INVITACIÓN PÚBLICA IP-062-2023
PROCESO DE SELECCION DE MÍNIMA CUANTÍA
Contrato 2257-2023
Dosquebradas,

COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA
INVITACIÓN PÚBLICA IP-062-2023

Modalidad de Contratación: Invitación de Mínima Cuantía.
Tipo de Contrato: Suministro
Número Contrato: 2257-2023

Señor (a)
HENRY MARIN OSPINA
C.C. 10.140.856 de Pereira Rda.
Tel: 3203935051
Correo electrónico: henrymarinospina.744@gmail.com

Con la presente me permito manifestarle que su oferta a la **Invitación pública de contratación** relacionada con el siguiente objeto **"*SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO RELACIONADAS CON SEGURIDAD, CONVIVENCIA CIUDADANA***". Fue seleccionada por el Comité Técnico de Evaluación y aceptada por parte del Municipio de Dosquebradas; en consecuencia de lo anterior su **entidad** deberá cumplir con las ***Obligaciones, deberes y Procedimientos*** indicados en la Invitación, los que se formalizan a través de la presente ***COMUNICACION CONTRATO*** con lo cual se legaliza la relación contractual seleccionada. **Clausula primera:** En cumplimiento de las obligaciones aceptadas por el Contratista con la presentación de la oferta, se comprometió a desarrollar las siguientes actividades en los términos y condiciones señaladas en la Invitación de Mínima Cuantía: **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1.** Horario de Atención: El contratista deberá atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato, en el horario de atención, el cual es de 24 horas 7 días a la semana mientras se requiera el servicio en la vigencia 2023.**2.** EQUIPO HUMANO MÍNIMO (EXÁMENES MÉDICOS Y CARNÉ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)**3.** El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, el equipo de trabajo que se relaciona a continuación:

➢ Dos (2) manipuladores de alimentos en planta.
➢ Un (1) Ingeniero de Alimentos que acredite la tarjeta profesional y diploma.

4. Adicional al personal mencionado, el contratista deberá garantizar aquel personal que requiera para la correcta y adecuada ejecución del contrato **5.** Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 "Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto."**6.** Para la ejecución del contrato, se deberá contar mínimo con una planta procesadora de alimentos ubicada en área metropolitana centro occidente, la cual debe estar adecuada con base a las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSYPS.**7.** Garantizar atención y coordinación de los suministros 24 horas los 7 días de la semana. Mientras se requiera el servicio en la vigencia 2023.**8.** Mantener

fijos los precios ofrecidos durante la ejecución del contrato.**9.** Cumplir con las condiciones de plazo y lugar de ejecución que sean establecidos en el contrato, o por el supervisor del contrato al momento de la ejecución.**10.** Garantizar que la preparación de los alimentos debe ser el día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de los mismos se debe garantizar mínimo 24 horas de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista.**11.** Garantizar el servicio de transporte, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales y víveres que se requieran para el suministro de los servicios de alimentación en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los servicios aun en caso de problemas de transporte, escases de víveres, orden público, entre otros.**12.** Mantener durante la ejecución del contrato el equipo mínimo requerido en las especificaciones técnicas, de acuerdo con las calidades y perfiles ofertados, garantizando que cada uno cuente con los elementos, insumos y/o herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades requeridas. En todo caso el contratista debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso.**13.** Garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble, y distribución, cumplan con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal, normas higiénicas, la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anterior.**14.** La calidad de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos debe cumplir con condiciones organolépticas, microbiológicas y nutricionales aptas para el consumo humano.**15.** Someter a un proceso de lavado y desinfección que garantice eficiencia en el efecto germicida de las verduras, frutas y demás alimentos crudos, utilizados en la ración alimentaria, a juicio de la autoridad sanitaria competente.**16.** En caso de comprobarse cualquier alteración o anormalidad en las características de los alimentos (color, sabor, olor, textura, apariencia y buena presentación) antes de suministrarse a la población, así como en el proceso de preparación y distribución, el contratista prohibirá darlo al consumo y se suspenderá la distribución o procesamiento de dichos alimentos hasta tanto no se solucionen las causales que originaron esta anormalidad**17.** Excluir de toda actividad directa de manipulación de alimentos al personal que presente afecciones en la piel enfermedades infectocontagiosas. **18.** Avisar al MUNICIPIO dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del municipio.**19.** Los contratistas deberán cumplir con las normas que en desarrollo de los programas de Riesgos Laborales en aplicación del Decreto 614 de 1984 y la Ley 1562 de 11 de julio de 2012 y demás de las normas reglamentarias en la materia. **20.** El CONTRATISTA deberá presentar el Programa de Salud Ocupacional a la contratante cuando ésta se lo solicite.**21.** Tener un registro detallado y actualizado, sobre el estado de la ejecución del contrato.**22.** Cumplir con todos los requerimientos ambientales y de seguridad exigidos por la ley para la ejecución de las actividades asociadas a la ejecución del objeto del contrato.**23.** Contar durante toda la vigencia del plazo de ejecución del contrato con las respectivas licencias, permisos o usos de funcionamiento o contratos necesarios para el desarrollo del objeto del contrato**24.** Las demás relacionadas con el cumplimiento del objeto contractual y que le sean requeridas por la Entidad.**25.** Las condiciones de saneamiento de la planta deben cumplir con lo regulado en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 o normas que lo regulen.**26.** El contratista debe realizar la disposición de desechos de acuerdo con lo estipulado en los Decretos 605 de 1996, 4741 de 2005 y 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

Se deberá suministrar los alimentos requeridos según la siguiente tabla:

ÍTEM	CARACTERÍSTICAS DEL BIEN O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
1	**Cada desayuno debecontener:** **Bebida:** Opciones: Chocolate conleche, café, café con leche, jugo de fruta natural o envasados por 10 onzas. **Plato** en una de las siguientes opciones: -Huevo perico, tortillas orevueltos (cantidad 3 huevos),acompañado de arepa o pan. -Arepa con queso(150 gr de queso) -Sandwich Jamón y queso -Wrap de queso y jamón (Tortilla)	UNIDAD
2	**Cada almuerzo debe contener:** **SOPA** por 16 Onzas:Opciones: De verduras, ajiaco,sancocho, raíces, platanito frito, frijoles, pastas con verduras, tortilla, platanito frito.Ó **CREMAS** por 16 onzas: Opciones: De tomate, ahuyama, cebolla, espinaca pescado, papa criolla, verduras. **PROTEÍNA** por 150 gramos:Opciones: Res (cortes magros), cerdo (cortes magros), pollo,pescado. Diferentes preparaciones tales como asado, albóndigas,desmechado, sudado,apanado, entre otros. **ARROZ** por 140 gramos: Opciones: Con raíces, blanco,con verduras o arroz con coco. **PRINCIPIO** por 60 gramos:Opciones: Espaguetis, alverjas, lentejas, garbanzos, torta de banano, papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla,frijoles **ENSALADA** por 100 gramos: Debe contener al menos 4 tipos de vegetales y aderezo.	UNIDADS
3	**Cada refrigerio debe contener:** **BEBIDA**: Opciones: Jugo en tetrapack (200 ml), jugo natural (12 onzas), gaseosa (250 ml). PLATO: Opciones: Sándwich en general, porción de pizza, arepa Burger, perro calientecon huevo de codorniz y ripio de papa, ensalada de frutas, poción de gelatina con crema de leche, creps de queso y jamon(Tortilla), Sandwich mantequilla de mani conmermelada.	UNIDAD

Clausula Segunda. - EL TERMINO DE EJECUCION Para la ejecución del contrato de servicio, el MUNICIPIO estableció El plazo de ejecución del presente contrato será a partir del acta de inicio, en todo caso sin exceder el 31 de diciembre de 2023 o hasta agotar el presupuesto., **Clausula tercera.- VALOR Y FORMA DEL PAGO:** valor total del contrato será **CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE ($45.000.000)** El contratista presentará cuenta de cobro, con todos los requerimientos de ley. El servicio se cancelará proporcionalmente a la cantidad de alimentos suministrados por el contratista, previa aceptación del supervisor recibida de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y su previa aceptación a satisfacción expresa y escrita por parte de este. ***Clausula cuarta.-*** **SUPERVISIÓN.-** La supervisión general del contrato será ejercida por la Secretaria de

Gobierno del Municipio de Dosquebradas, o a quien este delegue, quien llevará a cabo el seguimiento y control del contrato de conformidad con lo dispuesto en el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011, o a quien este delegue. **PARÁGRAFO - OBLIGACIONES DEL SUPERVISOR:** Las contenidas en las normas que rigen la materia. ***Clausula quinta.*** **SUJECION A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES**: El pago del valor aquí pactado se sujetará a las apropiaciones que para tal efecto se hallen previstas en el presupuesto Municipal para la vigencia del 2023, bajo el rubro **2.2.3.2.02.01.002.B.45.01.026.002.101.P.88167.J.18.4.6CS – FONSET – Gastos destinados a Generar Ambientes Que Propicien la Seguridad Ciudadana 2.2.3.2.02.01.002.B.45.01.026.002.101.P.88167.J.18.4.6CS FONSET – Gastos destinados a Generar Ambientes Que Propicien la Seguridad Ciudadana**, según **CDJ2023000002284** del 10 de Julio de 2023.. ***Clausula sexta***. **MULTAS:** En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del (a) contratista, este autoriza expresamente, mediante el presente documento al Municipio para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento, de multas diarias sucesivas del uno por ciento (1%) del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. La liquidación de las multas la efectuará el supervisor en las actas parciales de recibo y en el acta final y/o de recibo de la obra, según sea el momento en que se ocasionen, y su cobro se efectuará descontando el valor de estas en los pagos parciales y/o final, según sea del caso. En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte del (a) contratista, se incluirán en la liquidación efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo, y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. **PENAL PECUNIARIA:** Si llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones el contratista, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, el valor correspondiente al diez por ciento (**10%**) del valor total del contrato, los que se podrán cobrar, previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo, o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad el amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única. **INDEMNIDAD**: Será obligación del contratista realizar las gestiones necesarias tendientes a que en cualquier reclamación que provenga de un tercero y que tenga como causa actuación de su parte o la de sus subcontratistas o dependientes, el Municipio se vea indemne o exonerado frente a dicha reclamación. ***Clausula séptima*** - PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – SARLAFT: EL CONTRATISTA declara, bajo la gravedad del juramente que: a) sus recursos provienen de actividades lícitas y en tal sentido exonera al MUNICIPIODE DOSQUEBRADAS de toda responsabilidad por el origen de los mismos; y b) que no se encuentra en alguna de las listas públicas nacionales o internacionales, de personas señaladas como narcotraficantes, terrorista, sujetas a extinción de dominio, investigadas por lavado de activos o responsables fiscales, y que no tiene medida alguna proferida en proceso de lavado de activos. ***Clausula octava*** - PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES: Las Partes cumplirán con sus respectivas obligaciones como controladores y procesadores de datos según las leyes de Colombia y cualquier otra ley y normativa que correspondan a la protección de datos (en conjunto, las “Leyes de Protección de Datos”) en lo relacionado con este Contrato. ***Clausula novena***. **REGIMEN LABORAL**: El presente contrato no genera relación laboral con el contratista y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos, distintos al valor acordado en la cláusula tercera del mismo. ***Clausula decima***. **GARANTIAS:** EL CONTRATISTA se obliga a constituir a su cargo y en favor de

EL MUNICIPIO, las garantías que sean fijadas por éste, en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015. El contratista deberá constituir las siguientes garantías en la ejecución propia del contrato, así: **Cumplimiento:** Por el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, por el término del mismo y ocho (8) meses más. En todo caso la garantía de cumplimiento deberá mantenerse vigente hasta que se logre la liquidación del contrato. **Calidad del Servicio**: Por el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, por el término del mismo y mínimo seis meses. **Salarios y Prestaciones Sociales legales e indemnizaciones laborales.** Por el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, por el término del mismo y tres (3) años más. **LIQUIDACION DEL CONTRATO:** La liquidación del contrato se hará entre el CONTRATISTA, el interventor y el ordenador del gasto o su delegado dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del plazo pactado. **CADUCIDAD Y SUS EFECTOS:** En caso de Incumplimiento parcial o total, que afecta de manera grave el cumplimiento del contrato. La entidad previo requerimiento por escrito AL CONTRATISTA, declarará la caducidad del Contrato mediante Acto Administrativo debidamente motivado. ***Clausula decima primera***. **PERFECCIONAMIENTO.** Este contrato se entiende perfeccionado con la publicación en la plataforma SECOP II y con el registro presupuestal Podrá empezarse a ejecutar una vez aprobadas las pólizas que se requieren en el contrato**. PARAGRAFO II**: EL CONTRATISTA dispone de un término de tres (3) DÍAS HÁBILES contados a partir de la fecha de la publicación de la aceptación de la oferta en SECOP II, para la legalización del contrato. En caso contrario EL MUNICIPIO queda liberado de todo compromiso para con EL CONTRATISTA en relación con este contrato.