CONTRATO DE SUMINISTROS

NÚMERO:	019 DE 2024
CONTRATISTA:	FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL S.A.S. NIT 900427582-3 representado legalmente por WILLIAM GEOVANNY GONZALEZ identificado con c.c. 94.256.784
OBJETO:	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA, LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS CAPTURADAS Y PUESTAS A DISPOSICIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL COMPETENTE EN EL MUNICIPIO DE EL RETIRO DERIVADOS DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO C.I. 015-2024
VALOR:	DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ML/CTE ($265.000.000)
PLAZO:	A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO SIN SUPERAR EL 31 DE DICIEMBRE DE 2.024, Y/O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO.
SUPERVISOR:	Gerente
CDP:	124 de 4 de abril de 2024
CRP:	136 del 4 de abril de 2024

CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA mayor y vecino del municipio de el retiro Antioquia, identificado con cédula 71.557.289 de El Retiro, actuando como representante legal de **FONDO DE DESARROLLO SOCIAL DE EL RETIRO (FONDESER),** en su calidad de gerente facultado para celebrar este tipo de contrato conforme al acuerdo no. 002 de 2018, de una parte, que se denominará FONDESER E INVERSIONES Y FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL S.A.S. Identificado con NIT 900427582-3 representado legalmente por GONZALEZ WILLIAM GEOVANNY identificado con c.c. 94.256.784 de la otra parte, que se denominará el contratista, se ha convenido celebrar el presente contrato de Suministros de la entidad, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y CONVIVENCIA CIUDADANA, LA FUERZA PÚBLICA Y PERSONAS CAPTURADAS Y PUESTAS A DISPOSICIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL COMPETENTE EN EL MUNICIPIO DE EL RETIRO DERIVADOS DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO C.I. 015-2024 De acuerdo con los ítems y lineamientos presentados en la propuesta del contratista y estudios previos de la entidad contratante y cuyos documentos hacen parte integral del presente contrato

SEGUNDA - ALCANCE:

1)obrar con diligencia en los asuntos encomendados, 2) resolver las preguntas con la mayor celeridad posible efectuadas por el supervisor del contrato 3) mantener vigente su afiliación al sistema general de seguridad social en pensiones, salud y administradora de riesgos profesionales como cotizante independiente, durante toda la vigencia del contrato, de conformidad de conformidad con la normatividad vigente 4) cumplir con las siguientes especificaciones técnicas

MENÚ

REFRIGERIO TIPO A:

Opciones:

Opción 1

Sanduche tipo cubano de 180 gr.

Descripción:

- Pan tipo cubano de 10 cm largo complementado con orégano y queso parmesano. 70 gr.
- 2 Tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajada de jamones(Cerdo, pollo, pavo o Cordero) 40 gr. (Dos tajadas)
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce.
- Bebida 200 ml

Opción 2

Sanduche de jamón y queso en Pan Tajado 180 gr.

Descripción:

- 2 tajadas de pan cuadrado (40 gr cada porción)
- 1tajada de jamón de 40 gr
- 1 tajada de queso mozzarella 28 gr.
- 5 gr de Lechuga
- 5 gr Tomate
- 20 gr de salsa de ajo
- 1 Jugo en Caja Tetra pack 200 ml.
- Chocolatina 6 gramos

Opción 3

Pastel hojaldrado de Carne o Pollo con verduras, 100 gr.

Descripción:

- Masa de hojaldre 40 gr.
- 60 gr de Carne de res o pollo
- 20 gr de Arveja y zanahoria
- 3 gr. de aliños
- 200 ml de Jugo Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 4

Pan súper sanduche 90 gr.

Descripción:

- 1 Tajadas de queso mozzarella 28 gr cada porción.
- 2 tajada de jamones(Cerdo, pollo, pavo ó Cordero) 40 gr cada una
- 10 gr de Lechuga picada en julianas
- 10 gr de Tomate
- 20 gr de Salsa de ajo
- 10 gr Mostaza dulce
- 200 ml de Jugo de Natural Fresa, Lulo, Mora, Maracuyá
- Porción de Fruta 120 gr.

Opción 5

Hamburguesa

Descripción:

- 1 Pan de hamburguesa de 80 gramos,
- 80 gramos de carne de res o pollo
- 1 tajada de queso mozzarella 30 gr
- 15 gr de ensalada

- 20 gr de salsa rosada
- 20 gr de barbicue
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 6

Perro

Descripción:

- 1 pan perro con ajonjolí de 70 gr
- 1 salchicha tipo perro de 80 gr
- 30 gr de queso mozarella
- 20 gr de salsa rosada
- 15 gr de piña
- 1 jugo en caja de 200 ml

Opción 7

Ensalada de frutas

Descripción:

- 140 gr de fruta
- 50 gramos de queso rallado
- 30 gr de crema de leche
- 30 gr de lechera
- 1 bola de helado de 60 gramos.

Opción 8

Panzerotti

Descripción:

- Panzerotti de 120 gramos (jamón y queso, ranchero, hawaiano, maicitos)
- 1 jugo en caja de 200 ml
- 1 Chocolatina de 12 gr.

REFRIGERIO TIPO B:

Opción 1

Fresas con Crema

Descripción:

- Vaso de 12 onz
- 60 gr de crema de leche batida (chantillí)
- 120 gr de fresa
- 1 barquillo de 40 gr

Opción 2

Con jugo natural, gaseosa o café de 200 ml. (9 onz)

Descripción:

- Palo que queso horneado 80 gr.
- Pastel de queso 80 gr.
- Pastel de jamón y queso 80 gr.
- Pastel hawaiano 80 gr.
- Croasán de queso 80 gr.
- Croasán de jamón y queso 80 gr.
- Pastel de pollo hojaldrado 80 gr.
- Pastel de pollo 80 gr
- Almojábana de 80 gr

Opción 3

Copa de helado

Descripción:

- 40 gr de fresa
- 2 bolas 60 gramos de halado cada una
- 20 gr de lechera
- 20 gr de mora

- 1 galleta de 20 gramos

Opción 4

Salpicón

Descripción:

- Vaso de 14 onz
- 150 gr de salpicón de frutas
- 1 bola de helado de 60 gr

REFRIGERIO TIPO C:

Opciones:

- Café con leche o chocolate o gaseosa de vaso 7 onzas
- Opciones para acompañar
- 1 Buñuelo de 80 gr
- 1 Pandequeso de 80 gr
- 1 Croasant 80 gr
- 1 Pastel dulce de 80 gr
- 1 Gala 80 gr

DESAYUNO TIPO A:

Opción 1

- Jugo de naranja 200 ml.
- Porción fruta 120 gr.
- Arepa de 100 gr
- Huevos (revueltos o la Cacerola) 120 gr.
- Champiñones o hogao 60 gr
- Pan con mantequilla y mermelada 50 gr.
- Café con leche o chocolate 120 ml.

Opción 2

- Tortilla de 60 gr.
- Huevos revueltos con su combinación preferida, envueltos en una tortilla con finas hiervas queso mozarela y salsa de crema agria 160 gr.
- Jugo ó café de 200 ml.

Opción 3

- Arepa de 80 gramos
- Quesito de 50 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chorizo de 80 gramos
- Pan de 80 gramos
- Calentado arroz 40 gramos, frijol 40 gramos
- Chocolate o café vaso de 10 onzas.

DESAYUNO TIPO B:

Opciones:

Opción 1

- Arepa de chócolo de 80 gramos
- Quesito 50 gr
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Chocolate o café de vaso 10 onzas.

Opción 2

- Arepa de queso 56 gr.
- Fruta 150 gr.
- Café o jugo de 200 ml.

Opción 3

- Waffles con miel de 120 gr.
- Fruta 150 gr.
- Jugo 200 ml.

Opción 4

- Arepa de 100 gramos
- 2 huevo 50 a 59,9 gramos
- Pan de 60 gr
- Chocolate o café vaso de 7 onzas.

Opción 5

- 2 huevos de 50 a 59.9 gramos cada uno
- 2 tajadas de jamón 40 gramos
- Pan de 80 gramos
- Chocolate o café de 7 onzas.

Almuerzo Tipo A:

Opción 1

Lassagna 220 gr.

Descripción:

- Pasta
- Relleno a elección: Pollo con champiñones, bologñesa, mixta o atún
- Salsa Bechamelk
- Queso mozarella
- Queso Parmesano
- 2 mini croasant

Opción 2

Hamburguesa especial

Descripción:

- Pan de hamburguesa con ajonjolí
- Carne rellena de queso
- Lechuga
- Tomate

- Salsa Rosada
- Barbicue
- Papas a la francesa
- Jugo natural de fruta a elección de 200cc

Opción 3

Quesadillas 220 gr.

Descripción

- Su relleno favorito en una tortilla de harina blanca con queso derretido 1 x persona.
- Pollo desmechado, champiñones y mozarela
- Tomate seco albahaca y mozarela
- Roast beef, queso fundido, pepinillos
- Carne mechada con champiñones Dijon y mozarela
- Champiñones, mozarela y albahaca

Opción 4

Asados 250 gr.

Descripción:

- Lomo de res, lomo de cerdo pechuga de pollo, costilla 200 gr
- Papas saladas 60 gr
- Arepa antioqueña 50 gr
- Ensalada de verduras 60 gr
- Gaseosa o jugo natural 200 ml.

Opción 5

Cazuela de Frijol

Descripción:

- 180 gr Frijol
- 100 gr de chicharrón en trozos

- 60 gr plátano maduro
- 60 gr de fósforos de papa
- 60 gr de aguacate.
- 1 arepa redonda de 50 gr
- Porción de Arroz 80 gr.
- Gaseosa o jugo 200 ml.

Opción 6

Bandeja

Descripción:

- Porción de frijol 120 gr
- Porción de arroz 60 gramos
- Porción de carne (res, cerdo o chicharrón) de 100 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- Porción de Ensalada 80 gramos
- Porción de Arepa 50 gramos
- Porción Tajada de maduro 30 gramos
- Jugo o gaseosa vaso de 7 onzas

Opción 7

Descripción:

- Sopa de 200 centímetros cúbicos
- Arroz 60 gramos
- Carne de 120 gramos
- 1 huevo de 50 a 59.9 gramos
- ensalada de 80 gramos,
- tajada de Maduro de 50 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

Opción 8

Bistec

Descripción:

- Porción de posta, muchacho de 120 gr
- Papa Sudada 60 gramos
- Yuca 60 gramos,
- Arroz 80 gramos
- Ensalada 80 gramos
- Jugo o gaseosa de 7 onzas.

Almuerzo Tipo B:

Opción 1

- Sopa de 200 cc (verduras, cremas, plátanos y tubérculos, leguminosas y cereales o frijoles de 120 gramos
- 80 gr de Arroz
- 80 gr de ensalada
- 100 gr carne
- Jugo natural vaso de 7 onzas.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR DETERMINADO
Refrigerio tipo A	1	$ 12.821
Refrigerio tipo B	1	$ 9.926
Refrigerio tipo C	1	$ 4.686
Desayuno tipo A	1	$ 19.300
Desayuno tipo B	1	$ 13.648
Almuerzo tipo A	1	$ 25.315
Almuerzo tipo B	1	$ 24.000

- El contratante, por medio del supervisor del contrato podrá solicitar cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios con un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.
- El contratista deberá tener plena observancia del Acuerdo municipal 006 de 2020 por el cual se establece la prohibición de los plásticos de un solo uso en la contratación pública en las entidades y cuando la entidad lo requiera este deberá ser servido por personal del contratista en las instalaciones en las que determine el supervisor, en

jurisdicción urbana o rural, cumpliendo cabalmente los protocolos de BIOSEGURIDAD.

- El contratista, deberá convalidar a través de la presentación de sus informes, que las personas encargadas de la elaboración de alimentos, se encuentran acreditadas para la manipulación de alimentos.
- Deberá darse cumplimiento a la Ley 9 de 1979, que dicta las medidas sobre condiciones sanitarias básicas para protección en el medio ambiente, suministro de agua, alimentos, etc.
- El Proponente deberá contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.
- Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.
- El contratista deberá dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por los cuales se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (El Retiro), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 5% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

NOTA IMPORTANTE: Es necesario aclarar, la contratante exigirá que el contratista o proveedor entregue refrigerios frescos, recién preparados independientemente de si es producto frio o caliente, en el lugar y hora pactada, al momento de realizar la solicitud.

Adicionalmente, las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato relacionado con cantidad y tipo de refrigerio exigen un término de respuesta por parte del proveedor no superior a 40 minutos de las cantidades que oscilen entre 1 y 50 refrigerios y cantidades superiores a 50 refrigerios tendrán un término de respuesta por parte del proveedor de máximo 1 hora.

Todo lo que implica que el contratista disponga de los insumos, locaciones, personal manipulador de alimentos, servicios públicos, menaje y transporte necesarios para las preparaciones solicitadas y su transporte y entrega dentro de los términos de respuesta.

TERCERA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Dar cumplimiento al objeto del contrato con la mejor calidad y a responder por el mismo.

2. Dar disponibilidad continua por medios electrónicos y/o telefónicos para brindar acompañamiento en los temas pertinentes.

3. Realizar un manejo adecuado de los recursos e información que a bien le disponga la entidad, para el objeto contractual.

4. Preparar por sus propios medios los informes y las operaciones que deba realizar para el logro de los objetivos contenidos en este contrato.

5. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes que le sean encomendados para el cumplimiento de sus actividades.

6. Comprometer la máxima diligencia y empeño en las labores encomendadas.

7. Presentar informes escritos mensuales a (la Secretaría o el supervisor) que den cuenta de su gestión. Además, presentar los informes que eventualmente se requieran.

8. Atender los llamados y observaciones tendientes a mejorar la prestación del servicio.

9. Acreditar mensualmente el pago de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

10. Elaborar y presentar al interventor dentro del mes siguiente a la finalización del contrato, un informe detallado sobre la ejecución del mismo.

11. El contratista debe contar con el transporte necesario para efectuar la entrega de lo solicitado.

12. Habrá algunas ocasiones en las que se requerirá el servicio de alimentación (almuerzos) servidos en vajillas de loza, la cual también deberá ser provista por el contratista.

CUARTA. – OBLIGACIONES DE FONDESER: 1. Suministrar la información o especificaciones técnicas requeridas para el desarrollo del objeto contractual. 2. Cumplir con lo estipulado en la forma de pago. 3. Cumplir con lo estipulado por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, decreto reglamentario, Ley 1474 de 2011, Decreto – Ley 019 de 2012, respecto de la contratación. 4. Ejercer la supervisión, dando cumplimiento a la normatividad relacionada y a la Ley 1474 de 2011. 5. Habilitar la clave correspondiente para dar cumplimiento a la obligación establecida en el Decreto Ley 029 de 2012: Sistema de Información y Gestión del Empleo Público SIGEP.

QUINTO. – VALOR Y FORMA DE PAGO: el valor del contrato será por la suma de DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ML/CTE ($265.000.000)

FONDESER pagará mediante actas parciales correspondiente al valor total del contrato previa radicación de factura o cuenta de cobro aprobada y firmada por el contratista con el informe de recibo a satisfacción por parte del supervisor, cuando se trate de contratistas del régimen simplificado del impuesto a las ventas, en caso de contratistas del régimen común, deberá presentar factura de venta con el lleno de los requisitos tributarios y previa verificación del informe de actividades. El Supervisor deberá verificar que EL CONTRATISTA esté dando cumplimiento a sus obligaciones relacionadas con el pago de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales), para lo cual, EL CONTRATISTA deberá acreditar con la planilla de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social, según el porcentaje establecido en la Ley

SEXTA. – PLAZO: El plazo del presente Contrato es contado a partir de la suscripción del acta de inicio, sin que supere el 31 de diciembre de 2024 y/o hasta agotar disponibilidad

SEPTIMA: APROPIACION PRESUPUESTAL: en razón del presente contrato, los pagos se harán con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal N°124 del 4 de abril de 2024.

OCTAVA: SUPERVISION: La supervisión de este contrato será ejercida por **CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA**, en su calidad de Gerente o quien haga sus veces, para supervisar y verificar el correcto desarrollo de las actividades contractuales acorde con la propuesta presentada, la cual hace parte integral de este contrato.

PARAGRAFO. El supervisor designado velará por el cumplimiento de las obligaciones contractuales pactadas y de las establecidas en el ordenamiento jurídico vigente, en especial con lo señalado en materia de seguridad social.

NOVENA. GARANTIA ÙNICA: el contratista deberá expedir en favor de la entidad contratante una póliza de garantía con los siguientes amparos

UNICA CON LOS AMPAROS DE:	% DEL VALOR DEL CONTRATO	VIGENCIA
Cumplimiento	10%	Duración del contrato+ 4 meses
Calidad del servicio	10%	Duración del contrato + 4 meses
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones	5%	Duración del contrato + 3 años

El contratista además de incluir a la entidad contratante como beneficiaria deberá incluir al municipio de El Retiro Antioquia

DECIMA. MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por EL CONTRATISTA sin perjuicio de la declaratoria de la caducidad del contrato, EL CONTRATANTE podrá, mediante Resolución Motivada imponer multas, las cuales deberán ser directamente proporcionales al valor del contrato y a los perjuicios sufridos, sin exceder el cinco por mil (5x1000) del valor del contrato, cada vez que se impongan.

DECIMA PRIMERA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento de las obligaciones que contrajo EL CONTRATISTA, podrá EL CONTRATANTE imponer una sanción pecuniaria la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor del contrato sin perjuicio de adelantar las acciones legales y administrativas pertinentes en caso de que las cuantías de los perjuicios ocasionados al MUNICIPIO, superen el valor de la cláusula penal.

DECIMA SEGUNDA: CLÁUSULA NOVENA. APLICACIÓN DE LA MULTA Y LA CLÁUSULA PENAL: El valor de las multas y la cláusula penal a que se refieren las cláusulas anteriores, serán impuestas por EL CONTRATANTE mediante Resolución motivada. Una vez ejecutoriados estos actos administrativos serán tomados dichos valores del saldo a favor de EL CONTRATISTA. Si no fuere posible lo anterior, se cobrará por la vía judicial correspondiente.

DÉCIMA TERCERA INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: LA CONTRATISTA para efectos de este contrato manifiesta que no estar incurso en ninguna de las causales

de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la Constitución o en la Ley, en especial las provistas en los Artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, y Decreto 1082 de 2015.

DECIMA CUARTA – NATURALEZA JURÍDICA DEL CONTRATO: Por ser un contrato de suministro, no genera relación laboral, ni prestaciones sociales. EL CONTRATISTA actuará por su propia cuenta, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con EL CONTRATANTE y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones de EL CONTRATANTE y al pago de estipulados por el suministro

DECIMA QUINTA: CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN: EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente con otra persona natural o jurídica el presente contrato, sin el consentimiento previo y escrito de FONDESER

DECIMA SEXTA: PROPIEDAD INTELECTUAL Y CONFIDENCIALIDAD: Todos los informes resultantes de la ejecución del presente contrato serán propiedad de FONDESER y EL CONTRATISTA no podrá hacer uso de ellos con fines distintos al cumplimiento de las obligaciones que contrae en virtud de este contrato, salvo autorización expresa, previa y escrita del Gerente del Fondo.

DECIMA SEPTIMA: - CLÁUSULAS INCORPORADAS: Se entienden incorporadas en el presente contrato las cláusulas sobre terminación, modificación e interpretación unilateral, por las causales y en la forma establecida por los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

DECIMA OCTAVA. – RESPONSABILIDAD POR ENTREGA DE BIENES: Si para el cumplimiento de las obligaciones contractuales FONDESER pusiere a disposición del CONTRATISTA equipos, muebles o instalaciones de su propiedad, EL CONTRATISTA se hará responsable de dichos elementos y asumirá su deterioro cuando se originare en actitudes dolosas o de culpa grave.

DECIMA NOVENA: CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: El presente contrato termina por las siguientes causales: a) La ejecución total del objeto del contrato; b) El cumplimiento del plazo estipulado; c) Por incumplimiento de las cláusulas y las demás causales que contempla el régimen contractual colombiano.

VIGESIMA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las partes acuerdan de surgir diferencias en el desarrollo del presente Contrato buscarán soluciones ágiles y directas para afrontar dichas discrepancias, para tal efecto, las partes estudiarán y propondrán mecanismos de solución directa de controversias contractuales, tales como la Conciliación Judicial y Extrajudicial.

VIGESIMA PRIMERA. – PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO: Este contrato se perfecciona con el acuerdo entre las partes sobre el objeto, la contraprestación y la firma respectiva; no obstante, solo podrá iniciar su ejecución una vez legalizado y se haya suscrito el acta de inicio.

VIGÈSIMA SEGUNDA SEGURIDAD SOCIAL: Por la vigencia del presente contrato y su régimen legal aplicable, EL CONTRATISTA deberá acreditar certificación de afiliación a la seguridad social, ARL y parafiscales de los empleados que tenga mediante relación laboral y vayas a desarrollar el presente objeto contractual como está establecido en el decreto

1601 de 2022

VIGÉSIMA TERCERA. EJECUCION: Para la iniciación de la prestación del servicio objeto de este contrato, se requerirá del certificado de registro presupuestal y constancia del pago de seguridad social integral.

VIGESIMA CUARTA. – INDEMNIDAD: Es obligación del contratista mantener indemne a FONDESER, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista.

VIGÉSIMA QUINTA. PERFECCIONAMIENTO: El presente contrato quedará perfeccionado con la firma de las partes, con lo cual se entiende que hay acuerdo sobre el objeto y la contraprestación.

VIGESIMA SEXTA. - DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Hacen parte del presente contrato los siguientes 1. Análisis del sector. 2. Estudio previo. 3. C.D.P. 4. Registro presupuestal. 3. Carta de presentación de la propuesta 4. Cédula de ciudadanía 5. Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días 6. Constancias de idoneidad (Relacionadas con el Tipo del Contrato a Desarrollar) 7. Constancias de Experiencia (Relacionadas con el Tipo de Contrato a Desarrollar) 8. certificado de la procuraduría, (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días. 9. certificado de responsables fiscales de la contraloría (tanto de la empresa como del representante legal), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.10. Presentar certificados antecedentes judiciales, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días. 11. Certificado de Medidas Correctivas con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días. 12. Certificado de delitos sexuales (persona natural o representante legal persona jurídica), con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días. 13. Consulta de Deudores morosos de alimentos REDAM 14. RUT actualizado. 15. Constancia de pago de los aportes de sus empleados a la EPS, al fondo de pensiones y a la ARP. Así mismo el pago por concepto de los aportes parafiscales, 16. Formato de hoja de vida única diligenciado (SIGEP) persona natural o persona jurídica según corresponda. (contratos de prestación de servicios - consultoría) 17. Formato de declaración juramentada de bienes (SIGEP) (persona natural) 18. Paz y Salvo Municipal, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días. 19. Certificación de que el proponente no se encuentra en el régimen de inhabilidades e incompatibilidades para contratar con el estado. 20 Certificación Bancaria

De conformidad con lo que antecede, en ejercicio de las facultades de que son titulares cada uno de los firmantes, suscriben este Contrato en el Municipio de El Retiro, Antioquia a los cinco (5) días del mes de abril de 2024

CARLOS MAURICIO YEPES BEDOYA
C.C. 71.557.289
Gerente FONDESER.

WILLIAM GEOVANNY GONZALEZ
FRUTOS DEL PARAISO TROPICAL S.A.S.
Contratista