipio, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del contratista o su personal con ocasión de la ejecución del contrato.

12. MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones por parte del contratista, el Municipio impondrá a este multas diarias sucesivas del CINCO POR MIL (5/1.000), sin que éstas sobrepasen del 5 % del valor total del contrato, para conminarlo a cumplir las obligaciones incumplidas. Las multas sólo podrán imponerse mientras se halle pendiente la ejecución de la obligación u obligaciones a cargo del CONTRATISTA. Las multas se impondrán mediante resolución motivada susceptible de impugnar mediante el recurso de reposición, de conformidad con el art. 77 de la ley 80 de 1993. Previamente a la imposición de la multa, el Municipio requerirá al CONTRATISTA para que explique el incumplimiento dentro del término que le señale y aporte las pruebas pertinentes, de conformidad al procedimiento regulado en las disposiciones legales vigentes. En caso de incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA o de declaratoria de caducidad, éste deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria un valor equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del valor total del contrato, previo agotamiento del procedimiento consagrado en las disposiciones legales.

13. DATOS DE CONTACTO DE LAS PARTES:

A. DATOS DE LA ENTIDAD:

MUNICIPIO DE CIRCASIA:
Carrera 14 No. 6-37, piso 2º de la Alcaldía de Circasia (Q).
Correo Electrónico: gobierno@circasia-quindio.gov.co
Teléfono: 7 584024 Fax: 7585432.

B. DATOS DEL CONTRATISTA:

CORPOCONEXION
nit 900928478-5
Representante legal
Yeison Correa Correa
C.c 1.094.935.435

Para todos los efectos legales, de conformidad con el numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, la oferta y la presente aceptación constituyen el contrato, del cual hacen parte integral a su vez, la invitación pública.

Atentamente,

ANA YULIETH DIAZ UBAQUE
Alcaldesa Municipal

Elaboró: Daniel Pulecio Gomez- Abogado Contratista
revisó componente técnico: Valentina Suárez Fernández. Jefe Oficina Asesora P.