

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



Entre los suscritos **DANIEL FELIPE BERNAL MONTEALEGRE**, mayor de edad y vecino de Funza, (Cundinamarca), identificado con la cédula de ciudadanía número 1.073.506.913, expedida en Funza (Cundinamarca), elegido el 27 de octubre de 2019, tal como consta en la credencial expedida por la Registraduría Nacional del Estado Civil, en la ciudad de Funza (Cundinamarca) a los cinco (05) días del mes de noviembre de 2019 y posesionado mediante escritura pública número 1119 de fecha 26 de diciembre de 2019, otorgada por la Notaría Única de Funza (Cundinamarca) de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, así mismo se encuentra debidamente facultado para celebrar contratos según Acuerdo Municipal 010 de 2016 en su calidad de alcalde y representante legal del **MUNICIPIO DE FUNZA**, en concordancia de lo previsto en la Ley 80 de 1993, artículos 11, numerales 1 y 3, literal b, artículo 25, numeral 11, y quien para efectos del presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO**, por una parte y por la otra, **LYM SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S**, identificado con número nit 900.821.391-2 representado legalmente por la señora, LINDA MARCELA CARDONA ARBELAEZ, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía número 28.822.231 de Líbano (Tolima), y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, el cual se rige por lo regulado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 019 de 2012, Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y demás normas que las reglamentan, adicionan o modifican, y por lo estipulado en las cláusulas que a continuación pactamos, previas las siguientes CONSIDERACIONES: **1)** Que la secretaría de desarrollo social, en cumplimiento de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015; elaboraron los estudios previos donde se encuentra debidamente justificada y soportada la necesidad de celebrar el presente contrato de suministro; **2)** Que se cuenta con la disponibilidad presupuestal para celebrar el presente contrato de suministro de acuerdo con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal expedido por la secretaría de hacienda del municipio, documento que hace parte integral del presente contrato; **3)** Que de conformidad con lo dispuesto en el literal a) del numeral 2 del artículo 2º de la ley 1150 de 2007, decreto único reglamentario 1082 de 2015 y sus decretos reglamentarios, el proceso de selección que se adelantó se enmarcó dentro de la modalidad de licitación pública. **4)** Que la secretaría jurídica elaboró el aviso de convocatoria, primer y único aviso de convocatoria y proyecto de pliego de condiciones, los cuales fueron debidamente publicados en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOPI II) por el término legal establecido; **5)** Que se ordenó la apertura de la convocatoria pública LP 007-2023, mediante resolución No. 572 de fecha 24 de julio de dos mil veintitrés (2023), publicando el pliego de condiciones definitivo; **6)** Que dentro del proceso se realizó la audiencia de riesgos el día 28 de julio de 2023, en donde no hubo asistencia de ningún interesado u oferente, por lo cual el comité se reunió y se procedió a no realizar cambio alguno a la matriz de riesgos. **7)** Que mediante la Resolución No. 608 del 03 de agosto de 2023, la entidad dispuso, "el saneamiento del proceso de selección de licitación pública No. LP-007-2023". **8)** Que el día 24 de agosto de 2023, se llevó a cabo la audiencia de adjudicación del presente proceso, en el cual el comité evaluador recomendó al ordenador del gasto encargada adjudicar el presente proceso a LYM SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S teniendo en cuenta que cumplió con cada uno de los requisitos contemplados dentro del pliego de condiciones. **9)** Que mediante resolución No. 679 con fecha del 24 de agosto de 2023, se adjudicó a LYM SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S, el contrato resultante del proceso de selección de licitación pública No. 007-2023; **10)** Que cumplidos los principios que rigen la función administrativa del Estado y agotado el procedimiento de selección objetiva establecido y regulado por la normatividad vigente que rige la contratación estatal, es procedente que EL MUNICIPIO y EL CONTRATISTA suscribamos el presente contrato y en consecuencia acordamos: **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO.** SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS NIÑOS Y ADULTOS MAYORES VULNERABLES DEL MUNICIPIO, de conformidad con lo requerido por el MUNICIPIO en los estudios y documentos previos, así como pliego de condiciones y la propuesta presentada por el contratista, aceptada por la entidad, documentos que hacen parte integral del presente contrato. PARAGRAFO: Las actividades relacionadas en el presente contrato serán ejecutadas en forma directa por EL CONTRATISTA, con autonomía técnica y administrativa. **CLÁUSULA SEGUNDA. DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES.-** Serán los establecidos en los artículos 4º y 5º, respectivamente de la Ley 80 de 1993 y demás normas



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



que lo complementan o adicionan. **CLÁUSULA TERCERA. VALOR DEL CONTRATO.-** Las partes acordamos el valor del presente contrato en la suma MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CIENTO VEINTISIETE PESOS (\$1.861.698.127) M/CTE, incluidos impuestos, tasas y contribuciones bajo la modalidad de monto agotable por precios unitarios, incluidos impuestos, tasas y contribuciones incluido impuestos y descuentos de carácter Nacional, Departamental y Municipal. De conformidad con la verificación y evaluación efectuada por el evaluador económico designado en el proceso de selección del que se deriva el presente contrato. A continuación, se detalla la descripción de los elementos y/o servicios a adquirir objeto del contrato, incluyendo cantidades, valor unitario:

LISTA DE CANTIDADES Y PRECIOS (De acuerdo con la tabla de las especificaciones técnicas)

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	VR. UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO TOTAL
1	DESAYUNOS CON AMOR	1,00	6.050,00	-	6.050,00
2	ALMUERZOS (ADULTO MAYOR)	1,00	18.500,00	-	18.500,00
VALOR TOTAL					24.550,00

El valor TOTAL de la oferta es por la suma de: VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE (\$24,550)

CLÁUSULA CUARTA. FORMA DE PAGO. El municipio de Funza, pagará al contratista así: Pagos mensuales vencidos, previo informe de raciones entregadas, aplicando los valores unitarios establecidos en la propuesta económica según corresponda para cada ítem. Cada pago se realizará previo informe del supervisor del contrato dando viabilidad al pago, presentación de factura o cuenta de cobro, paz y salvo de aportes parafiscales y ARL, y demás documentos exigidos por la alcaldía de Funza, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para cada pago a contratistas. La alcaldía de Funza únicamente cancelará los ítems que cuenten con los soportes requeridos por el supervisor, de acuerdo con los precios unitarios presentados en la oferta económica para cada caso concreto. **Nota:** Las raciones se cancelarán en forma completa siempre y cuando el contratista suministre los bienes completos y en el momento establecido, de lo contrario a los pagos se les descontará el valor de los bienes que no se suministren, sin perjuicio de seguir la aplicación de multas por incumplimiento del contrato. Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos: * Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto. * Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato. * Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda. * Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor y/o interventor del contrato. * Presentación de Factura cuando corresponda. *Copia del RUT. *Entrada al Almacén General de los elementos suministrados. Al pago se le efectuarán los respectivos descuentos por impuestos de ley y las contribuciones Municipales, así:

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR	Valor del Contrato	2%
ESTAMPILLA PRO CULTURA	Valor del Contrato	1%
ESTAMPILLA PRO DEPORTE	Valor del Contrato	2%

Nota: Los valores enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago. **CLÁUSULA QUINTA-PLAZO DE EJECUCION Y VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.-** El plazo de ejecución será de seis (06) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 20 de diciembre de 2023, o al completar la entrega de las unidades o paquetes alimentarios requeridos conforme a los requerimientos del supervisor, lo primero que ocurra. Y se contará a partir



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



del cumplimiento de los requisitos de ejecución y la suscripción del Acta de Inicio y la vigencia del contrato contendrá el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, este último será para el trámite de la liquidación. **CLÁUSULA SEXTA. LUGAR DE EJECUCIÓN.-** Municipio de Funza- Banco de alimentos, ubicado en la Carrera15 N°16-26. **CLÁUSULA SÉPTIMA. AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL.-** Entre el MUNICIPIO y EL CONTRATISTA y/o las personas que este último ocupe para ejecución del objeto de este contrato, no existirá relación ni vínculo laboral y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumento distinto al valor acordado en la cláusula tercera del mismo, en virtud a lo dispuesto en el numeral 3° del artículo 32 de la ley 80 de 1993. **CLÁUSULA OCTAVA. CONDICIONES ESPECIALES.-** Para el cumplimiento del objeto del presente contrato es necesario que el contratista cuente con el talento humano requerido con experiencia en el campo y la infraestructura correspondiente para llevar a cabo la prestación del servicio en condiciones de calidad y oportunidad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

MINUTA PATRÓN RACIÓN ALMUERZO - COMEDOR ADULTO MAYOR							
COMPONENTES PRINCIPALES	ITEM	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO	PESO NETO (CRUDO)	PESO PORCIÓN SERVIDA
					(g o ml)	(g o ml)	(g o ml)
FRUTA ENTERA PICADA	1	FRUTA ENTERA/PICADA	Frutas no ácidas	2 Veces/semana	Depende de la fruta	150	150
SOPA	2	CEREALES	Arroz, avena, pasta, cuchuco de trigo, etc.	DIARIO	6	12	240 cc
		TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.		23	20	
		VERDURAS	Arveja, habichuela, zanahoria, etc.		Depende del tipo de verdura	10	
PLATO PRINCIPAL	3	CEREALES	Arroz o pasta	DIARIO	50	50	110
	4	TUBERCULOS, PLATANOS Y/O RAICES	Papa, Yuca, Plátano, Arracacha, etc.	DIARIO	125	110	110
	5	HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Ahuyama, Zanahoria, Habichuela, Arveja, Espinaca, Aguacate, Apio, entre otras	DIARIO	Depende del tipo de verdura	80	80
	6	CARNES Y HUEVOS	Carne de res magra	1 vez/semana	100	100	64
			Carne de cerdo	1 vez/semana	100	100	64
			Pollo		Pierna (con	Pierna (con	Pierna 96 g



ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



				2 veces/Se m	hueso): 180 g	hueso): 180 g	
					Pechug a: 100 g	Pechug a: 100 g	Pechug a 80 g
			Pescado (posta o filete)	1 vez/sema na	100	100	80
	7		Leguminosas secas: Frijol, Lenteja, Arveja, Garbanzo	1 vez/sema na	30	30	90
JUGO NATURAL	8	FRU TA	Frutas no ácidas	DIARIO	Depen de de la fruta	60	60
OTROS	9	GRASAS	Aceite de soya	DIARIO	12	12	12
			Leche líquida y pasteurizada	3 veces/se m	200 cc	200 cc	200 cc
LÁCTEO	10	LÁCTEOS	Yogurt o kumis	2 veces/Se m	200 cc	200 cc	200 cc
CALCULO APOORTE NUTRICIONAL		Calorías (Kcal)	Proteín a	Gras a	Carbohidratos	Calcio	Vit A
ER/AMDR/EAR		2229	(g)	(g)	(g)	(mg)	ER
VALORES REFERENCIA ALMUERZO 30%		669	14% - 20%	20%- 35%	50%-65%	950	562
			23 - 33,5	15 a 18,5	84 a 92	285	169

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD PESO NETO (cc)	PESO SERVIDA (cc)	PORCIÓN
LACTEOS	Leche líquida y pasteurizada	3 veces/Sem	200	200	
	Yogurth o Kumis	2 veces/Sem	200	200	

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. Las verduras y demás alimentos requeridos para la elaboración de las preparaciones como la sopa, no se descontarán del gramaje mínimo especificados en otros componentes o preparaciones.
2. La leguminosa no exime el suministro de ninguna de las carnes relacionadas en este grupo de alimentos.
3. Respecto al suministro de lácteos el operador deberá garantizar que el suministro de leche y yogurt o kumis se realice de manera intercalada de acuerdo con la programación del ciclo de menús.
4. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.
5. El ciclo de menús contará con 20 menús y cada menú contará con una guía de preparaciones especificando ingredientes, gramajes en peso bruto, peso neto y descripción del proceso de preparación.
6. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las





- recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- Respecto a los porcentajes de adecuación del aporte nutricional de los menús, deberán ser superiores al 90% de los valores de referencia según lo plasmado en los cálculos de aportes nutricionales para adulto mayor, de la tabla Minuta patrón ración almuerzo.
 - Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido como el gramaje final. Los valores de referencia de parte comestible y aporte nutricional corresponden a los definidos en la tabla de composición de alimentos 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
 - El ciclo del menú será establecido por la entidad contratante y podrá ser modificado durante la ejecución del contrato siempre tomando como referencia lo descrito en la minuta patrón, para ello el oferente deberá acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal en donde se compromete a implementar y ejecutar el ciclo de menús de 20 días definidos por la Secretaría de Desarrollo Social de manera continua, así como a implementar los menús especiales en las fechas definidas por la supervisión del contrato. De la misma manera se deberá comprometer a garantizar la prestación del servicio con las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad necesarias para llevar a cabo el objeto del contrato.

Nota: Es importante tener en cuenta que dentro de la proyección y planeación realizada por la entidad, la misma estableció por medio de concepto técnico de la nutricionista que asiste los diferentes programas de la Secretaria de Desarrollo Social, las respectivas fichas técnicas, los menús, la planeación de los mismos, la proyección de los 20 menús a suministrar, la lista de intercambios y la tabla de composición de alimentos colombianos (ICBF), documentos que constituyen anexos al presente documento y hacen parte integral de las especificaciones, y serán entregadas al contratista para que los mismos sean tenidos en cuenta para la ejecución del contrato.

II. REFRIGERIOS CON AMOR

La ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios se deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán contemplarán la entrega de una bebida láctea y un derivado de cereal fortificado.
- Beneficiarios: La población a atender será de aproximadamente 366 niños y niñas
- Condiciones de distribución: La entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

FICHA TECNICA DESAYUNOS CON AMOR					
ITEM	SERVICIO	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE	UNIDADES
1	REFRIGERIO TIPO DESAYUNO	DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO*	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales	30 g	1
2		LECHE*	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual.	200 cc	1

*Previo al inicio de la ejecución del contrato, el operador deberá presentar la supervisión del contrato las fichas técnicas de los productos a suministrar.



1. **DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO:** Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo craker, tipo sandwich, galleta multicereal o ponqué.

Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días al momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETROS NUTRICIONALES	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

2. **LECHE:** Leche UHT larga vida en empaque Tetrapak individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

III. CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR

Con el objeto de garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar en el marco de los programas de asistencia alimentaria de la Secretaría de Desarrollo Social, las características de los productos deberán dar cumplimiento a la normatividad higiénico sanitaria vigente y emitida por la autoridad competente, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Las exigencias que se deberán considerar se discriminan a continuación, en base al conjunto de normas técnicas establecidas a nivel nacional:

• GRUPO 1: CARNES

POLLO	<ul style="list-style-type: none">• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.• No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado.• Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.• No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.• No se permiten preparaciones como arroz con pollo. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
-------	--



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750



RES Y CERDO	<ul style="list-style-type: none">• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.• No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.• Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.• Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 y 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.• No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.• No se permite la inclusión de embutidos de carne y cerdo. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
-------------	---

PESCADO	<ul style="list-style-type: none">• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.• No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.• La carne del pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme.• Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta.• No se permite el suministro de atún o sardinas. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
---------	---

HIGADO	<ul style="list-style-type: none">• Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.• El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o café rojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños.• No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
--------	--

- GRUPO 2: HUEVOS

HUEVOS	<ul style="list-style-type: none">• La cáscara debe ser fuerte y homogénea.• Deben estar libres de contaminación. Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
--------	--

- GRUPO 3: LÁCTEOS

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750



LECHE ENTERA DE VACA	<ul style="list-style-type: none">Se puede suministrar leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto.Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
----------------------	--

- GRUPO 4: LEGUMINOSAS

LENTEJA	<ul style="list-style-type: none">Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad.No debe contener más del 1% de impurezas.No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
---------	--

FRIJOL	<ul style="list-style-type: none">Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
--------	---

GARBANZO	<ul style="list-style-type: none">No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
----------	---

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750



ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA	<ul style="list-style-type: none">No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
------------------------------	--

- GRUPO 5: FRUTAS

FRUTAS	<ul style="list-style-type: none">Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
--------	---

- GRUPO 6: VERDURAS Y HORTALIZAS

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	<ul style="list-style-type: none">Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.Libres de humedad externa anormal.Exentas de olores y sabores extraños.Libres de impurezas y cuerpos extraños.Exentas de síntomas de deshidratación <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen</p>
---	---

TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES	<ul style="list-style-type: none">Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.Enteros, con la forma característica de la variedad.De aspecto fresco y consistencia firme.Exentas de síntomas de deshidratación.Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición
-------------------------------	---

• GRUPO 7: CEREALES

ARROZ	<ul style="list-style-type: none">Humedad menor al 14%. - El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
-------	---





	<ul style="list-style-type: none">Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
--	---

PASTAS	<ul style="list-style-type: none">Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
--------	--

HARINA DE TRIGO	<ul style="list-style-type: none">La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
-----------------	--

PRODUCTOS DE PANADERÍA	<ul style="list-style-type: none">No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.No deben presentar materiales o contaminantes extraños.Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen</p>
------------------------	---

- GRUPO 8: AZUCARES

AZÚCAR BLANCO REFINADO	<ul style="list-style-type: none">El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
------------------------	--





ACEITE	<ul style="list-style-type: none">• Puede corresponder a aceite de soya.• Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen</p>
--------	--

- GRUPO 10: OTROS

SAL	<ul style="list-style-type: none">• Solo se permite el empleo de Sal Yodada.• Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico.• No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.• Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA: Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen sustituyan o adicionen.</p>
-----	--

Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en lo que respecta al transporte de materias primas se deberá garantizar el cumplimiento de lo descrito en la Resolución 2674/2013 o la norma que la modifique, sustituya o adicione.

ADICIONALMENTE SE ANEXA DOCUMENTO A PARTE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS REFERENTES A LOS MENUS Y ANALISIS NUTRICIONAL REQUERIDO.

Para finalizar se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.

ENTREGAS DE ALIMENTACION:

Entregar el servicio de alimentación en ración servida en caliente aproximadamente quinientas (500) raciones diarias de lunes a viernes o en el horario de 11:30 a 1:30 p.m, para los adultos mayores inscritos en el programa, garantizando el servicio por cupos y raciones dentro del comedor de adulto mayor, por el personal idóneo, distribuido uniformemente para la atención en todos los puntos, las raciones deben ser suministradas en empaque apto para alimentos. Estos alimentos serán entregados en óptimas condiciones de presentación, temperatura y calidad.

Nota: La entrega de los refrigerios y las raciones servidas de alimentación del programa adulto mayor se realizará conforme lo establecido en los documentos del proceso, teniendo en cuenta los requerimientos del supervisor.

• **PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:**

El proponente deberá garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde la recepción, su almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de alimentos. Por lo cual, deberá aportar con la propuesta, copia de las hojas de vida y certificaciones de estudio y experiencia del siguiente personal mínimo requerido:





• **PERSONAL PROFESIONAL:**

PROFESIONAL	EXPERIENCIA
Un nutricionista dietista	Cuatro años de experiencia profesional certificada posterior a la expedición del registro profesional, dos de los cuatro años deberá ser experiencia específica relacionada con servicios de alimentación.
Un Ingeniero de alimentos	Dos años de experiencia profesional certificada a partir de la expedición de la tarjeta profesional, como ingeniero de alimentos, supervisor o coordinador en programas de alimentación.
Conductor	Seis (06) meses de experiencia en el transporte de alimentos, licencia de tránsito vigente mínimo 1 año de expedición.

• **PERSONAL OPERATIVO:**

Cargo operativo	Profesional/Técnico o tecnólogo	Experiencia
Chef	Título Técnico, tecnólogo, o profesional en cocina, gastronomía o áreas afines.	Experiencia mínima de siete (07) años en el ejercicio de su profesión
Manipuladores de alimentos (06) seis	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social, y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, de igual manera deberán acreditar el siguiente perfil: <ol style="list-style-type: none">1. Ser mayor de 18 años, bachiller.2. Aportar certificado médico de acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2021 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, adicione o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, dicha certificación debe contar con una fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.3. Aportar carnet de manipulación de alimentos con fecha de expedición no mayor a 1 año.4. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas de manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, dicha formación se deberá acreditar mediante la presentación de certificación expedida con fecha no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.	

• **VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:**

El proponente deberá contar como mínimo con un (01) vehículo modelo 2018 en adelante y dispuesto para la distribución de los alimentos, el mismo deberá cumplir con



ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



los parámetros y condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. El vehículo puede ser: propio, alquilado o bajo leasing. Lo cual deberá acreditarse según sea el caso:

Para el caso de vehículo propio se deberá acreditar con los siguientes documentos:

- Tarjeta de propiedad
- SOAT vigente

Para el caso de vehículo alquilado, el proponente deberá anexar los siguientes documentos:

- Copia del contrato de alquiler respectivo y Tarjeta de propiedad
- Carta de compromiso del propietario del vehículo.
- SOAT vigente

Cuando se trate de *Leasing*, éste se acreditará con la fotocopia del contrato de Leasing y adicionalmente se deben anexar los documentos del propietario del vehículo tales como:

- Tarjeta de propiedad
- SOAT vigente

• SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SSG-SST

Frente a la seguridad y salud en el trabajo, el proponente deberá acreditar que cuenta con el SSG-SST. Y que se encuentra implementado dicho sistema de acuerdo a lo establecido en la Resolución 312 de 2019 expedida por el Ministerio de Trabajo, requisito que será válido presentando la certificación expedida por la ARL con la cual tenga contrato vigente, en el que se evidencie que la Empresa cuenta con el SSG-SST, o se encuentra implementado dicho sistema y el resultado de su autoevaluación o implementación, se encuentra entre el 90 y el 100%.

• INSTALACIONES:

Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los adultos mayores beneficiarios del programa, adicionalmente dichas instalaciones deben contar con el concepto higiénico sanitario favorable con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro operador (adjudicatario) y/o alguno de sus integrantes en caso de ser consorcio y/o unión temporal.

El adjudicatario, con la suscripción del acta de inicio deberá aportar la siguiente documentación:

Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento, Leasing, etc., de las instalaciones en las cuales se realizará la operación del contrato. Además, la instalación debe contar con la capacidad de espacio y las adecuaciones necesarias para cumplir con el objeto del contrato, con un concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

Ficha técnica y registro fotográfico de los equipos necesarios para la preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los adultos mayores beneficiarios del programa tales como Equipos de refrigeración y congelación con capacidad mínima de 4.000 litros, estufas, licuadoras, canastillas, estibas, bascula, gramera, contenedores para el transporte de comida caliente con capacidad mínima de 500 raciones, y contenedores para transporte de jugos con capacidad mínima de 80 Litros.





La bodega debe cumplir con los requisitos mínimos exigidos en el artículo 8 del Decreto 3075 de 1997 los cuales son:

• **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS**

- a. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- b. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento".

• **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN**

- d. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- e. La edificación debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- f. Los diversos locales o ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- g. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y des infestación según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
- h. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
- i. Sus áreas deberán estar separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio.
- j. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto del presente decreto".

CLÁUSULA NOVENA. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.- Se tendrán como obligaciones las siguientes: **A) OBLIGACIONES GENERALES DE LAS PARTES:** **1.** Suscribir el acta de inicio y terminación de la ejecución contractual entre EL CONTRATISTA, el supervisor y/o interventor y el secretario donde surge la necesidad. **2.** Suscribir entre las partes y el supervisor y/o interventor, el acta de liquidación del contrato. **a) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:** El contratista se obligará para con el Municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente: **1.** Tramitar las garantías exigidas por el municipio y cargarlas a la plataforma SECOP II, para su revisión y posterior aprobación. **2.** Suscribir de forma conjunta con el supervisor designado el acta de inicio del contrato. **3.** Suministrar los productos en las cantidades y con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica. **4.** Cumplir con los requerimientos de calidad exigidos por el supervisor del contrato, quien podrá rechazar los elementos por cualquier causa, para lo cual bastará la manifestación de inconformidad, caso en el cual el contratista deberá entregar el



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



producto que cumpla los requerimientos hechos por el supervisor de forma inmediata. **5.** Garantizar la asepsia, buenas prácticas de manufactura (B.P.M) y manipulación de los alimentos a adquirir. **6.** Entregar los insumos en el lugar y fecha que el supervisor determine y suministrarlos en loza y/o empaques 100% biodegradables, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes, y en especial lo establecido en el Acuerdo 003 del 2020 expedido por el Concejo Municipal de Funza. **7.** Realizar el tamizaje mensual de cada uno de los beneficiarios del programa. **8.** Suministrar todos los elementos inherentes a la ración alimentaria tales como cajas desechables, cubiertos desechables, servilletas, vasos y demás en material apto para alimentos, en el entendido que cada ración alimentaria debe ir acompañada de su respectiva dotación (cuchara, tenedor cuchillo y servilleta y demás elementos que sean necesarios). **9.** Garantizar la disposición final de los residuos y los controles de Ley para prestar el servicio en cumplimiento a la normatividad vigente, el cumplimiento de los requisitos de la ISO Ambiental 14001 y de SST 45001 (trampa de grasas, elementos de protección, sitio adecuado para la preparación de los mismos, etc). **10.** Garantizar el medio de transporte que cumpla con los requisitos estipulados según normatividad vigente para transporte de alimentos. **11.** Coordinar con el supervisor del contrato, la forma de entrega (hora y fecha), en que se van a suministrar las raciones alimentarias. **b) OBLIGACIONES GENERALES:** **1.** Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el municipio, por causa o con ocasión del contrato. **2.** Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato. **3.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entramamientos. **4.** Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato. **5.** Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas. **6.** Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso. **7.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. **8.** Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato. **9.** Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato. **10.** Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Funza. **11.** Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato. **12.** Acreditar mediante certificado o constancia expedida por parte del Ministerio de Trabajo, el estado del trámite para el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Resolución No.0312 de 2019. **13.** Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos. **14.** Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliarse a los terceros que emplee para la ejecución del contrato a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994), y a aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la Ley 789 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social integral, parafiscales e impuestos a que haya lugar. vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato **15.** Las demás que por ley o contrato le correspondan. **C) OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** El Municipio se obliga para con el contratista a lo siguiente: 1) Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidad pactadas. 2) Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato. 3) Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos, exigidas en el contrato. 4) Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales. 5) Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte. 6) Suscribir el acta de terminación a través del supervisor encargado. 7) Suscribir conjuntamente con el contratista y el supervisor designado el acta de liquidación del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA.**



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.- El CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO 1:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte de EL CONTRATISTA, éste cederá el contrato previa autorización escrita de EL MUNICIPIO a través de la supervisión y si ello no fuere posible EL CONTRATISTA renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO 2:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, EL CONTRATISTA deberá informar a EL MUNICIPIO dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer contratista. EL MUNICIPIO se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por EL CONTRATISTA o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. SUPERVISOR DEL CONTRATO. - EL MUNICIPIO** efectuará la supervisión a la ejecución del objeto contractual y cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, a través del **SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL**, quien verificará y exigirá el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato. Podrá EL SUPERVISOR en cualquier momento, exigir a EL CONTRATISTA la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del contrato. EL SUPERVISOR apoyará, asistirá y asesorará al MUNICIPIO en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato y hasta su recibo definitivo y liquidación. Así mismo, EL SUPERVISOR está autorizado para ordenarle a EL CONTRATISTA la corrección, en el menor tiempo posible, de los desajustes que pudieren presentarse, y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato. EL CONTRATISTA deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito EL SUPERVISOR; no obstante, si no estuviese de acuerdo con las mismas así deberá manifestarlo por escrito, antes de proceder a ejecutarlas; EL SUPERVISOR responderá solidariamente con EL CONTRATISTA si del cumplimiento de dichas órdenes, se derivaran perjuicios para la **EL MUNICIPIO: FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL SUPERVISOR:** **1)** Efectuar el control general sobre la debida ejecución del contrato, que le permitan mantener perfectamente enterado de la ejecución del contrato a EL MUNICIPIO. **2)** Informar oportunamente al alcalde sobre los cambios que se presenten durante la ejecución del contrato y velar porque se suscriban por las partes las correspondientes modificaciones, adiciones o prorrogas que se requieran. **3)** Conocer las obligaciones a cargo del contratista y de EL MUNICIPIO y los riesgos que asume cada parte dentro del contrato. **4)** Conocer el contrato y verificar que se cumplan los objetivos generales y específicos del mismo. **5)** Supervisar que el contratista tenga total conocimiento de las normas, especificaciones, permisos, resoluciones y demás requisitos indispensables para el normal desarrollo del contrato. **6)** En los casos que se requiera, organizar una visita al sitio donde se ejecutará el contrato con los asesores que considere necesario, y con el contratista con el objeto de verificar las condiciones y detectar las posibles modificaciones del mismo. **7)** Efectuar los requerimientos que sea del caso a EL CONTRATISTA cuando las exigencias de cumplimiento así lo requieran. **8)** Elaborar, revisar y suscribir las actas requeridas para el desarrollo del contrato. **9)** Revisar y tramitar oportunamente ante la dependencia competente al interior de EL MUNICIPIO los documentos de solicitud de adición y/o prórroga, suspensión y reiniciación del contrato remitidos por el contratista, que impliquen una modificación al contrato. **10)** Verificar durante la ejecución del contrato, la vigencia y estado de cada una de las garantías constituidas por parte del contratista. **11)** Consultar y solicitar asesoría jurídica de EL MUNICIPIO sobre las inquietudes de orden legal que se presenten en relación con el contrato. **12)** Verificar que se cumpla la programación y coordinación de las reuniones de seguimiento del contrato. **13)** Verificar que el personal del contratista se encuentre afiliado a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (decreto 1295 de 1994), y a aplicar en forma estricta



SC-CER116470



SA-CER753753



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la ley 789 de 2002, el decreto 1703 de 2002, el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social, parafiscales e impuestos a que haya lugar, vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato. **14)** Certificar sobre el cumplimiento de las obligaciones cumplidas y verificar los informes presentados por EL CONTRATISTA. **15)** Elaborar los informes parciales según el plazo de duración del contrato, o por lo menos uno cada tres meses a partir de la suscripción del acta de inicio y los certificados de cumplimiento para el pago del valor del contrato de acuerdo con lo establecido en la cláusula de forma de pago. **16)** Elaborar el informe final de supervisión, con el fin de tramitar la liquidación del contrato. **17)** Remitir la documentación del contrato al archivo de gestión de la Oficina de Contratación de EL MUNICIPIO. **18)** Las demás funciones inherentes a la supervisión.

FUNCIONES TÉCNICAS DEL SUPERVISOR: **1)** Verificar que los bienes y/o servicios cumplan las exigencias técnicas establecidas en el pliego de condiciones. **2)** Supervisar que el contratista cumpla con las normas técnicas de calidad y de garantía vigentes y demás documentos requeridos para el desarrollo del contrato. **3)** Verificar y revisar el correcto funcionamiento de los bienes y/o la adecuada prestación del servicio objeto del presente contrato. **4)** Hacer seguimiento del cumplimiento del plazo de ejecución del contrato. **5)** Elaborar el acta de liquidación del contrato con la totalidad de los soportes. **6)** Verificar que el contratista esté cumpliendo con los demás requerimientos establecidos en el presente contrato. **FUNCIONES FINANCIERAS DEL SUPERVISOR:** **1)** Revisar y dar el visto bueno a las solicitudes de desembolso. **2)** Verificar que el contrato esté amparado con los recursos presupuestales asignados para el mismo. **3)** Efectuar las actividades conducentes al buen desarrollo financiero del contrato. **4)** Además tendrá el seguimiento contable y jurídico sobre la ejecución del contrato. **PARÁGRAFO:** El Municipio a través del alcalde, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento la designación de SUPERVISOR durante la ejecución del contrato y comunicárselo a EL CONTRATISTA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.- Se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. CESIONES Y SUBCONTRATOS.-** El CONTRATISTA no podrá ceder el contrato, sin el consentimiento previo y expreso de EL MUNICIPIO, pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión. El CONTRATISTA no podrá subcontratar la ejecución del contrato sin la aprobación previa y escrita de EL MUNICIPIO. En el texto de los subcontratos, cuando hubiere lugar a ellos, se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de este contrato y bajo la exclusiva responsabilidad de El CONTRATISTA. EL MUNICIPIO, podrá dar por terminado el subcontrato en cualquier tiempo, exigiendo a El CONTRATISTA el cumplimiento inmediato y directo de las obligaciones. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.-**

El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento de su objeto. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Si El CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por EL MUNICIPIO y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. GASTOS.-** Los gastos por el concepto de impuestos y retenciones que surjan del contrato (si los hay), serán a cargo del CONTRATISTA. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.-** El CONTRATISTA quedará exento de toda responsabilidad por cualquier daño o dilación de este contrato pero sin derecho a indemnización, cuando se concluya por EL MUNICIPIO, que tales hechos son los resultados del caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado. **PARÁGRAFO.** Se entenderá suspendido el plazo del contrato, mientras que, a juicio de EL MUNICIPIO, por intermedio del supervisor, subsistan los efectos asignados por fuerza mayor o caso fortuito. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL.-** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del contrato, que hiciere necesaria la interpretación, modificación y terminación unilateral del mismo, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



y 17 de la ley 80 de 1.993. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. MULTAS.-** En caso de que EL CONTRATISTA se constituya en mora o incumpla parcialmente y de manera injustificada las obligaciones que asume en virtud del contrato, EL MUNICIPIO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas sucesivas por DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE. (\$200.000), por cada día de incumplimiento, sin exceder el 10% del valor del mismo; suma que EL MUNICIPIO hará efectiva mediante el cobro de la garantía de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude a EL CONTRATISTA, si los hubiere, para cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato. Si esto no fuere posible, se cobrará por jurisdicción coactiva y/o vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.-** Atendiendo la cuantía del contrato EL MUNICIPIO aplicará a EL CONTRATISTA, la suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, cuando dejare de cumplir totalmente las obligaciones que contrae, dicho valor se imputará a los perjuicios que sufra EL MUNICIPIO, por incumplimiento de EL CONTRATISTA. El valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria se cobrará por jurisdicción coactiva. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. RIESGOS.-** Las partes aceptan como riesgos previsibles que pueden llegar a afectar la ejecución del contrato, los que se encuentran descritos en el pliego de condiciones y adensas (si la hay). **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. CADUCIDAD.-** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del Contrato, que hiciere necesaria la declaratoria de caducidad del presente contrato, EL MUNICIPIO a ello procederá, previo cumplimiento de los requisitos y procedimiento establecido en el artículo 18 de la ley 80 de 1993 y artículo 86 de la ley 1474 de 2011. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO.-** Forman parte integral del presente contrato: 1) La certificación del plan anual de adquisiciones; 2) Los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones; 3) Las actas que se produzcan durante la vigencia del contrato; 4) El certificado de disponibilidad presupuestal correspondiente; 5) Oferta; 8) Resolución de adjudicación; 9) Las pólizas constituidas y su acto de aprobación; 10) Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con este contrato o con la ejecución del mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. SOLICITUDES DEL CONTRATISTA.-** Las solicitudes de EL CONTRATISTA se entenderán presentadas cuando se radiquen en la Secretaría de Desarrollo Social de EL MUNICIPIO, y se resolverán de común acuerdo entre el secretario y el supervisor. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL.-** A partir de la suscripción del contrato, EL CONTRATISTA se compromete al cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), Parafiscales e impuestos a que haya lugar, tanto suyas como del personal señalado en la propuesta y que empleará para la ejecución del contrato. Si llegare a incumplir con estas obligaciones EL MUNICIPIO le impondrá mediante acto administrativo motivado, multas sucesivas mensualmente equivalentes al 0.1% sobre el valor total del contrato, hasta que se reinicie el cumplimiento de las obligaciones, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. Previo el cumplimiento del debido proceso. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Con la finalidad de verificar el cumplimiento de lo establecido en la presente cláusula, EL CONTRATISTA hará llegar al supervisor copia planilla pila del periodo correspondiente, en caso de persona jurídica certificación mensual expedida por el revisor fiscal si existe, de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el representante legal, del pago de los aportes mencionados. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El no pago por parte de EL CONTRATISTA, de las sanciones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social, impuesta por el Ministerio de Protección Social, generará inhabilidad sobreviviente en EL CONTRATISTA, y se aplicará el siguiente procedimiento. a) Si llegare a sobrevenir inhabilidad en EL CONTRATISTA, este cederá el contrato previa autorización escrita de EL MUNICIPIO y si ello no fuere posible, renunciará a su ejecución. b) Presentada la causal de inhabilidad, EL CONTRATISTA deberá informar a EL MUNICIPIO dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer a una persona, quien, a su vez, deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer contratista. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. MODIFICACION BILATERAL AL CONTRATO.-** En los casos que sea necesario y hubiese acuerdo al respecto, EL MUNICIPIO de común acuerdo con EL CONTRATISTA, introducirán las modificaciones que fueren necesarias al contrato, con el fin de evitar su paralización o la producción de efectos



SC-CER116470



SA-CER753750



ST-CER753753



CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

ANEXO AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. CO1.PCCNTR.5340716 DE 2023 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y L&M SERVICIOS Y SUMINISTROS S.A.S



lesivos para EL MUNICIPIO con su incumplimiento. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. PRÓRROGA DEL PRESENTE CONTRATO.-** El término de ejecución del presente contrato podrá ser prorrogado de común acuerdo por las partes antes de su vencimiento. En ningún caso habrá lugar a prórrogas o adiciones automáticas o tácitas del presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. INDEMNIDAD.-** EL CONTRATISTA se obliga a mantener libre de cualquier daño o perjuicio al MUNICIPIO, originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, en virtud del presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES.-** Conforme al artículo 68 de la ley 80 de 1993, si durante la ejecución del contrato, se llegare a presentar controversias que impida la ejecución del contrato, las partes contractuales buscarán los medios pertinentes para solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de las actividades contractuales, haciendo uso de los mecanismos de solución previstos en la mencionada ley. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA. INCORPORACIÓN DE NORMAS.-** Se entienden incorporadas al texto del presente contrato, las disposiciones contenidas en la ley 80 de 1993, ley 1150 del 2007, ley 1474 de 2011, decreto único reglamentario 1082 de 2015, Código de Comercio, Código Civil y demás normas concordantes y complementarias. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA. PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO.-** El presente contrato se perfecciona con el acuerdo de voluntad de las partes y la suscripción del mismo y requiere para su ejecución el cumplimiento de los siguientes requisitos: **1)** La expedición del registro presupuestal correspondiente. **2)** Presentación de la póliza correspondiente por parte del Contratista. **3)** Acta de aprobación de las garantías constituidas por EL CONTRATISTA a favor del MUNICIPIO. **4)** La suscripción del acta de inicio de ejecución del objeto contractual por parte de EL CONTRATISTA y EL SUPERVISOR designado por EL MUNICIPIO. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIO.-** Para todos los efectos legales y fiscales afines a este compromiso, las partes acuerdan como domicilio contractual el Municipio de Funza, Departamento de Cundinamarca. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. - NOTIFICACIONES:** Con la suscripción del presente contrato EL CONTRATISTA acepta ser notificado en la dirección de correo electrónico suministrado en la plataforma SECOP II. EL MUNICIPIO recibirá notificaciones en la carrera 14 No. 13 - 05 o en el correo electrónico desarrollosocial@funza-cundinamarca.gov.co.

	NOMBRE DEL FUNCIONARIO	CARGO	FIRMA	FECHA
Aprobó	Juan Pablo Prieto Nieto	Secretario Jurídico		29/08/2023
Proyectó	Nicole Vanessa Sáenz	Contratista – Secretaría Jurídica		29/08/2023

*Los aquí firmantes manifestamos que hemos leído y revisado toda la información que obra en este documento, el cual se encuentra ajustado a la Ley, por lo que se presenta para firma del señor alcalde

SC-CER116470

SA-CER753750

ST-CER753753

CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

03-FR-17 VER.00 2020-07-30
Funza - Cundinamarca