Contrato No. 20241800038117

Señor
VICTOR JAVIER FIGUEROA MENDEZ
Cédula No. 94.424.278
Matrícula mercantil 94424278-2
Dirección: Carrera 42A NRO. 1A-55 María Occidente de Popayán
Correo electrónico: figueroastaff@gmail.com
Teléfono: 3137877262

REF: Comunicación de aceptación de la oferta de INVITACIÓN MÍNIMA CUANTÍA MP-SG-MC-025-2024, contrato de prestación de servicio No. 20241800038117

El MUNICIPIO DE POPAYÁN, tiene el gusto de informarle, que su propuesta presentada dentro de la INVITACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. MP-SG-MC-025-2024 es aceptada de manera expresa e incondicional, igualmente se debe indicar que su propuesta cumple a cabalidad con todos los requisitos habilitantes de la invitación, la cual contiene entre otras las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO. PRESTAR SERVICIOS COMO OPERADOR LOGISTICO PARA REALIZAR, ORGANIZAR Y LLEVAR A CABO ACTIVIDADES QUE HACEN PARTE DEL PROGRAMA DE BIENESTAR INSTITUCIONAL DE LA VIGENCIA 2024 DE LA ALCALDIA MUNICIPAL DE POPAYAN

SEGUNDA: PRECIO. El valor del contrato es hasta el valor de **SETENTA MILLONES TRESCIENTOS CINCO MIL PESOS M/CTE ($70.305.000) IVA INCLUIDO,** además de los costos directos e indirectos en que pueda incurrir el contratista.

Los valores de los ítems unitarios serán cancelados de acuerdo con la propuesta presentada y los suministros efectivamente entregados por el contratista.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA					
ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Adelantar la logística para la celebración día del Pensionado	1. Instalaciones campestres (incluye, sillas, mesas y sonido)	1	UND	1.600.000	1.600.000
	2. Transporte ida y vuelta (vehículo tipo bus, en muy buen estado), para una capacidad de 70 personas	1	UND	1.200.000	1.200.000
	3. Refrigerio cantidad dos (2): Debe estar integrados por una (1) bebida de mínimo 200 ml con base en las siguientes opciones, escogida por el supervisor: **OPCIÓN 1**: Pastel de pollo en hojaldre acompañada de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 2**: Dos (02) Pandebonos o Almojábanas acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 3**: Sándwich de jamón y queso acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 4**: Tamal de pipián acompañado de pan y jugo de fruta o café en leche. **OPCIÓN 5**: Siete (07) onzas mínimo de Champús acompañado de 4 empanadas de pipián. **OPCIÓN 6:** Sándwich de pollo junior acompañado de vaso de gaseosa, café o jugo de fruta.	140	UND	12.500	1.750.000
	4. Almuerzo / PLATO: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con una porción de carne, una sopa o crema, arroz, principio, ensalada ó fruta y jugo o mazamorra, según las condiciones descritas en cada ítem (entregado en desechables), así: CARNES: Res, cerdo, pollo, chuleta, carne desmechada, albóndigas, hígado, chicharrón, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. SOPAS: De verduras, ajiaco, sancocho, platanito frito, frijoles, pastas con verduras, de al menos 14 onzas. CREMAS: De tomate, pollo, ahuyama, cebolla, espinaca pescada, papita criolla, verduras, de al menos 14 onzas. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde.	70	UND	21.000	1.470.000

	Con productos del día y 100% frescos. 40gr. mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche o mazamorra de 12 onzas				
	5. Escudo de Popayán a color, con borde color dorado, con las siguientes medidas: Ancho 20 mm ± 1 mm; Alto 22 mm ± 1 mm; Espesor lámina 1,5 mm ± 0,3; con broche **Diseño:**	70	UND	70.000	4.900.000
	6. En la jornada de la mañana, se realizará una capacitación que tendrá como temática estilos de vida saludable, con una duración de una hora, la cual deberá ser certificada. El perfil del conferencista debe ser mínimo profesional con especialización en seguridad y salud en el trabajo. Para una capacidad de 70 asistentes.	1	CAPACITACIÓN	1.350.000	1.350.000
	7. En la jornada de la tarde, se realizará una capacitación que tendrá como temática buen uso del tiempo libre, con una duración de una hora, la cual deberá ser certificada. El perfil del conferencista debe ser mínimo profesional en áreas de la Psicología o Trabajo Social. Para una capacidad de 70 asistentes.	1	CAPACITACIÓN	1.500.000	1.500.000
Adelantar la logística para la celebración del día de la Familia	1. Instalaciones campestres (incluye, sillas, mesas y sonido)	1	UND	1.600.000	1.600.000
	2. Transporte ida y vuelta (vehículo tipo bus, en muy buen estado), para una capacidad de 400 personas	1	UND	7.000.000	7.000.000
	3. Una capacitación que tendrá como temática la "integración familiar", con una duración de dos (2) horas y treinta (30) minutos. El perfil del conferencista debe ser profesional en el área de la Psicología con amplia experiencia en la temática.	1	CAPACITACIÓN	1.350.000	1.350.000
	4. Un refrigerio: Debe estar integrados por una (1) bebida de mínimo 200 ml con base en las siguientes opciones, escogida por el supervisor: **OPCIÓN 1**: Pastel de pollo en hojaldre acompañada de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 2**: Dos (02) Pandebonos o Almojábanas acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 3**: Sándwich de jamón y queso acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 4**: Tamal de pipián acompañado de pan y jugo de fruta o café en leche. **OPCIÓN 5**: Siete (07) onzas mínimo de Champús acompañado de 4 empanadas de pipián. **OPCIÓN 6:** Sándwich de pollo junior acompañado de vaso de gaseosa, café o jugo de fruta.	400	UND	12.500	5.000.000
	5. Almuerzo / PLATO: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con una porción de carne, una sopa o crema, arroz, principio, ensalada y jugo o mazamorra, según las condiciones descritas en cada ítem (entregado en desechables), así: CARNES: Res, cerdo, pollo, chuleta, carne desmechada, albóndigas, hígado, chicharrón, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. SOPAS: De verduras, ajiaco, sancocho, platanito frito, frijoles, pastas con verduras, de al menos 14 onzas. CREMAS: De tomate, pollo, ahuyama, cebolla, espinaca pescada, papita criolla, verduras, de al menos 14 onzas. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde. Con productos del día y 100% frescos. 40gr. mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche o mazamorra de 12 onzas	400	UND	21.000	8.400.000

Contrato No. 20241800038117

Adelantar la logística para la celebración de fin de año	Instalaciones: incluye lugar para capacidad de 250 personas, sillas, mesas (manteles y arreglos florales), suministro de elementos de aseo (papel Higiénico - jabón de manos- servilletas de mano), con un horario de atención de 7:00 PM hasta las 3:00 PM	1	UND	2.500.000	2.500.000
	Sonido profesional con acústica para 250 personas; 2 Micrófonos inalámbricos de mano con sus bases; Incluyendo personal calificado para el montaje; y un Dj Crossover	1	UND	1.350.000	1.350.000
	Cena/Plato: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con dos porciones de carne, arroz, ensalada, jugo y postre, así: CARNES: Res, cerdo, pollo, pavo, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde. Con productos del día y 100% frescos 40gr mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche. POSTRE: Eduardo santos	250	UND	30.000	7.500.000
	Estación de Bebidas refrescantes (FRIAS) por persona.	250	UND	24.500	6.125.000
	Zona de hidratación (botellas de agua FRIA) por persona de 350 ml.	250	UND	15.000	3.750.000
Adelantar la logística para la celebración de las novenas navideñas	1. Para el último día de la novena, el cual será acordado con el supervisor se deberá garantizar quinientos (500) platos de navidad, el cual mínimamente debe tener: un buñuelo, natilla, dulce de papaya calada, manjar blanco con rosquilla. Además, deberá ser entregado en recipiente plástico con cuchara.	500	UND	12.000	6.000.000
Adelantar la coordinación y logística de dos (2) caminatas ecológicas para una capacidad cada una de 60 personas El evento	1. Servicio de guía (Mínimo dos guías por evento)	4	PERSONAS	200.000	800.000
	2. Una (1) botella de agua por cada participante, de un (1) litro de agua.	120	UND	4.000	480.000
	3. Un profesional o brigadista que brinde primeros auxilios	2	UND	180.000	360.000
	4. Transporte al punto de inicio se recogerá al personal frente a las instalaciones de la Alcaldía y serán trasladados al punto de inicio de la caminata donde se iniciará el recorrido correspondiente y en horas de la tarde serán transportados nuevamente frente a la Alcaldía.	2	UND	900.000	1.800.000
consiste en realizar dos caminatas ecológicas utilizando las rutas turísticas del Municipio de Popayán	5. Almuerzo / PLATO: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con una porción de carne, una sopa o crema, arroz, principio, ensalada y jugo o mazamorra, según las condiciones descritas en cada ítem (entregado en desechables), así: CARNES: Res, cerdo, pollo, chuleta, carne desmechada, albóndigas, hígado, chicharrón, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. SOPAS: De verduras, ajiaco, sancocho, platanito frito, frijoles, pastas con verduras, de al menos 14 onzas. CREMAS: De tomate, pollo, ahuyama, cebolla, espinaca pescada, papita criolla, verduras, de al menos 14 onzas. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde. Con productos del día y 100% frescos. 40gr. mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche o mazamorra de 12 onzas	120	UND	21.000	2.520.000

TERCERO: CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL					
No. CDP	FECHA EXPEDICIÓN	DEPENDENCIA	CONCEPTO	VALOR CDP	VALOR A APROPIAR
2024.CEN.01.6703	NOV.18.2024	SECRETARÍA GENERAL	PRESTAR SERVICIOS COMO OPERADOR LOGÍSTICO PARA REALIZAR, ORGANIZAR Y LLEVAR A CABO ACTIVIDADES QUE HACEN PARTE DEL PROGRAMA DE	$84.500.000	$70.305.000

Contrato No. 20241800038117

			BIENESTAR INSTITUCIONAL DE LA VIGENCIA 2024 DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE POPAYÁN		

CUARTO: CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS. Las especificaciones técnicas para cumplir a cabalidad con el objeto del presente contrato son:

DESCRIPCIÓN TÉCNICA			
ACTIVIDAD	**DESCRIPCIÓN**	**CANT**	**UNIDAD DE MEDIDA**
Adelantar la logística para la celebración día del Prepensionado	1. Instalaciones campestres (incluye, sillas, mesas y sonido)	1	UND
	2. Transporte ida y vuelta (vehículo tipo bus, en muy buen estado), para una capacidad de 70 personas	1	UND
	3. Refrigerio cantidad dos (2): Debe estar integrados por una (1) bebida de mínimo 200 ml con base en las siguientes opciones, escogida por el supervisor: **OPCIÓN 1**: Pastel de pollo en hojaldre acompañada de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 2**: Dos (02) Pandebonos o Almojábanas acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 3**: Sándwich de jamón y queso acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 4**: Tamal de pipián acompañado de pan y jugo de fruta o café en leche. **OPCIÓN 5**: Siete (07) onzas mínimo de Champús acompañado de 4 empanadas de pipián. **OPCIÓN 6:** Sándwich de pollo junior acompañado de vaso de gaseosa, café o jugo de fruta.	140	UND
	4. Almuerzo / PLATO: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con una porción de carne, una sopa o crema, arroz, principio, ensalada ó fruta y jugo o mazamorra, según las condiciones descritas en cada ítem (entregado en desechables), así: CARNES: Res, cerdo, pollo, chuleta, carne desmechada, albóndigas, hígado, chicharrón, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. SOPAS: De verduras, ajiaco, sancocho, platanito frito, frijoles, pastas con verduras, de al menos 14 onzas. CREMAS: De tomate, pollo, ahuyama, cebolla, espinaca pescada, papita criolla, verduras, de al menos 14 onzas. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde. Con productos del día y 100% frescos. 40gr. mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche o mazamorra de 12 onzas	70	UND
	5. Escudo de Popayán a color, con borde color dorado, con las siguientes medidas: Ancho 20 mm ± 1 mm; Alto 22 mm ± 1 mm; Espesor lámina 1,5 mm ± 0,3; con broche **Diseño:** 	70	UND
	6. En la jornada de la mañana, se realizará una capacitación que tendrá como temática estilos de vida saludable, con una duración de una hora, la cual deberá ser certificada. El perfil del conferencista debe ser mínimo profesional con especialización en seguridad y salud en el trabajo. Para una capacidad de 70 asistentes.	1	CAPACITACIÓN
	7. En la jornada de la tarde, se realizará una capacitación que tendrá como temática buen uso del tiempo libre, con una duración de una hora, la cual deberá ser certificada. El perfil del conferencista debe ser mínimo profesional en áreas de la Psicología o Trabajo Social. Para una capacidad de 70 asistentes.	1	CAPACITACIÓN
	1. Instalaciones campestres (incluye, sillas, mesas y sonido)	1	UND

Contrato No. 20241800038117

Adelantar la logística para la celebración del día de la Familia	2. Transporte ida y vuelta (vehículo tipo bus, en muy buen estado), para una capacidad de 400 personas	1	UND
	3. Una capacitación que tendrá como temática la "integración familiar", con una duración de dos (2) horas y treinta (30) minutos. El perfil del conferencista debe ser profesional en el área de la Psicología con amplia experiencia en la temática.	1	CAPACITACIÓN
	4. Un refrigerio: Debe estar integrados por una (1) bebida de mínimo 200 ml con base en las siguientes opciones, escogida por el supervisor: **OPCIÓN 1**: Pastel de pollo en hojaldre acompañada de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 2**: Dos (02) Pandebonos o Almojábanas acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 3**: Sándwich de jamón y queso acompañados de café en leche o jugo de fruta. **OPCIÓN 4**: Tamal de pipián acompañado de pan y jugo de fruta o café en leche. **OPCIÓN 5**: Siete (07) onzas mínimo de Champús acompañado de 4 empanadas de pipián. **OPCIÓN 6:** Sándwich de pollo junior acompañado de vaso de gaseosa, café o jugo de fruta.	400	UND
	5. Almuerzo / PLATO: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con una porción de carne, una sopa o crema, arroz, principio, ensalada y jugo o mazamorra, según las condiciones descritas en cada ítem (entregado en desechables), así: CARNES: Res, cerdo, pollo, chuleta, carne desmechada, albóndigas, hígado, chicharrón, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. SOPAS: De verduras, ajiaco, sancocho, platanito frito, frijoles, pastas con verduras, de al menos 14 onzas. CREMAS: De tomate, pollo, ahuyama, cebolla, espinaca pescada, papita criolla, verduras, de al menos 14 onzas. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde. Con productos del día y 100% frescos. 40gr. mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche o mazamorra de 12 onzas	400	UND
Adelantar la logística para la celebración de fin de año	Instalaciones: incluye lugar para capacidad de 250 personas, sillas, mesas (manteles y arreglos florales), suministro de elementos de aseo (papel Higiénico - jabón de manos-servilletas de mano), con un horario de atención de 7:00 PM hasta las 3:00 PM	1	UND
	Sonido profesional con acústica para 250 personas; 2 Micrófonos inalámbricos de mano con sus bases; Incluyendo personal calificado para el montaje; y un Dj Crossover	1	UND
	Cena/Plato: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con dos porciones de carne, arroz, ensalada, jugo y postre, así: CARNES: Res, cerdo, pollo, pavo, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde. Con productos del día y 100% frescos 40gr mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche. POSTRE: Eduardo santos	250	UND
	Estación de Bebidas refrescantes (FRIAS) por persona.	250	UND
	Zona de hidratación (botellas de agua FRIA) por persona de 350 ml.	250	UND
Adelantar la logística para la celebración de las novenas navideñas	1. Para el último día de la novena, el cual será acordado con el supervisor se deberá garantizar quinientos (500) platos de navidad, el cual mínimamente debe tener: un buñuelo, natilla, dulce de papaya calada, manjar blanco con rosquilla. Además, deberá ser entregado en recipiente plástico con cuchara.	500	UND
Adelantar la coordinación y logística de dos (2) caminatas ecológicas para una capacidad cada una de	1. Servicio de guía (Mínimo dos guías por evento)	4	PERSONAS
	2. Una (1) botella de agua por cada participante, de un (1) litro de agua.	120	UND
	3. Un profesional o brigadista que brinde primeros auxilios	2	UND
	4. Transporte al punto de inicio se recogerá al personal frente a las instalaciones de la Alcaldía y serán trasladados al punto de inicio de la caminata donde se iniciará el	2	UND

60 personas El evento consiste en realizar dos caminatas ecológicas utilizando las rutas turísticas del Municipio de Popayán	recorrido correspondiente y en horas de la tarde serán transportados nuevamente frente a la Alcaldía.		
	5. Almuerzo / PLATO: Se organizará, a petición del supervisor, un plato con una porción de carne, una sopa o crema, arroz, principio, ensalada y jugo o mazamorra, según las condiciones descritas en cada ítem (entregado en desechables), así: CARNES: Res, cerdo, pollo, chuleta, carne desmechada, albóndigas, hígado, chicharrón, pescado a la plancha. Porción x 250 gr. SOPAS: De verduras, ajiaco, sancocho, platanito frito, frijoles, pastas con verduras, de al menos 14 onzas. CREMAS: De tomate, pollo, ahuyama, cebolla, espinaca pescada, papita criolla, verduras, de al menos 14 onzas. ARROZ: Con raíces, ajonjolí, caramelizado, blanco o con verduras x 90gr mínimo. ACOMPAÑANTES: papas a la francesa, plátanos maduros, patacones, papa criolla o cocinada, pure de papa, carantanta, torta de madura, pastas, 90gr. mínimo ENSALADAS: Dulce o verde. Con productos del día y 100% frescos. 40gr. mínimo. JUGO: De frutas natural o en leche o mazamorra de 12 onzas	120	UND

NOTA 1: La logística a realizar, deberá ser coordinada y aprobada única y exclusivamente con el supervisor del contrato.

NOTA 2: Igualmente el contratista debe contar con domicilio principal y/o sucursal o agencia o establecimiento de comercio en la ciudad de Popayán, dado que el desarrollo del contrato será en la misma, por tanto, el futuro contratista debe tener relacionamiento directo con el funcionario que represente a la entidad en calidad de supervisor, esta circunstancia será verificada en el Certificado de Existencia y Representación Legal o en el Registro Mercantil.

NOTA 3: La entidad solo pagará lo debidamente ejecutado, conforme a las personas que se programen para cada evento.

NOTA 4: Se corrige en la primera actividad de las condiciones técnicas la palabra pensionado por pre pensionado, en razón a que se cometió un error humano involuntario. Aclaración que no altera cantidades ni la descripción técnica.

QUINTO: ALCANCE DEL OBJETO CONTRACTUAL Y/O ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA.

Durante la ejecución del contrato, el contratista de conformidad con las especificaciones técnicas se obliga a desarrollar las siguientes actividades específicas:

1. Cumplir con el objeto del contrato, en los términos pactados en la carta de aceptación y de conformidad con la propuesta presentada, prestando los servicios requeridos conforme a las especificaciones técnicas establecidas.
2. Suministrar alimentos y bebidas que cumplan con los requisitos de higiene acorde con la normatividad sanitaria existente, que garanticen estándares de calidad, cantidad y presentación.
3. Los alimentos y bebidas deben tener una presentación higiénica y deberán ser servidos o empacados de manera individual, para lo cual la entidad podrá exigir sin que le genere ningún costo adicional que estos sean servidos mediante vajilla de cerámica y cristalería o a través de recipientes que sean amigables con el medioambiente. (cajas de cartón, materiales biodegradables).
4. La logística debe ser previamente requerida y autorizada por el supervisor del contrato.
5. Incluir sin costo adicional servilletas, platos, desechables, vasos jarras y cubiertos. Igualmente deberán incluir azúcar y mezcladores cuando sea necesario.
6. Garantizar sin costo adicional, el personal necesario para los eventos programados
7. Recoger los residuos sólidos resultantes una vez se consuman los alimentos en cada evento.

8. Servir los alimentos a los asistentes del evento, en el sitio y hora donde se desarrollará la actividad de acuerdo a los requerimientos del supervisor según la fecha y hora que se programe para el evento, para lo cual, con una antelación mínima de dos (2) días hábiles informará al contratista la realización del evento y sus condiciones sin que esto ocasione un costo adicional.
9. Aceptar las devoluciones de los alimentos o productos que no cumplan con las especificaciones de la orden de suministro y reemplazarlos a sus expensas y a entera satisfacción sin costo alguno, por el que reúna las características correspondientes.
10. El proponente deberá sin costo adicional suministrar, transportar, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales, implementos y víveres que se requieren para el cumplimiento del objeto contractual, en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los servicios requeridos por la entidad.
11. Disponer del personal necesario para transportar, instalar y desmontar bajo su costo la logística requerida. Los elementos deberán cumplir con las condiciones técnicas en el presente documento, previa aprobación del supervisor del contrato.
12. El personal que disponga el contratista para la labor de preparado, manejo y entrega de alimentos, deberá contar con el plan de capacitaciones conforme al comunicado No. 4000-0034-2021 – expedido por la Dirección de alimentos y bebidas - INVIMA y deberá garantizar presentación personal del mismo y elementos de bioseguridad requeridos.
13. Garantizar estándares de calidad, cantidad y presentación en el material de utilería de conformidad con las especificaciones técnicas solicitadas por la entidad.
14. Garantizar la disponibilidad de los servicios en las condiciones, cantidades y tiempos establecidos por el supervisor y de conformidad con las especificaciones técnicas dispuestas por la entidad.
15. El proponente sin costo adicional deberá transportar, montar, organizar, desmontar y retirar el material de utilería solicitado por el supervisor para la ejecución de cada evento.
16. Contar con los medios logísticos para la elaboración y entrega de alimentos como vehículo para transporte de los mismos, debidamente autorizado, documentos al día y con registro sanitario vigente expedido por la secretaria de salud municipal, lo cual será verificado por el supervisor del contrato.
17. Al momento de la programación de salidas en los vehículos descritos en las especificaciones técnicas el contratista deberá entregar al supervisor los documentos del vehículo y del conductor a realizar la actividad, garantizando que los mismos se encuentren en perfectas condiciones y con documentos de ley al día.
18. Poner a disposición un coordinador del evento en caso que se requiera para apoyar y/o asesor la logística, el montaje y desmontaje del evento.
19. El contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato, la adquisición a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos. Lo anterior de conformidad al Artículo No. 1 del Decreto 248 de 2021 que adiciona el artículo No. 2.20.1.1.3 al Decreto 1071 de 2015.
20. El contratista deberá garantizar en la ejecución que celebrará contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación (en el caso de que exista).
21. Las demás actividades que estén dentro de la órbita del objeto contractual.

Contrato No. 20241800038117

SEXTO: OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir el objeto del contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas y obligaciones descritas en los estudios previos, la invitación y documentos que la aclaren o modifiquen.
2. Cumplir las normas legales vigentes en lo referente al pago de aportes a seguridad social y parafiscal (salud-pensión y riesgos laborales).
3. Facilitar los insumos para una adecuada supervisión del contrato.
4. Atender los requerimientos que realice la Entidad a través del supervisor del contrato, presentando los documentos pertinentes y requeridos por el Supervisor.
5. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista al momento de la presentación de la carta de presentación de la propuesta.
6. Velar porque el Municipio de Popayán, se mantenga indemne de cualquier reclamación de terceras personas, subcontratistas, proveedores y demás servicios que de forma indirecta hayan sido requeridas para la ejecución del contrato.
7. Solventar a su costa las reclamaciones que en su caso le resulten por daños o perjuicios a propiedades o terceras personas derivadas de la ejecución del contrato por acciones u omisiones imputables al contratista sus dependientes subordinados o subcontratistas.

SEPTIMO: OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE POPAYÁN- SECRETARÍA GENERAL

1. Verificar que el servicio se efectúe durante el periodo de ejecución del contrato a través de la designación de un supervisor.
2. Pagar el servicio efectivamente entregado en los términos estipulados.
3. Brindar la información necesaria y el apoyo al contratista para la correcta ejecución del contrato.
4. Adelantar las acciones necesarias para la correcta ejecución del contrato.
5. Cumplir con las demás señaladas en el artículo 4º de la ley 80 de 1993 y otras normas concordantes.

OCTAVO: IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR. La tipología contractual es contrato de prestación de servicios.

NOVENO: PLAZO DE EJECUCIÓN. El plazo del contrato se establece hasta el treinta y uno (31) de diciembre de 2024, contado a partir del inicio de ejecución en el sistema SECOP II, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato o antes en caso de agotar el valor del contrato.

DÉCIMO. FORMA DE PAGO. EL MUNICIPIO DE POPAYÁN pagará al CONTRATISTA el valor del 100% del contrato mediante un acta, de conformidad con el servicio efectivamente prestado, previa presentación de la cuenta de cobro y/o factura o documento equivalente y de la constancia de recibo a satisfacción de los bienes, suscrita por el supervisor del contrato. Para efectos de realizarse el pago, EL CONTRATISTA debe acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social (salud, pensión y riesgos) y parafiscales (SENA, ICBF y CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR).

Contrato No. 20241800038117

NOTA 1: El MUNICIPIO DE POPAYÁN solo pagará lo debidamente ejecutado y soportado por parte del contratista con la factura respectiva, en el plazo y condiciones convenidas, a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga el contratista acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por el contratista.

NOTA 2: Dentro del término señalado para efectuar el pago, el municipio de Popayán- Secretaría de General, podrá formular por escrito las observaciones u objeciones que tenga la cuenta de cobro y/o factura, que presente para el pago EL CONTRATISTA.

NOTA 3. La entidad no reconocerá pagos sobre servicios que no hubieren sido previamente requeridos o autorizados por el supervisor del contrato o quien ejerza su apoyo.

NOTA 4: Al formular la oferta, el proponente acepta que estarán a su cargo todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales o municipales, y dentro de estos mismos niveles territoriales, los impuestos, tasas y contribuciones establecidas por las diferentes autoridades ambientales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, con excepción de los que estrictamente correspondan a la Entidad.

DÉCIMO PRIMERO: SUPERVISOR. EL MUNICIPIO DE POPAYAN supervisará el cumplimiento del contrato por medio de la señora ELIZABETH CÓRDOBA ACOSTA Profesional Universitario Grado 01 (E) adscrita a la oficina de talento humano o el funcionario idóneo que para el efecto sea designado, la cual será desarrollada conforme a las disposiciones del artículo 83 de la Ley 1474 de 2011; la Ley 80 de 1993 y las demás normas concordantes.

NOTA. Se reasigna la supervisión de este contrato, en razón a que el funcionario designado inicialmente en la invitación pública y los estudios previos se encuentra suspendido de su labor de manera provisional.

DÉCIMO SEGUNDO: LUGAR DE EJECUCIÓN. El lugar de ejecución del contrato será en el Municipio de Popayán del departamento del Cauca.

DÉCIMO TERCERO: GARANTIAS. Las características de las garantías son las siguientes:

A. GARANTÍAS DEL CONTRATO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro del término señalado en el cronograma del proceso y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>Municipio de Popayán identificado con NIT 891.580006-4</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y</td><td><table><tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr></table></td></tr>
</table>

Contrato No. 20241800038117

valores asegurados	**Cumplimiento general** del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más	Equivalente al 20% del valor del contrato
	De calidad del servicio	con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más	Equivalente al 10% del valor del contrato
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	Con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.	Equivalente al 5% del valor del contrato
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.		
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor		

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se dará inicio a los procesos sancionatorios a que haya lugar.

DÉCIMO CUARTO: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL. Responsabilidad Civil Extracontractual: Por eventuales reclamaciones derivadas de responsabilidad que surja de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista que no sea inferior a 200 SMLMV, con vigencia igual al plazo del contrato

DÉCIMO QUINTO: CLAUSULA PENAL En caso de declaratoria de incumplimiento o caducidad, el MUNICIPIO DE POPAYAN hará efectiva una sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un monto del veinte por ciento (20%) del valor del Contrato, pena que se pacta por el mero retardo y sin perjuicio

del cumplimiento de la obligación principal, para efectos de cobrar la cláusula penal se podrá hacer uso de la compensación de sumas o jurisdicción coactiva. El contratista renuncia a ser requerido para efectos de constitución en mora y a la tasación proporcional de la pena.

DÉCIMO SEXTO: CLAUSULAS EXCEPCIONALES. En el contrato a celebrar se pactarán expresamente las cláusulas de interpretación, modificación y terminación unilateral y de caducidad de conformidad con los artículos 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993.

DÉCIMO SEPTIMO: RELACIÓN LABORAL. El contratista ejecutará el objeto contractual con total autonomía técnica y sin subordinación con respecto al municipio de Popayán. Queda entendido que no habrá vínculo laboral alguno entre el personal utilizado por el contratista y el Municipio de Popayán.

DÉCIMO NOVENO: LIQUIDACIÓN. Al producirse una causa de terminación del contrato o carta de aceptación de la oferta, se procederá a su liquidación, la cual se realizará en un plazo de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de terminación. La liquidación se hará mediante acta firmada por las partes, en la cual constarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar, los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegasen las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.

VIGÉSIMO: APLICACIÓN TRATADOS O CONVENIOS DE LIBRE COMERCIO. De conformidad con el numeral 1.2.3 del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por el Colombia Compra Eficiente la presente contratación no se encuentra cobijada por tratados o convenios de libre comercio.

VIGÉSIMO PRIMERO: DOCUMENTOS QUE HACEN PARTE DEL CONTRATO. El estudio previo, invitación pública y oferta del proponente, por lo tanto, el CONTRATISTA, debe dar cabal cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones y condiciones técnicas establecidas en los mismos para el correcto desarrollo y ejecución del servicio contratado. **FIN DEL DOCUMENTO**