CÓDIGO CONTRACTUAL N° ENV-10-32-0897-23

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD[1]:

El Municipio de Envigado en cumplimiento del Decreto Municipal 131 del 22 de marzo de 2011, por medio del cual se crea el Comité Territorial de Orden Público y mediante Acuerdo Municipal 034 de 2008 se crea el Fondo Cuenta de Seguridad en el Municipio de Envigado y en el artículo 3ro del mismo acuerdo reza que la inversión de los recursos que recaude el Municipio de Envigado por concepto de esta contribución especial tendrá como objetivo apoyar las políticas municipales de seguridad y a través de la financiación de programas y proyectos de prevención, atención y mantenimiento del orden público y la convivencia pacífica.

Atendiendo a lo anterior, el Municipio de Envigado cuenta con dos (02) subestaciones de carabineros ubicadas en el Valle de la Miel y El Salado, respectivamente, las cuales albergan un total de 16 uniformados, que realizan labor de patrullaje y control permanente en toda la zona rural donde se ubican, y también realizan labores de apoyo a la seguridad y el orden público en zona urbana, según la necesidad que se presente, tal como ocurre ante la realización de eventos masivos organizados por la Administración Municipal de Envigado.

La ubicación de las Subestaciones en zona rural, su distancia del casco urbano, así como los turnos de veinticuatro (24) horas que cumplen los uniformados, dificultan la provisión de sus alimentos por ellos mismos, en orden a lo cual, el Municipio de Envigado en aplicación del Plan de Desarrollo Juntos Sumamos por Envigado 2020-2023; Línea estratégica 5: Sumamos en Convivencia, seguridad, paz y participación para la gobernanza territorial; Componente 1: Envigado un territorio que le suma a la seguridad, la cultura de la paz, la justicia y la convivencia; Programa: Capacidades institucionales para una acción integral contra el delito, encuentra viable la presente contratación.

2. **OBJETO[2]:** Suministro y distribución mensual de víveres para la preparación de los alimentos del personal de policía de las subestaciones de carabineros del Municipio de Envigado.

3. ALCANCE DEL OBJETO:

[1] Aquí se debe describir la carencia o debilidad que pretende satisfacer la administración con ésta contratación, que ha sucedido en los últimos años en el municipio respecto al presente proceso contractual (diagnóstico) y que se necesita para mejorar esa situación. (Conveniencia y oportunidad).

[2] El objeto se debe construir: Verbo - a quién va dirigido - a través de – puntualizar el alcance a desarrollar con la ejecución del contrato.

Con la presente contratación se pretende proveer de manera quincenal al personal de la Policía con asiento en las subestaciones de policía de carabineros ubicadas en el Valle de la Miel y El Salado, respectivamente, de una serie de víveres que contribuyan con su alimentación de manera ágil, oportuna y segura. Lo anterior, considerando que la ubicación de dichas subestaciones en la zona rural del Municipio de Envigado, les dificulta la provisión de víveres por ellos mismos.

4. DATOS DEL PROYECTO:

- **Indicador de producto Plan de Desarrollo y meta para esa vigencia:** Indicador 5.1.2.1.4.10 - Acciones de mejoramiento de los espacios físicos, equipamientos, tecnologías y programas de motivación y bienestar de las unidades de la Fuerza Pública con presencia en el territorio y que prestan sus servicios a la comunidad de Envigado (Meta: 100%)
- **Nombre y número del proyecto de G+:** Proyecto 0084 - capacidades institucionales para una acción integral contra el delito (fuerzas públicas) del municipio de envigado
- **Nombre y número de actividad (es) relacionada (s): Actividad** 1.1. Fortalecimiento de las Capacidades administrativas, logísticas, físicas y técnicas de la Fuerza pública presente en el Municipio de Envigado.
- **Insumos o códigos UNSPSC de cada actividad y su valor:**

CÓDIGO UNSPSC	ARTÍCULO	VALOR
50111500	Carne Vacuna	$ 10.306.620,00
50111500	Carne de Cerdo	$ 6.802.371,00
50111500	Carne de Pollo	$ 3.239.224,00
50112000	Chorizo Campesino	$ 923.179,00
50131612	Huevos en la cascara de Gallina	$ 3.797.254,00
50221001	Arroz blanco seleccionado	$ 2.422.792,00
50401800	Frijol Cargamanto Rojo-seco	$ 2.208.562,00
50404500	Lenteja seleccionada	$ 650.790,00
50192901	Pasta alimenticia	$ 534.472,00
50171551	Sal refinada	$ 99.385,00
50161814	Azúcar blanca	$ 399.750,00
50161500	Panela de primera calidad	$ 1.596.790,00
50161500	Chocolate en polvo	$ 412.265,00
50201700	Café soluble o instantáneo granulado X 170 GRS	$ 485.884,00
50131700	Mantequilla	$ 625.023,00
12181602	Aceite Girasol	$ 823.794,00
50405700	Papa capira	$ 2.424.265,00
50405300	Cebolla de huevo (cabezona blanca y roja)	$ 392.388,00

50406500	Tomate chonto	$ 651.526,00
50307025	Plátano Arton Maduro y Verde	$ 1.203.666,00

- **CÓDIGO BPIN (Para proyectos de inversión):** 2021052660103

5. FUNDAMENTO JURIDICO APLICABLE

El presente proceso de selección y el contrato a suscribir como resultado del mismo, estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombiana y se rigen por las normas de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Artículo 94 Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.1.5.1, Ley 1882 de, ley 1955 de 2019, ley 2069 del 2020, decreto 1860 de 2021 y las demás normas que las complementen, modifiquen o reglamenten y por las normas civiles y comerciales que regulen el objeto del presente proceso de selección. La selección del contratista se adelanta mediante la modalidad de selección de mínima cuantía, teniendo en cuenta que la contratación no excede el 10% del presupuesto del Municipio de Envigado, independientemente del objeto.

- **Tipo de contrato:** Suministro.

6. PRESUPUESTO ESTIMADO DEL CONTRATO[3]:

- **Valor estimado:** Para esta contratación se cuenta con la suma de **CUARENTA MILLONES DE PESOS ($40.000.000), IVA INCLUIDO.** Respaldado en el CDP Nº 20230992 expedido por la Secretaría de Hacienda para la vigencia 2023.

- Rubro presupuestal:

RUBRO	DESCRIPCION
2320201002000000004501029211110110300000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Carne vacuna fresca o refrigerada
2320201002000000004501029211130110300000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Carne de cerdo fresca o refrigerada
2320201002000000004501029211210110300000011000084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Carne de pollo, fresca o refrigerada
2320201002000000004501029211840510300000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Chorizos y longanizas

[3] En caso de contar con vigencias futuras señalar el Acuerdo Municipal y determinar si es una vigencia futura ordinaria o excepcional. (Ley 1483 de 2011 señala las excepcionales). Podrá estar sujeto a modificaciones, según el plazo y alcance de la contratación.

23202010000000000450102902312011 03000011020084	Agricultura, silvicultura y productos de la pesca. Huevos de gallina
23202010020000000450102923161021 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Arroz blanqueado (pulido o blanco)
23202010000000000450102901701011 03000011020084	Agricultura, silvicultura y productos de la pesca. Fríjol seco
23202010000000000450102901704011 03000011020084	Agricultura, silvicultura y productos de la pesca. Lentejas Secas
23202010020000000450102923710011 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Fideos, macarrones y similares
23202010010000000450102916202011 03000011020084	Minerales; electricidad, gas y agua. Sal refinada
23202010020000000450102923520011 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Azúcar refinada
23202010020000000450102923550011 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Panela sólida (barras, bloques, redonda)
23202010020000000450102923650041 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Chocolate en polvo
23202010020000000450102923821031 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Café instantáneo aglomerado o atomizado
23202010020000000450102922241011 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Mantequilla
23202010020000000450102921632011 03000011020084	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero. Aceite de girasol, refinado
23202010000000000450102901510011 03000011020084	Agricultura, silvicultura y productos de la pesca. Papas
23202010000000000450102901253011 03000011020084	Agricultura, silvicultura y productos de la pesca. Cebolla cabezona (bulbo)
23202010000000000450102901234011 03000011020084	Agricultura, silvicultura y productos de la pesca. Tomates
23202010000000000450102901313011 03000011020084	Agricultura, silvicultura y productos de la pesca. Plátano

Tipo de proyecto: Inversión _____X_____ Funcionamiento _____

Notas:

1. El contrato se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial.
2. El proponente deberá responder en la plataforma SECOP II al ítem "***Lista de artículos"*** poniendo el valor total del presupuesto oficial.
3. En el **Anexo 4 - propuesta económica** deberá ser presentada en precios unitarios para cada artículo.
4. El menor valor propuesto, respecto del valor unitario será, en principio, el factor determinante entre los proponentes para elegir el contratista, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos habilitantes.
5. **La ejecución del presupuesto será destinada por la unidad ejecutora, el valor para cada artículo indicado por el proponente ganador en el Anexo 4 - propuesta económica, será la base de liquidación para los pagos.**
6. En todo caso de no utilizarse todo el recurso económico disponible, al terminar el plazo de ejecución, se liquidará el contrato con el saldo a favor del Municipio de Envigado.

Notas:

- El oferente deberá tener en cuenta los valores asociados al contrato según el Acuerdo Municipal 052 de diciembre 22 de 2017 (Estatuto Tributario Municipal[4])
- **TASA PRODEPORTE Y RECREACIÓN** contemplada en el Acuerdo Municipal 018 del 06 de Julio de 2022
- El contratista se compromete a mantener los precios fijos de los bienes y/o servicios presentados en su oferta, en la cual están comprendidos todos los costos directos e indirectos incluidos gastos de envío, impuestos, embalajes y/o seguros que se presenten antes del cumplimiento del contrato.

7. FORMA DE PAGO[5]:

El municipio de Envigado, pagará al contratista el valor del presente contrato de acuerdo al PAC y según los víveres que efectivamente se acredite por el contratista sean suministrados; por manera que está soportado en el registro de disponibilidad presupuestal (RDP) que soporta el presente contrato. Lo anterior, previa presentación de la cuenta debidamente legalizada, en la cual se presentará la certificación que acredite que se encuentra a paz y salvo por concepto de pago de parafiscales y recibo a entera satisfacción por parte del supervisor. Nota: El Municipio de Envigado contará con un término de cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la fecha de radicación de la factura, para realizar cada desembolso.

[4] https://www.envigado.gov.co/hacienda/SiteAssets/008_DOCUMENTOS/DOCUMENTOS/2018/01/ACUERDO%20No%20052%20estatuto%20tributario%202018.pdf

[5] Esta puede ser por única cuota, pagos parciales o cuotas fijas de acuerdo al PAC.

Nota: Es importante aclarar que la Secretaría de seguridad y convivencia solo autorizara el pago de las actividades debidamente ejecutadas y relacionadas en los informes de gestión del contratista.

8. **PLAZO DE EJECUCIÓN[6]:** El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será ocho (8) meses y quince (15) días y en todo caso no podrá superar el 30 de diciembre de la correspondiente vigencia fiscal.

9. **UBICACIÓN[7]:** La ejecución del contrato se realizará en el Municipio de Envigado; para lo cual las entregas de los víveres deben hacerse de forma directa por el contratista en las subestaciones de Policía del Valle de la Miel y El Salado, respectivamente, ambas adscritas al Comando de Estación de Policía de Envigado.

10. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS[8]**

    Para la presente contratación, el proponente deberá ajustarse a las especificaciones técnicas relacionados.

11. **REQUISITOS DE EXPERIENCIA:**

    El proponente debe acreditar como experiencia mínima el desarrollo de dos (2) contratos cuyo objeto esté relacionado con el suministro de víveres. (Se deberá presentar las certificaciones de los contratos para acreditar la experiencia solicitada.)

12. **REQUISITOS HABILITANTES**

Los proponentes deberán tener en cuenta para su participación los requisitos habilitantes de capacidad jurídica, de experiencia, técnicos y financieros establecidos en el Aviso de Invitación. Sin embrago en el presente tomaremos de manera general lo que allí se especificará.

13. **AUTORIZACIONES, PERMISOS Y LICENCIAS:** N/A.

---

[6] El plazo en el SECOP II no puede establecerse al mismo tiempo en meses y días, ejemplo 10,5 meses, si se presente este último caso, se deberá señalar el plazo en días calendario. El plazo no puede superar el 15 de diciembre, a menos que se tenga autorización de la Secretaria de Hacienda o cuando se trate de una vigencia futura.

[7] Indicar en qué lugares exactos se realizará la intervención o se llevará a cabo el objeto contractual, en el caso donde aplique.

[8] Puede tener como anexo fichas técnicas en caso de que apliquen (compra, suministro o mantenimiento de bienes). Metodologías, procedimientos o métodos requeridos para el desarrollo del objeto contractual.

14. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (CON BASE EN EL ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO SE DEBERÁ JUSTIFICAR EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO A CELEBRAR).

VER ANEXO Análisis económico del sector

15. ANÁLISIS DE RIESGO

Colombia Compra Eficiente pone a disposición de los partícipes del Sistema de Compra Pública la Tabla 1 del ***Manual para la identificación y cobertura del riesgo*** en los Procesos de Contratación.

Se debe anexar estimación detallada de riesgos previsibles (Matriz de Riesgos). Donde se valoran, estiman y asignan los riesgos.

Ver Anexo Matriz de análisis de riesgo

16. GARANTÍAS A SOLICITAR SEGÚN LA NATURALEZA DEL CONTRATO

Artículo 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015. La entidad es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición de grandes superficies. El Municipio de Envigado, exige para este proceso contractual las siguientes garantías, que de acuerdo al artículo 111 del Decreto se podrán otorgar a través de: 1) Contrato de seguro contenido en una póliza; 2) Patrimonio Autónomo y 3) Garantía Bancaria.

17. FUDAMENTAR LAS RAZONES DE LA EXIGENCIA O NO DE ACUERDO AL ANALISIS DE RIESGOS

Para la presente invitación será necesario constituir las siguientes garantías, las cuáles serán obligatorias para dar inicio al contrato.

AMPAROS EXIGIBLES	PORCENTAJE DE CUBRIMIENTO	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	20% Del valor del contrato	Término de duración del contrato y seis (6) meses más.
Calidad de los bienes	10% Del valor del contrato	Término de duración del contrato y tres (3) meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	10% Del valor del contrato	Término de duración del contrato y tres (3) años más.

- **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Sección 3 del Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 (Numeral 3. Artículo 116, Decreto 1510 de 2013). 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 o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista; (c) los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales; y (d) el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.

- **CALIDAD DE LOS BIENES:** Sección 3 del Artículo 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015 (Artículo 125, Decreto 1510 de 2013) Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad de los bienes solicitados.

- **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Sección 3 del Artículo 2.2.1.2.3.1.13 del Decreto 1082 de 2015 (Artículo 122, Decreto 1510 de 2013). 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.

CLAUSULA DE INDEMNIDAD:
El Contratista se compromete y obliga frente al Municipio de Envigado a mantener indemne de cualquier reclamación (demanda, reclamo, acción legal, costos, entre otros) proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones, omisiones, ocasionados por el contratista, subcontratista, dependientes o sus proveedores durante la ejecución del servicio que se contrata.

18. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada. **2**. Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas. **3.** Dar cumplimiento a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones, a los estudios previos, ficha técnica y a la propuesta presentada por el contratista. **4.** Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato. **5.** Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012 compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral. **6.** Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del

contrato y por el municipio acorde al cierre contable establecido para cada mes. **7**. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato. **8**. Asistir a las reuniones acordadas. **9**. Atender las recomendaciones que le efectúe el Municipio de Envigado por intermedio de los funcionarios designados para ejercer la vigilancia y control de la ejecución contractual**. 10**. El contratista no podrá ceder el presente contrato total o parcialmente a persona alguna. **11**. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. **12**. Realizar y aportar la certificación pago de impuesto y estampillas, además adquisición de garantías necesarias para el inicio del contrato en los tiempos definidos para el trámite de los mismos. **13**. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo- DECRETO 1072 DE 2015. **14**. Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades contractadas, para cada uno de las personas que empleara en el desarrollo del contrato. **15**. Cumplir con el programa de actividades de prevención y promoción sobre Riesgos Laborales que establezca el Municipio acorde con el (Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.28), cuando haya lugar. **16**. Para los procesos de Compra Venta o suministro de bienes, El CONTRATISTA se compromete a presentar en su factura o cuenta de cobro, el detalle de los elementos entregados, donde se identifique todos aquellos elementos que individualicen el bien, como, por ejemplo: la Marca, Serie, Referencia, Especificaciones Técnicas y Cantidad, valor unitario discriminando IVA (si aplica). **17**. Todas las demás descritas en la propuesta presentada al Municipio de Envigado.

19. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

a. Entregar de manera quincenal, los insumos alimentarios en cada una de las subestaciones de Policía (Valle de la Miel y El Salado, respectivamente), según programación realizada con el supervisor del contrato. Igualmente deberá concretar, el procedimiento para la realización de las entregas, recepción de las mismas y la legalización de las autorizaciones del ingreso de los elementos.

b. Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en el Anexo Formato CC-F-077. Ficha técnica del Bien o Servicio.

c. El proponente durante la ejecución del contrato debe demostrar que cuenta con una sucursal o agencia en el área metropolitana del valle del Aburra, dotada con un stock mínimo del 8% de las cantidades establecidas en el pliego de

condiciones de los productos a ofrecer para la distribución y entrega de los diferentes insumos objeto de la contratación. Información que se verificara en el certificado de existencia y representación legal.

d. Las remisiones deben contener como mínimo:

- Razón social del contratista y nit de identificación**.**
- Nombre del centro y dirección de entrega**.**
- Número del documento y fecha de entrega**.**
- Descripción de los productos, precio unitario, total por producto y valor total de la remisión**.**
- Campo para realizar observaciones. (en caso de faltantes estas se deben hacer efectivas en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles contados desde el momento de la entrega de los elementos.)
- Nombre y firma de la persona encargada de recibir los insumos.
- Dejar copia de cada entrega en las diferentes dependencias, la remisión original será entregada como evidencia del cumplimiento con el informe de gestión que presente el contratista, el cual a su vez será el soporte para la elaboración de la respetiva Acta de Pago.

e. Cuando se requieran cambios, estos se deberán realizar en un plazo máximo de cuatro (4) horas.

f. Las remisiones entregadas en lugar o a personas diferentes no se tendrán en cuenta para el pago, al igual que aquellas que no tengan el lleno de los requisitos anteriores.

g. Así mismo, se deben tener en cuenta unas especificaciones técnicas para la prestación del servicio, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del contrato, durante visita a la planta y/o bodega, y establecimientos de comercio del contratista, de acuerdo a lo descrito a continuación:

- **Almacenamiento:** El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 1229 de 2013, la Resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y las demás aplicables en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar, el área mínima debe permitir llevar adecuadamente los procesos que requiere el manejo del alimento.
- **Características generales de los alimentos:** El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican

las características generales, microbiológicas, físico químico, organoléptico y normatividad que le aplica.

El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y en la Resolución 333 de 2011, modificada por la Resolución 3803 de 2016.

h. Acorde con lo establecido la resolución 1229 de 2013, 719 de 2015 y en la resolución 2674 de 2013,en el título I: Disposiciones generales, articulo 3 y el título III: Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria capítulo I, articulo 37; con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro, permiso sanitario o notificación sanitaria (según aplique); para lo cual deberá enviar a la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional, la copia (física o digital) de la resolución que otorga el registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del INVIMA de acuerdo a la clasificación de riesgo para alimentos de consumo humano, establecida en la Resolución 719 de 2015; con la finalidad de verificar alcance y veracidad de la información, según la normatividad sanitaria vigente y una muestra física del producto a suministrar, la primera semana de ejecución del contrato.

i. El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato las características aprobadas según la ficha técnica y evaluación sensorial de las muestras (sabor, textura, composición, color, etc.) y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato. En caso de requerir variación en las características del alimento suministrado, deberá solicitar la autorización y aprobación del cambio y/o variación. La autorización debe ser solicitada con mínimo 15 días previos y por escrito al supervisor del contrato explicando sus razones y ficha técnica correspondiente; sujeta a verificación de condiciones higiénicas de producción, empaque, almacenamiento, transporte, distribución y evaluación de características sensoriales, antes de la utilización de los productos.

j. **Manejo higiénico sanitario:** El transporte, almacenamiento, producción, comercialización y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en la resolución 1229 de 2013, la resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos.

k. Una vez iniciado el contrato, se deberá tener a disposición de la supervisión toda la documentación necesaria para verificar el cumplimiento la normatividad anteriormente mencionada, incluyendo la certificación del control de plagas y roedores en la planta y/o bodega, emitido por empresa que este registrada ante la autoridad sanitaria local competente (secretaria de salud), presentar acta sanitaria con concepto favorable o favorable con observaciones, inferior a 1 año de emitido.

l. Distribución y transporte de la materia prima: Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los productos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada una de las Subestaciones de Policía donde deben hacerse las entregas.

El contratista es el responsable de coordinar y preparar todos los elementos para el transporte, de tal manera que queden protegidos contra todo daño o deterioro, acto terrorista o saqueo, siendo el único responsable por los daños o pérdida, debidos a una preparación inadecuada. Esto en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social.

m. El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos, registros de limpieza y desinfección, registros de temperatura, documentos del personal que labore en ellos; la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes, emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario **FAVORABLE**, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

n. Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

o. Así mismo, deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias

establecidas en la resolución 1229 de 2013, la resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

p. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos.

q. Personal: Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos expedido por un oferente (Persona natural o jurídica) habilitado por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, acorde a los resultados de examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas; todos los exámenes con una vigencia no mayor a tres (3) meses del inicio de la ejecución del contrato, cumpliendo con lo establecido en la resolución 1229 de 2013, la resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. Esta información debe estar a disposición la supervisión del contrato para su verificación.

20. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Realizar el pago de los recursos definidos en el contrato. **2**. Vigilar la correcta ejecución del contrato**. 3**. Informar al contratista, cualquier dificultad o inconveniente que pueda afectar la correcta ejecución del contrato. **4.** Destinar un profesional para que acompañe el proceso de supervisión y articulación. **5**. El Municipio deberá entregarle al Contratista una carta de presentación que acredita a la empresa como operadora del proceso al momento de iniciar cada medición. **6.** Velar por el cumplimiento de las obligaciones del objeto del contrato. **7**. Recibir de parte DEL CONTRATISTA las cuentas de cobro en los términos y condiciones establecidas en el presente contrato. **8**. Prestar al CONTRATISTA la colaboración que requiera para el desarrollo del objeto contractual. **9**. Ejercer la supervisión del contrato para efectos de lograr la correcta recepción de los productos. **10.** Atender oportunamente las solicitudes o recomendaciones del contratista a través del supervisor. **11**. Suministrar oportunamente a través del supervisor todos los documentos e información que requiera el Contratista en ocasión a la ejecución del presente contrato. **12**. Efectuar el control contable, financiero, legal y administrativo de la ejecución del contrato, a través del supervisor. **13.** Recibir a satisfacción los bienes que sean entregados por EL CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato. **14**. Efectuar los pagos correspondientes dentro del término previsto en el contrato. **15**. Verificar, previa a la realización de los pagos estipulados, que EL

CONTRATISTA se encuentre al día en el pago de sus aportes a la Seguridad Social Integral y parafiscales.

21. PROTOCOLO DE INDISPONIBILIDAD SECOP II

Atendiendo el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II, establecido por la Agencia Nacional de Contratación –Colombia Compra Eficiente- en los eventos en los cuales la plataforma presenta Fallas Generales o Particulares que interrumpan el normal desarrollo de los procesos de contratación en esta plataforma en el transcurso de actuaciones como son: presentación o apertura de ofertas; presentación de manifestaciones de interés; observaciones o subsanaciones, aprobación de garantías, publicación de respuestas a las observaciones, publicación de informes de evaluación, habilitación y, elaboración o aplicación de Adendas.

Fallas Generales: se presentan para todos sus usuarios, se expedirá un certificado con la fecha y hora de inicio, y la fecha y hora de terminación. El certificado se publicará cuando sea superada la Falla en un plazo máximo de tres horas siguientes a la terminación de la misma en el siguiente enlace

https://www.colombiacompra.gov.co/secop-ii/indisponibilidad-en-el-secop-ii

Fallas Particulares: se presentan para una cuenta de Entidad, Proveedor o usuario en particular y que impiden la culminación de una etapa o acto del Proceso, el correo electrónico que responde al caso radicado mediante el formulario en Colombia Compra Eficiente determinará la existencia de una Falla y ese correo constituye el certificado.

Medios de Comunicación:

- Banner en la página inicial de la Agencia.
- Banner de la página del SECOP II
- el mensaje de IVR de la Mesa de servicio

En cualquier Evento, la comunicación con la Entidad Compradora debe realizarse antes de finalizar los tiempos definidos en el cronograma contenido en el pliego de condiciones del Proceso de Contratación.

En el evento de presente una falla particular o general en el Municipio de Envigado, el medio de comunicación para los interesados será en el correo electrónico compras@envigado.gov.co

El aviso de indisponibilidad de falla general o particular será publicado en el siguiente link: https://www.envigado.gov.co/contrataciones-y-avisos#/inicio/protocolo-de-indisponibilidad-secop-ii

APROBADO ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II

RAFAEL ALEJANDRO BETANCOURT DURANGO
Secretario de Seguridad y Convivencia

Proyectó APROBADO ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II		**Revisó y aprobó** APROBADO ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II	
Nombre	Daniela Uribe Chinchilla	**Nombre**	María Alejandra Restrepo Escobar
Dependencia	Dirección de Compras	**Dependencia**	Seguridad y Convivencia