ACEPTACIÓN DE OFERTA INVITACIÓN PÚBLICA No. 018 DE 2024

100

San Juan de Pasto, 27 de noviembre de 2024.

Señores:
JAIME ALBEYRO LOPEZ CUAICUAN
C.C No. 1.085.285.819 expedida en Pasto (N)
Dirección: CA 66 CORR SAN FERNANDO
Teléfono: 3183247592
Correo Electrónico: jmes2281@gmail.com

Ref: Aceptación de oferta de Invitación Pública No. IP 018 de 2024

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y por lo reglamentado en el Decreto 1082 de 2015, me permito manifestarle que la oferta que usted ha presentado con relación a la invitación pública de la referencia ha sido aceptada de manera incondicional.

Para todos los efectos a que haya lugar, se entiende que esta carta de aceptación implica que ha quedado celebrado el contrato de mínima cuantía que a partir de la fecha y queda codificado de la siguiente manera: **2024-809**

De acuerdo con lo anterior, el contratista se obliga con CORPONARIÑO a cumplir con la ejecución del contrato de conformidad con las condiciones de la invitación pública y con los ofrecimientos formulados en su propuesta.

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

Contrato No. 809 de 2024	
Fecha: 26 de noviembre de 2024	**OBJETO:** Contratar el servicio de catering para el suministro de refrigerios de acuerdo al menú fijado por el Convenio Interadministrativo GN 3365-2023, para los participantes de los diferentes eventos y/o capacitaciones que se desarrollen en el marco del Convenio en los diferentes municipios del departamento de Nariño.

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS La codificación en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC, se indica en la siguiente tabla:

ÍTEM	CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
1	90101500	Servicios, Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Establecimientos para comer y beber
2	90101600	Servicios, Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	Restaurante y catering (servicios de comidas y bebidas)	Servicios de banquete y catering

1.1.2 Características y cantidades del Menú –Refrigerios

DETALLE	CANTIDAD REQUERIDA	CARACTERÍSTICAS
REFRIGERIO	3.852	**1**. Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). **2**. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. Nota 1. Los valores no incluyen domicilio, ni recipientes de empaque para llevar; estos son para consumo en el sitio indicado por la Entidad.

Los cuales se encuentran discriminados de la siguiente manera:

1. REUNIÓN FIRMA DE ACUERDOS

Reunión firma de acuerdo		
TIPO	**REUNION**	**CANT**
Refrigerio: Bebida Caliente o Fría, que	Reunión de firma de acuerdo en la subregion centro del proyecto de PSA en el municipio Yacuanquer con 103 beneficiaros donde se suministrará	103

puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. Nota 1. Los valores no incluyen domicilio, ni recipientes de empaque para llevar; estos son para consumo en el sitio indicado por la Entidad.	Reunión de firma de acuerdo en la subregion guambuyaco del proyecto de PSA en los municipios El Tambo con 95 beneficiarios, La Llanada con 86 beneficiarios, Los Andes con 68 beneficiarios donde se suministrará	249
	Reunión de firma de acuerdo en la subregion juanambu del proyecto de PSA en los municipios Arboleda con 67 beneficiarios y Buesaco con 107 beneficiarios dodne se suministrará	174
	Reunión de firma de acuerdo en la subregion de la Cordillera del proyecto de PSA en los municipios Cumbitara con 56 beneficiarios, Rosario con 80 beneficiarios, Leiva con 80 beneficiarios yPolicarpa con 16 beneficiarios donde se suministrará	232
	Reunión de firma de acuerdo en la subregion en la Sabana del proyecto de PSA en los municipios Guaitarilla con 86 beneficiarios y Ospina con 77 beneficiarios donde se suministrará	163
	Reunión de firma de acuerdo en la subregion Abades del proyecto de PSA del municipio de Santacruz con 87 beneficiarios donde se suministrará	87
	Reunión de firma de acuerdo en la subregion de Obando del proyecto de PSA de los municipios Contadero con 65 beneficiarios,Cordoba con 67 beneficiarios,Cumbal con 79 beneficiarios, Funes con 88 beneficiarios, Gualmatan con 80 beneficiarios, Potosi con 104 beneficiarios, Puerres con 90 beneficiarios y Guachuca con 64 beneficiariosl donde se suministrará	637
	Reunión de firma de acuerdo en la subregion de Occidente del proyecto de PSA en el municipio de Consaca con 93 beneficiarios donde se suministrará	93
	Reunión de firma de acuerdo en la subregion del Rio Mayo del proyecto de PSA en el municipio de El Tablon con 90 beneficiarios y Belen con 98 beneficiarios donde se suministrará	188

2. Taller No. 1 Modulo 1: Marco normativo y Estado situacional del recurso hídrico, conservación y servicios Eco sistémicos, Modulo 2: Áreas protegidas, Modulo 3: Conocimiento tradicional asociado a la conservación y uso sostenible de la biodiversidad.

Taller No. 1 Modulo 1: Marco normativo y Estado situacional del recurso hídrico, conservación y servicios Ecosistemicos, Modulo 2: Áreas protegidas, Modulo 3: Conocimiento tradicional asociado a la conservación y uso sostenible de la biodiversidad		
TIPO	**REUNION**	**CANT**
Refrigerio: Bebida Caliente o Fría, que puede oscilar entre las siguientes opciones: Café, Café con Leche, Chocolate, Avena, (Contenido 9 onzas c/u) o Gaseosa Personal (250 ml). 2. Acompañado de: Quimbolito, Envuelto de Choclo, Empanada de Horno o Frita, Pastel de queso, Pastel de pollo o carne, Pastel Hawaiano, Pastel de Jamón y Queso, Sándwich (Jamón y Queso), Buñuelo o Almojábana. Nota 1. Los valores no incluyen domicilio, ni recipientes de empaque para llevar; estos son para consumo en el sitio indicado por la Entidad.	Capacitación del taller en la subregion centro del proyecto de PSA en el municipio Yacuanquer con 103 beneficiarios	103
	Capacitación del taller en la subregion guambuyaco del proyecto de PSA en los municipios El Tambo con 95 beneficiarios, La Llanada con 86 beneficiarios, Los Andes con 68 beneficiarios	249
	Capacitación del taller en la subregion juanambu del proyecto de PSA en los municipios Arboleda con 67 beneficiarios y Buesaco con 107 beneficiarios	174
	Capacitación del taller en la subregion de la Cordillera del proyecto de PSA en los municipios Cumbitara con 56 beneficiarios, Rosario con 80 beneficiarios, Leiva con 80 beneficiarios, Policarpa con 16 beneficiarios	232
	Capacitación del taller en la subregion en la Sabana del proyecto de PSA en los municipios Guaitarilla con 86 beneficiarios y Ospina con 77 beneficiarios	163
	Capacitación del taller en la subregion Abades del proyecto de PSA del municipio de Santacruz	87
	Capacitación del taller en la subregion de Obando del proyecto de PSA de los municipios Contadero con 65 beneficiarios,Cordoba con 67 beneficiarios,Cumbal con 79 beneficiarios, Funes con 88 beneficiarios, Gualmatan con 80 beneficiarios, Potosi con 104 beneficiarios, Puerres con 90 beneficiarios, Guachucal con 64 beneficiarios	637
	Capacitación del taller en la subregion de Occidente del proyecto de PSA en el municipio de Consaca	93
	Capacitación del taller en la subregion del Rio Mayo del proyecto de PSA en el municipio de El Tablon con 90 beneficiarios y Belen con 98 beneficiarios	188

1.1.3. Condiciones mínimas del Servicio: El contratista debe contar con certificado de matrícula mercantil emitido por la respectiva Cámara de Comercio, que incluya como una de sus actividades económicas la identificada con Código CIIU 5621: Catering Para Eventos y 5613: Expendio para comidas preparadas en cafeterías. al igual que el respectivo registro en cámara de comercio y/o certificado de existencia y representación legal donde se verifique que cuenta con un establecimiento de comercio, agencia o sucursal, ubicado en el municipio de Pasto (N) con capacidad mínima para doscientas cincuenta (250) personas instaladas en mesas y sillas, así mismo, el establecimiento debe contener espacios adicionales para actividades lúdicas al aire libre y parqueadero para mínimo treinta (30) vehículos, en el que se brindará la atención de eventos institucionales sin costo para la entidad.

Fecha: 26 de noviembre de 2024	**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** Además de las obligaciones que de por ley se imponen, el contratista debe: **1.** El suministro debe incluir el servicio al sitio solicitado con meseros, vajilla y menaje de servicio. **2.** El Contratista debe suministrar los refrigerios en el lugar y hora indicados, según el cronograma de eventos que se entregue para tal fin. **3.** El contratista deberá garantizar el suministro en forma ininterrumpida y de manera efectiva, atendiendo con prontitud y eficiencia los servicios prestados. El servicio deberá ser prestado días calendario. **4.** El contratista deberá llevar el control del suministro de los refrigerios, a través de la expedición de órdenes de pedido y/o valera, los cuales deberán ser utilizados y autorizados por el Supervisor del contrato. **5.** Las órdenes de pedido especificaran la cantidad de refrigerios a suministrar. El recibo o factura expedida por el contratista, siempre deberá indicar la cantidad entregada. **6.** El contratista deberá entregar la información detallada del registro de todas las operaciones de los suministros y del consumo total de los mismos, en el momento que se solicite por parte del supervisor del contrato y con corte a la fecha de consumo, sea vía internet o en documento físico. **7.** El contratista debe garantizar los medios de comunicación y la logística necesaria que permita en todo momento el contacto correspondiente, dependiendo de la solicitud del supervisor, para el seguimiento y control al suministro de los refrigerios, entregando una base de datos del personal de apoyo, contactos, medios de comunicación, números telefónicos y correos electrónicos. **8.** Garantizar la higiene y salubridad en la manipulación de alimentos y la variedad y calidad de los productos ofrecidos a la Corporación.

	9. El contratista debe garantizar el no uso de elementos contaminantes para el medio ambiente, tales como plástico, icopor, material desechable, aluminio, entre otros. **10.** El contratista debe garantizar el personal idóneo, para la prestación del servicio; igualmente, transportará a su costa los elementos e insumos necesarios para la buena prestación del servicio a los sitios a los que se deba prestar el mismo. **11.** El contratista debe comprometerse a reponer el alimento suministrado sin costo adicional para la Entidad y en un tiempo no mayor al ofrecido, para el tiempo de entrega. Si el alimento restituido presenta igualmente deficiencias de calidad, repondrá y subsanará a su despensa los daños que haya ocasionado el alimento deficiente, hasta que se reciba a satisfacción. **12.** Presentar a consideración de los responsables de los eventos el respectivo menú y atender las sugerencias que realicen permanentemente por parte de ellos a través del SUPERVISOR. **13.** El contratista debe estar en capacidad de brindar, el día de los eventos en los que se requiera el suministro de refrigerios un menú variado. **14.** Asumir por su cuenta y riesgo todos los salarios y prestaciones sociales, legales y aportes parafiscales y demás conceptos a todo el personal destinado para la prestación del servicio de suministro objeto del presente contrato, de acuerdo con las disposiciones del Régimen Laboral y de Seguridad social colombiano. **15.** Cargar en la plataforma SECOP II, una vez perfeccionado el contrato, la garantía única y demás documentos requeridos para la legalización del contrato y su ejecución. **16.** El contratista deberá presentar informes mensuales de gestión y ejecución presupuestal del contrato requeridos por el supervisor los cuales deberán contener la descripción de las actividades realizadas, así como la descripción detallada de la ejecución presupuestal, anexando los soportes o certificaciones correspondientes. **17.** El contratista deberá llevar el control del suministro de los refrigerios a través de la expedición de órdenes de pedido, los cuales deberán ser utilizados y autorizados por el Supervisor del contrato.
CONTRATISTA	Contratista: **JAIME ALBEYRO LOPEZ CUAICUAN** Cédula: 1.085.285.819 expedida en Pasto (N)

	Dirección: CA 66 CORR SAN FERNANDO Teléfono: 3183247592 Correo Electrónico: jmes2281@gmail.com

Para garantizar el pago del objeto de la presente invitación CORPONARIÑO, cuenta con los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal que ampara la ejecución del contrato durante la respectiva vigencia, así:

CDP No. FECHA EXPEDICIÓN	DEPENDENCIA	RUBRO	CÓDIGO CPC	VALOR CDP	VR. A APROPIAR
525 del 05 de abril de 2024	Subdirección de intervención para la sostenibilidad ambiental	2.3.3202.2.4.38-2.02.02.006-003.03 21	63399 Otros servicios de suministro de comida	$82.122.081	$32.499.100

VALOR TOTAL DEL CONTRATO: El valor total del contrato es por la suma **TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIEN PESOS M/CTE ($32.499.100),** el cual incluye: IVA, impuestos, tasas, contribuciones legales de carácter nacional y/o municipal y demás costos directos e indirectos que la celebración y ejecución del contrato conlleve.

LUGAR DE EJECUCIÓN O ENTREGA: Los Lugares de ejecución del presente contrato serán en los municipios: Arboleda, Belén, Buesaco, Consacá, Contadero, Cumbal, Cumbitara, Córdoba, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guachucal, Guaitarilla, Gualmatán, La Llanada, Leiva, Los Andes Sotomayor, Ospina, Policarpa, Potosí, Puerres, Santacruz (Guachaves), Pasto y Yacuanquer, según lo establecido en el Convenio GN3365-2023. Para todos los efectos legales se tendrá como domicilio contractual el municipio de Pasto, en el departamento de Nariño.

PLAZO DE DURACIÓN: El plazo de ejecución convenido para el presente del contrato será a partir de la suscripción del acta de inicio, previa verificación de cumplimiento de los requisitos de ejecución, hasta 31 de diciembre de 2024 o hasta agotar la disponibilidad presupuestal.

FORMA DE PAGO: El valor del contrato se cancelará al Contratista en moneda legal colombiana. Los pagos se efectuarán por mensualidades vencidas o proporcionales por fracción de servicio prestado, y sucesivas dentro de los treinta (30) días siguientes al vencimiento de cada periodo mensual de acuerdo con el número total de refrigerios y el valor unitario ofertado por el contratista, previa presentación por parte del supervisor del acta donde conste la prestación del servicio a satisfacción, para el PRIMER PAGO debe acreditar el pago de estampillas Pro Universidad de Nariño correspondiente al 0.5% del valor total del contrato, la factura correspondiente, y la autorización de descuento por contribución para la expedición de comprobantes de pago. Se deberá anexar la certificación o copia del pago que certifique el cumplimiento de sus obligaciones parafiscales según lo establecido por el artículo 50 de la ley

789 de 2002.

SUPERVISOR: El supervisor designado del presente contrato será ejercida por la Subdirectora de Intervención para la Sostenibilidad Ambiental, **VICTORIA FERNANDA ROSERO**, o quien haga sus veces. El designado deberá hacer un seguimiento al correcto cumplimiento del objeto contractual, que implica informar oportunamente cualquier eventualidad que amerite una intervención de carácter jurídico o administrativo. Las labores de supervisión se ejercerán de conformidad con lo establecido en la ley 80 de 1993 y en el Manual de Supervisión de CORPONARIÑO.

MULTAS Y SANCIONES: CORPONARIÑO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas equivalentes al cero punto cinco (0.5%) del valor del contrato por cada día de atraso o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, previo requerimiento del CONTRATISTA, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del mismo. El CONTRATISTA autoriza desde ya para que en el caso de que CORPONARIÑO le imponga multas, el valor de las mismas se descuente de los saldos a su favor o se ordene hacerlo efectivo con cargo a la póliza de cumplimiento por él constituida, así mismo podrán ser exigidas por jurisdicción coactiva. En todo caso para hacer efectivas las multas y sanciones se observarán las reglas mínimas previstas por el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 o la norma que lo adicione, modifique o complemente.

PENAL PECUNIARIA: La cláusula penal corresponde al valor de la estimación anticipada de los perjuicios, no obstante, la presente cláusula, no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se acusen sobre el citado valor. En caso de declaratoria de incumplimiento o caducidad según sea el caso, EL CONTRATISTA, se hará acreedor a una sanción a título de cláusula penal pecuniaria equivalente al 10% del valor del contrato, suma que se hará efectiva directamente por CORPONARIÑO de los valores que adeude al contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, o por cobro de la garantía, o por cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva.

LIQUIDACIÓN: Se procederá a la liquidación del contrato dentro de los cuatro (4) meses contados a partir del día siguiente al vencimiento del plazo de ejecución o terminación del contrato, de acuerdo a lo previsto en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y el Artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

CLAUSULAS EXCEPCIONALES: CORPONARIÑO, podrá hacer uso de las cláusulas excepcionales de acuerdo a lo señalado en el Estatuto de Contratación normas concordantes y complementarias.

CADUCIDAD: Previo requerimiento por escrito al Contratista, CORPONARIÑO declarará la caducidad del presente contrato por cualquiera de las causales previstas en la ley 80 de 1993. La declaratoria de caducidad, tendrá como efecto inmediato la terminación y liquidación del contrato. En la resolución que la declare se hará efectiva la cláusula penal pecuniaria y prestará mérito ejecutivo contra el contratista.

PARÁGRAFO: Los hechos que configuren una causal de caducidad serán comprobados unilateralmente por CORPONARIÑO.

INDEMNIDAD: EL CONTRATISTA mantendrá indemne a CORPONARIÑO contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, o por obligaciones de carácter laboral, que tengan como origen sus actuaciones hasta por el monto el daño o perjuicio causado, durante la ejecución del objeto contractual, y terminados éstos, hasta la liquidación definitiva del contrato. Se hará responsable por éstos, sean cometidos directamente o sus dependientes en cualquier forma. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo a la ley.

PROHIBICIÓN DE CEDER EL CONTRATO: Una vez comunicada la aceptación de la oferta, el contratista no podrá ceder el contrato total ni parcialmente sin la aprobación previa y expresa de CORPONARIÑO, la cual puede ser negada sin necesidad de motivarla. Esto de conformidad con el inciso 3 del artículo 41 de la ley 80 de 1993.

PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: El contrato se entiende perfeccionado con la publicación de la aceptación de conformidad con el numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y para su ejecución se requiere: **Registro Presupuestal del Compromiso**, **suscripción del acta de inicio** y **constitución y aprobación de la póliza** por parte de CORPONARIÑO de la garantía única afectada por los siguientes amparos:

- **Amparo de cumplimiento:** Para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales a su cargo, el pago de la cláusula penal pecuniaria e indemnizaciones a que hubiere lugar, constituida por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento del mismo.

- **Amparo de calidad del servicio:** Para garantizar la calidad del servicio prestado por el Contratista, por el veinte (20%) por ciento del valor total del presente contrato, con una vigencia equivalente al plazo de ejecución y cuatro (4) meses, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato.

- **Amparo de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones:** Para garantizar el pago de salarios y prestaciones sociales de las personas que el Contratista emplee para la ejecución del contrato, por una cuantía equivalente al cinco (5%) por ciento de su valor total y con vigencia equivalente al plazo de ejecución y tres (3) años más, contados a partir de la expedición de la garantía única de cumplimiento.

- **Responsabilidad Civil Extracontractual.** Teniendo en cuenta que el suministro de alimentos genera riesgos para la salud humana cuando los mismos son contaminados debido a diferentes factores, a fin de garantizar la responsabilidad civil frente a terceros, derivada de la ejecución del contrato, se constituirá esta póliza en cuantía mínima de 200 SMLMV y con vigencia del término de duración del contrato y cuatro (04) meses más. Este amparo por ser autónomo se constituirá en póliza anexa.

El CONTRATISTA debe cargar en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, las pólizas exigidas hasta dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de

aceptación de la oferta, para la aprobación por parte de la Entidad, como requisito para la ejecución e iniciación del contrato. EL CONTRATISTA se compromete a ampliar o prorrogar las garantías en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia. El monto de las garantías deberá ser restablecido por el CONTRATISTA, cada vez que, por razón de la ocurrencia de un riesgo, el monto asegurado se disminuyere o agotare. El CONTRATISTA quedará obligado a efectuar las correcciones a que haya lugar, dentro del día hábil siguiente al requerimiento escrito en tal sentido.

Atentamente

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SECOP II
JOSÉ ANDRÉS DÍAZ RODRÍGUEZ
Director General CORPONARIÑO