ANEXO ACEPTACIÓN DE LA OFERTA CONTRATO DE SUMINSITRO ENTRE EL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ Y GESTORES ORGANIZACIONALES.

PROCESO NÚMERO:	SMIN-064-2023
NUMERO DE CONTRATO:	CO1.PCCNTR.5490768
CONTRATO NÚMERO:	CO1.PCCNTR.5406000
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ
CONTRATISTA:	GESTORES ORGANIZACIONALES.
NIT:	901.110.161-8
REPRESENTANTE LEGAL:	NELSON EDUARDO BUSTOS CORREA
IDENTIFICACIÓN:	79.713.207 de Bogotá

Entre los suscritos, BREYNNER ARMANDO ORTEGÓN OLIVERA, mayor de edad, domiciliada en Zipaquirá, identificada con la cédula de ciudadanía número 1.075.657.952 expedida en Zipaquirá, en su calidad de Secretario Jurídico, debidamente posesionado el día dieciséis (16) del mes de noviembre de dos mil veintidós (2022), mediante acta de posesión No. 3671, delegado para suscribir contratos derivados del procedimiento de selección de mínima cuantía mediante acto administrativo No. 216 de 2018 quien para efectos de este contrato se denominará **EL MUNICIPIO**, por una parte y de conformidad al procedimiento señalado en el Decreto 1082 de 2015 procede a manifestar la aceptación de la propuesta presentada en el SECOP II, contenida en las siguientes clausulas:

OBJETO: "**SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL APOYO DE LA REGISTRADURÍA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRÁ EN LA JORNADA DE ELECCIONES AUTORIDADES LOCALES 2023**"

1. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

ITEM	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN/CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANT
1	Almuerzo	Almuerzo el cual incluye porción de proteína de 200 gr (carne o pierna pernil de pollo o pechuga/filete de pollo) a elección de la Entidad a través del supervisor. Porción de arroz blanco de 100 gr. Porción de papa cocida (1 papa tamaño mediano) o porción de plátano maduro asado o cocido. Porción de ensalada de vegetales o verduras 100 gr. Porción de legumbres (lenteja o garbanzo 80 gr) a elección de la Entidad a través del supervisor. Bebida: jugo natural de fruta en vaso de 9 onzas o gaseosa en presentación de 300 ml envase no retornable de marca reconocida, sabor a elección del supervisor del contrato.	Unidad	454
2	Cena	CENA EMPACADA EN RECIPIENTE DESECHABLE CON SUS RESPECTIVOS CUBIERTOS: Opción (1): Lasagña 300 gr – Gaseosa 250 ML Opción (2): Hamburguesa- Proteína 250 gr en crudo- Gaseosa 250 ml	Unidad	490
3	Refrigerio	REFRIGERIO EMPACADO EN CAJA DE PAPEL ECOLÓGICA Y FÁCIL DESCOMPOSICIÓN DE 115	Unidad	84

		G. O CAJA DE CARTÓN BIODEGRADABLE, (Sólido presentación no inferior a 200 gr. Bebida fría o caliente en presentación no inferior a 200 ml y fruta entera no inferior a 120 gramos entre las siguientes opciones: manzana verde, manzana roja, pera, mandarina, COMPUESTO POR: Opción (1): Emparedado de jamón y queso, envuelto en papel decorativo, Jugo de diferente sabor o Te de limón y durazno tetra pack de marca reconocida a nivel Nacional. Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. Opción (2): Pastel hawaiano o Pastel de pollo en hojaldre. en hojaldre en papel decorativo, Jugo de diferente sabor o Te de limón y durazno tetra pack de marca reconocida a nivel Nacional. Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional.		

Nota 1: Los almuerzos y cenas deberán estar frescos, y los insumos y/o materias primas para su preparación deberán ser de excelente calidad, de marcas reconocidas en el mercado colombiano, deberán cumplir con todas las normas de manipulación de alimentos correspondientes y con las condiciones higiénico-sanitarias respectivas, se debe cumplir con los protocolos de bioseguridad.

Los alimentos suministrados deberán ser aptos para el consumo humano. No deberán ser productos re envasados o re-empacados y deberán asegurarse las buenas prácticas de manufactura en la elaboración, transporte, preservación, almacenamiento y entrega y/o distribución.

Nota 2: La distribución deberá realizarse, garantizando la limpieza y protección de insectos y roedores. Se deberá asegurar que el manejo de los alimentos en la distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

Nota 3: Todos los alimentos se entregarán debidamente empacados, se entregarán en empaques amigables con el medio ambiente (100% biodegradables o ecológicos, pulpa de cartón o similares), vasos con su respectiva tapa en cuanto a las bebidas naturales, los contenedores deberán ser asépticos, se entregarán con servilleta y sus respectivos cubiertos, en perfecto estado y con fecha de vencimiento del mismo, en un lugar visible del empaque.

Nota 4: Las carnes deben ser de excelente calidad, sin grasas saturadas y alto contenido proteínico y el gramaje corresponderá al indicado en las especificaciones técnicas para cada porción. El peso de los patrones NO considera el peso del hueso, la piel. Las verduras y vegetales deberán ser frescos, con características sensoriales óptimas para el consumo.

Nota 5: Dichos insumos de alimentación, se entregarán, de la siguiente forma:

Alimentación día 29 de octubre (día de la elección)

ITEM	UNIDADES
Refrigerio	84
Almuerzo	84
Cena	120

Alimentación del 30 de octubre al 04 de noviembre.

	DIAS						Total
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	

Almuerzo	85	85	85	55	35	25	
Cena	85	85	85	55	35	25	

2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

Además de los (as) establecidos (as) en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, el CONTRATISTA se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del presente contrato y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, son obligaciones específicas del CONTRATISTA las siguientes:

Obligaciones especificas:

1. Suministrar los almuerzos, refrigerios y cenas requeridas, de acuerdo a la solicitud hecha por el supervisor del contrato, en las cantidades y especificaciones solicitadas, hora y lugar determinado.
2. Suministrar productos de excelente calidad, presentación, apariencia, sabor, color y textura, conforme las especificaciones técnicas fijadas por el Municipio.
3. Cumplir con las normas ambientales, de higiene y de seguridad industrial vigentes.
4. Cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos e invitación pública.
5. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución
6. Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar
7. Realizar la preparación del jugo de fruta natural, el contenido de fruta no debe ser inferior al 30%. El jugo no debe tener saborizantes, colorantes, ni estabilizantes artificiales.
8. Garantizar que durante el proceso de preparación de los tiempos de comida y servido de las mismas, se deberán aplicar todos los requisitos higiénico sanitarios necesarios, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
9. Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para las personas indicadas por el municipio, por intermedio del supervisor del contrato.
10. El contratante se reserva el derecho de cambiar las raciones que no cumplan con los requisitos de calidad.
11. El contratista asumirá el riesgo de conservación de los alimentos hasta la entrega total de los mismos, para ello de ser necesario utilizará implementos de material adecuado que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y lo conserven en condiciones higiénicas, manteniendo la temperatura requerida para obtener un buen resultado final con la calidad del producto.
12. Deberá suministrar las raciones objeto del contrato en la hora indicada por el supervisor del contrato o quien sea delegado para tales efectos, sin perjuicio que la entidad contratante considere indispensable aclarar o variar las especificaciones o la cantidad de los bienes, en procura de efectuar un adecuado suministro según los requerimientos que susciten.
13. Los productos que sean solicitados por el supervisor del contrato deberán de ser entregados en empaque de icopor y en doble bolsa.
14. Implementar y dar cumplimiento al protocolo de bioseguridad durante la producción de alimentos, empaque y transporte.

15. Garantizar el transporte necesario y personal idóneo para la entrega oportuna de los alimentos hasta el lugar que indique el Supervisor del contrato, sin que dicho servicio ocasione gastos o costos adicionales al Municipio.
16. Cambiar los alimentos y productos en mal estado y/o no cumplan con las especificaciones técnicas devueltos por el supervisor, por otros que cumplan las características.
17. Atender las solicitudes que eleve el Supervisor del Contrato.
18. Suscribir de manera electrónica el contrato y los demás documentos que se generan en la ejecución contractual.
19. Garantizar la publicación de los documentos contractuales en el SECOP II, para que se conforme el expediente electrónico.
20. Diligenciar el Aplicativo por Integridad Pública y Adjuntar el formulario junto con los documentos correspondientes a la primera cuenta en la Plataforma SECOP II.

Obligaciones Generales:

1. Desarrollar las actividades establecidas en el contrato, cumpliendo estándares de calidad y las condiciones y especificaciones técnicas pactadas.
2. Ejecutar y cumplir con todos y cada uno de los ofrecimientos efectuados por el CONTRATISTA en su propuesta.
3. Obrar con lealtad en las etapas contractuales y pos contractuales, respectivamente.
4. Avisar oportunamente a la Alcaldía Municipal de Zipaquirá de las situaciones previsibles que puedan afectar el equilibrio financiero del contrato.
5. Acreditar el pago de los aportes a los sistemas de seguridad social integral (salud y pensión) en los porcentajes establecidos en las normas legales vigentes.
6. Garantizar la calidad del servicio prestado y responder por ellos de conformidad con lo estipulado en el artículo 5º. de la Ley 80 de 1993.
7. Constituir la garantía única y realizar el respectivo cargue en el SECOP II, para su aprobación.
8. Presentar oportunamente la factura o cuenta de cobro en original y copia, para poder efectuar el respectivo pago.
9. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, y bajo su propia responsabilidad, lo cual conlleva que no existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del profesional con el municipio.
10. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato.
11. Mantener indemne al Municipio de Zipaquirá de acuerdo a lo consagrado en la ley.
12. Rendir mensualmente como requisito indispensable para el pago un informe detallado y actualizado sobre el estado de los procesos asignados para lo cual deberá emplear los formatos que le sean señalados por parte del supervisor del contrato (cuando aplique).
13. En aplicación a las políticas de cero papel en la administración pública deberá disponer de una dirección de correo electrónico para mantener un canal de comunicación con el municipio, recibir y enviar información al supervisor del contrato.
14. Mantenerse afiliado y cumplir con los pagos propios de la Administración de Riesgos Profesionales (cuando aplique)

3. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del Contrato que se suscriba, será **SIETE (07) CALENDARIO**, contados a partir de la fecha de aprobación por las partes en SECOP II, previa expedición del registro presupuestal, aprobación de las garantías en SECOP II.

4. VALOR DEL CONTRATO

El valor del presente Contrato corresponde a la suma de **VEINTE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($ 20.390.000**) M/CTE. Las partes entienden y aceptan que el valor del contrato aquí indicado representa para EL CONTRATISTA la plena y total remuneración por el suministro.

5. FORMA DE PAGO

El Municipio pagará al contratista el valor del contrato de la siguiente forma: El municipio pagará por los servicios prestados mediante un (1) único pago previa entrega de las raciones alimenticias, conforme a las especificaciones técnicas requeridas.

Para el pago el contratista deberá presentar:

- ✓ Cuenta de cobro y/o factura.
- ✓ Informe de actividades.
- ✓ Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral.

De otra parte, el supervisor deberá:

- ✓ Presentar informe de supervisión.
- ✓ Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado.
- ✓ Verificación de pagos al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales.

6. PARÁGRAFO: Para realizar el respectivo pago, el supervisor del contrato deberá certificar y emitir acta de cumplimiento y recibido a satisfacción del servicio prestado previa aprobación del informe que al respecto presente el CONTRATISTA y verificación del cumplimiento de las obligaciones.

7. SUJECIÓN DE LOS PAGOS A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

Que el valor para la presente contratación es respaldado o se hará con cargo al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaría de Hacienda:

NUMERO DE CDP	FECHA	RUBRO	NOMBRE	FUENTE	VALOR CDP	VALOR APROPIAR
2023002304	18/10/2023	GFA2.1.202.02.008	Servicios prestados a las empresas y servicios de producción	1101 ICLD IMPUESTOS	$21.000.000	$20.390.000
				TOTAL	$21.000.000	$20.390.000

8. SUPERVISIÓN

La supervisión se ejercerá de conformidad con lo establecido en el documento de los estudios previos de la presente contratación, que hacen parte integral del contrato que se aprueba por el SECOP II y de acuerdo con las atribuciones conferidas en la resolución 165 de 29 de mayo de 2018, "mediante la cual se adopta el manual de supervisión ye interventoría", quien será ejercida por: **JUAN CARLOS RODRIGUEZ URRUTIA RAMIREZ** secretario de gobierno.

9. GARANTÍAS

No obstante, lo señalado en el artículo 7 inciso 5º de la Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, respecto a la excepción de solicitar garantías en los procesos de mínima cuantía, la entidad considera que por la naturaleza del contrato se hace necesario exigir garantía de cobertura del riesgo de las obligaciones surgidas con ocasión del contrato a celebrar, con el propósito de cubrir los siguientes amparos:

TIPO O CLASE DE GARANTÍA	COBERTURA O NIVELES DE AMPARO	PORCENTAJE O VALORES	VIGENCIA/ ETAPA
Cualquiera de las clases de garantía señaladas en el Decreto 1082 de 2015.	**Cumplimiento**	Diez (10%) del valor del contrato.	Termino de ejecución del contrato y cuatro (4) meses, contados a partir de la aceptación de la oferta en la plataforma secop II.
	Calidad de los bienes	Quince (15%) del valor total del contrato.	Termino de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la aceptación de la oferta en la plataforma secop II.

10. INDEMNIDAD

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

11. CADUCIDAD

El municipio de Zipaquirá estará facultado a declarar la caducidad cuando exista un incumplimiento del contrato por parte del Contratista en la forma y de acuerdo con el procedimiento previsto por la Ley.

12. MULTAS

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

13. CLAUSULA PENAL

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

14. TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO

El municipio de Zipaquirá puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el Contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el Contratista cumpla con el objeto del presente Contrato.

15. CESIÓN Y SUBCONTRATO

Queda prohibida la cesión y/o la subcontratación en presente contrato, salvo autorización escrita y directa del MUNICIPIO, para lo cual, una vez obtenida ésta, deberán realizar las correspondientes modificaciones al contrato y a las garantías otorgadas. De comprobarse la cesión y/o subcontratación sin la previa autorización se declarará el incumplimiento del Contrato.

16. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y la Entidad Estatal contratante con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia.

17. DOCUMENTOS DEL CONTRATO

Hacen parte integral del presente y por ende vinculan jurídicamente a las partes los siguientes documentos: La totalidad de documentos publicados en SECOP II, estudios previos, certificado de disponibilidad presupuestal, registro presupuestal, todos los documentos expedidos durante la ejecución contractual.

18. USO DE LA INFORMACIÓN

El contratista acepta con la suscripción del presente contrato que los datos personales que conforman el expediente contractual podrán ser publicados por parte de la alcaldía municipal de Zipaquirá en el SECOP II y los demás portales establecidos legalmente para el efecto, en aplicación de publicidad y transparencia de igual manera, acepta que la alcaldía podrá usar los mismos al momento de dar respuesta a los requerimientos de los organismos de control y/o judiciales.

19. PERFECCIONAMIENTO

El presente contrato se entiende perfeccionado con la aprobación de las partes el SECOP II.

ANEXO 1 VALOR DEL CONTRATO

ITEM	ELEMENTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL
1	ALMUERZO el cual incluye porción de proteína de 200 gr (carne o pierna pernil de pollo o pechuga/filete de pollo) a elección de la Entidad a través del supervisor. Porción de arroz blanco de 100 gr. Porción de papa cocida (1 papa tamaño mediano) o porción de plátano maduro asado o cocido. Porción de ensalada de vegetales o verduras 100 gr. Porción de legumbres (lenteja o garbanzo 80 gr) a elección de la Entidad a través del supervisor. Bebida: jugo natural de fruta en vaso de 9 onzas o gaseosa en presentación de 300 ml envase no retornable de marca reconocida, sabor a elección del supervisor del contrato	454	$ 21.300,00	$ -	$ 9.670.200,00
2	CENA EMPACADA EN RECIPIENTE DESECHABLE CON SUS RESPECTIVOS CUBIERTOS: Opción (1): Lasagña 300 gr – Gaseosa 250 ML Opción (2): Hamburguesa- Proteína 250 gr en crudo- Gaseosa 250 ml	490	$ 19.100,00	$ -	$ 9.359.000,00
3	REFRIGERIO EMPACADO EN CAJA DE PAPEL ECOLÓGICA Y FÁCIL DESCOMPOSICIÓN DE 115 G. O CAJA DE CARTÓN BIODEGRADABLE, (Sólido presentación no inferior a 200 gr. Bebida fría o caliente en presentación no inferior a 200 ml y fruta entera no inferior a 120 gramos entre las siguientes opciones: manzana verde, manzana roja, pera, mandarina, COMPUESTO POR: Opción (1): Emparedado de jamón y queso, envuelto en papel decorativo, Jugo de diferente sabor o Te de limón y durazno tetra pack de marca reconocida a nivel Nacional. Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional. Opción (2): Pastel hawaiano o	84	$ 16.200,00	$ -	$ 1.360.800,00

	Pastel de pollo en hojaldre. en hojaldre en papel decorativo, Jugo de diferente sabor o Te de limón y durazno tetra pack de marca reconocida a nivel Nacional. Bebida achocolatada fría o caliente, en vaso o empaque tetra pack, de marcas reconocidas a nivel nacional.				
VALOR TOTAL					$ 20.390.000,00

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA. VEINTE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL PESOS MONEDA CORRIENTE ($ 20.390.000) M/CTE