COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA

INVITACIÓN NÚMERO 005 DE 2025

CONTRATO VAD 621 DE 2025

Señor
NESTOR ALMANZA GUZMAN C.C.: 14.999.080
Representante Legal
INVERSIONES Y SUMINISTROS MAYA SAS NIT: 901.666.876-1
Dirección: Calle 6 sur #59-150
Teléfono: 3008333787
Email: **iysmayasas@gmail.com**
Medellín - Antioquia

Asunto: Aceptación de oferta en el proceso de mínima cuantía N° 005 de 2025

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, nos permitimos comunicarle, que, una vez realizada la evaluación y verificación de requisitos habilitantes, y vencido el término para la recepción de observaciones al informe de evaluación, sin que se recibieran observaciones, manifestamos que la oferta por usted presentada, cumple con las exigencias económicas, jurídicas y técnicas establecidas en la invitación No. 005 de 2025, razón por la cual su oferta ha sido aceptada para ejecutar el contrato que a continuación se relaciona:

OBJETO A CONTRATAR. Prestación de servicios logísticos para el suministro de insumos y refrigerios para el desarrollo de la Jornada de Inmersión 2025-01 de la Institución Universitaria Pascual Bravo.

VALOR. DOS MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA PESOS ($2.784.980) IVA INCLUIDO

ÍTEM	DESCRIPCIÓN *(Ver detalle en ficha técnica publicada por la entidad)*	UNIDAD DE MANEJO	CANTIDAD	PROPUESTA ECONÓMICA						
				VALOR UNITARIO ANTES DE IVA *(digite los valores sin*	% IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA	SUBTOTAL	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA

				puntos ni comas)						
1	Motorreductor Recto Doble Eje 6V 200RPM Características: Voltaje: 4-9V Velocidad Aprox: 150-200 RPM Eje Doble Torque Aprox: 1Kg/cm Corriente: 350mA Relación Aprox: 1:48 	UNIDAD	30	$ 6.460	19 %	$ 1.227	$ 7.687	$ 36.822	$ 193.800	$ 230.622

2	Adhesivo instantáneo multipropósito para pega de todo tipo de material. **- Cantidad presentación: Unidades de 3 gramos cada uno** **- Color: Transparente** **- Excelente calidad** 	UNIDAD	200	$ 1.200	19 %	$ 228	$ 1.428	$ 45.600	$ 240.000	$ 285.600
3	Pilas AAA par	UNIDAD	120	$ 3.250	19 %	$ 618	$ 3.868	$ 74.100	$ 390.000	$ 464.100
4	Portapila AAAX2X Soporte para 2 baterías "AAS" 1'5V en serie (3V) 	UNIDAD	40	$ 4.000	19 %	$ 760	$ 4.760	$ 30.400	$ 160.000	$ 190.400
5	Palos de paleta paquete X 100 Und	UNIDAD	9	$ 873	19 %	$ 166	$ 1.039	$ 1.493	$ 7.857	$ 9.350

6	Block de hojas iris colores pasteles x 35 hojas	UNIDAD	4	$ 2.622	19 %	$ 498	$ 3.120	$ 1.993	$ 10.488	$ 12.481
7	Sobres tamaño carta	UNIDAD	200	$ 153	19 %	$ 29	$ 182	$ 5.814	$ 30.600	$ 36.414
8	Cajas de lapiceros tinta negro caja x 12	UNIDAD	14	$ 6.552	19 %	$ 1.245	$ 7.797	$ 17.428	$ 91.728	$ 109.156
9	Resmas de papel blanco tamaño carta x 500 hojas	UNIDAD	3	$ 15.282	19 %	$ 2.904	$ 18.186	$ 8.711	$ 45.846	$ 54.557
10	Refrigerio: Palitos de queso hojaldrados de 100 gramos, jugo en caja (Tetrapak de 250ml)	UNIDAD	180	$ 6.500	19 %	$ 1.235	$ 7.735	$ 222.300	$ 1.170.000	$ 1.392.300
TOTALES						**$ 8.909**	**$ 55.801**	**$ 444.661**	**$ 2.340.319**	**$ 2.784.980**

Para el suministro de los refrigerios los proponentes deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El refrigerio deberá estar compuesto mínimamente por:

- Palitos de queso hojaldrados (100 gramos).
- Jugo o té (250 Mililitros con o sin azúcar) en empaque Tetrapak.
- El proponente deberá cumplir con lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 y Decreto 539 de 2014, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el almacenamiento, transporte, preparación y distribución de alimentos, con el fin de evitar la contaminación y deterioro de los alimentos y alteraciones nutricionales que puedan afectar a los usuarios.
- Con el fin de garantizar la calidad y la no contaminación de los productos que forman parte del suministro no se permitirán alimentos preparados el día anterior o de días

anteriores, los complementos alimenticios deberán prepararse lo más cerca posible a la hora de consumo.

- Todos los productos que se utilicen para la preparación, deberán contar con las condiciones de higiene, frescura y/o registros sanitarios que les apliquen
- El personal del servicio para la preparación y distribución de los alimentos deberá estar capacitado en normas sanitarias y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, de acuerdo a lo establecido sobre la materia en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2003. (Se exigirá certificaciones).
- La materia prima utilizada en los complementos alimenticios deberá ser de primera calidad, y todos los alimentos deberán cumplir con la normativa de rotulado y etiquetado, especificando como mínimo la marca del producto, fecha de empacado, fecha de vencimiento y registro sanitario.
- Se deberá garantizar que los alimentos fríos y calientes cuente con la temperatura de servido adecuada, es decir fríos menores o igual a 6 grados centígrados y calientes, no mayor a 65 grados centígrados.
- Los refrigerios deberán estar empacados en bolsa de papel o de cualquier forma que sirva para este propósito siempre y cuando sea biodegradable además deberá incluir servilletas y cubiertos debidamente empacados en el caso de ser necesarios.
- El proveedor debe garantizar la entrega de los refrigerios a los estudiantes, el cual se realizará durante dos días, en la jornada de inmersión, acordados con el supervisor del contrato.
- Los paquetes complementarios se entregarán en empaques biodegradables adecuados para el peso de los elementos y de manera que no se contaminen.
- Los refrigerios deberán estar disponibles en las Instalaciones de la Institución Universitaria Pascual Bravo el día y a la hora establecida para ello o según sea acordado con el supervisor del contrato en todo caso deberán ser entregados por el proveedor sin ningún costo adicional.

CONDICIONES TÉCNICAS:

ITEMS	CONDICIONES TÉCNICAS	CANTIDAD
1	Motorreductor Recto Doble Eje 6V 200RPM Características: Voltaje: 4-9V Velocidad Aprox: 150- 200 RPM Eje Doble Torque Aprox: 1Kg/cm Corriente: 350mA Relación Aprox: 1:48	30

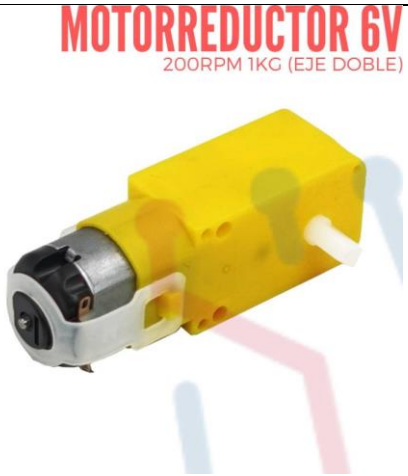
	 *Imagen de referencia	
2	Adhesivo instantáneo multipropósito para pega de todo tipo de material. - Cantidad presentación: Unidades de 3 gramos cada uno - Color: Transparente - Excelente calidad *Imagen de referencia 	200
3	Pilas AAA pares	120
4	Portapila AAAX2X Soporte para 2 baterías "AAS" 1'5V en serie (3V).	40

	 *Imagen de referencia	
5	Palos de paleta paquete X 100 Und	9
6	Block de hojas iris colores pasteles X 35 hojas	4
7	Sobres tamaño carta	200
8	Cajas de lapiceros tinta negro caja x 12	14
9	Resmas de papel blanco tamaño carta X 500 hojas	3
10	Refrigerio: - Palitos de queso hojaldrados de 100 gramos, - Jugo o té en caja (Tetrapack de 250 ml)	180

Para el suministro de los refrigerios los proponentes deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El refrigerio deberá estar compuesto mínimamente por:

- Palitos de queso hojaldrados (100 gramos).
- Jugo o té (250 Mililitros con o sin azúcar) en empaque Tetrapak.
- El proponente deberá cumplir con lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 y Decreto 539 de 2014, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas para el almacenamiento, transporte, preparación y distribución de alimentos, con el fin de evitar la contaminación y deterioro de los alimentos y alteraciones nutricionales que puedan afectar a los usuarios.
- Con el fin de garantizar la calidad y la no contaminación de los productos que forman parte del suministro no se permitirán alimentos preparados el día anterior o de días anteriores, los complementos alimenticios deberán prepararse lo más cerca posible a la hora de consumo.
- Todos los productos que se utilicen para la preparación, deberán contar con las condiciones de higiene, frescura y/o registros sanitarios que les apliquen
- El personal del servicio para la preparación y distribución de los alimentos deberá estar capacitado en normas sanitarias y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, de acuerdo a lo establecido sobre la materia en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2003. (Se exigirá certificaciones).

- La materia prima utilizada en los complementos alimenticios deberá ser de primera calidad, y todos los alimentos deberán cumplir con la normativa de rotulado y etiquetado, especificando como mínimo la marca del producto, fecha de empacado, fecha de vencimiento y registro sanitario.
- Se deberá garantizar que los alimentos fríos y calientes cuente con la temperatura de servido adecuada, es decir fríos menores o igual a 6 grados centígrados y calientes, no mayor a 65 grados centígrados.
- Los refrigerios deberán estar empacados en bolsa de papel o de cualquier forma que sirva para este propósito siempre y cuando sea biodegradable además deberá incluir servilletas y cubiertos debidamente empacados en el caso de ser necesarios.
- El proveedor debe garantizar la entrega de los refrigerios a los estudiantes, el cual se realizará durante dos días, en la jornada de inmersión, acordados con el supervisor del contrato.
- Los paquetes complementarios se entregarán en empaques biodegradables adecuados para el peso de los elementos y de manera que no se contaminen.
- Los refrigerios deberán estar disponibles en las Instalaciones de la Institución Universitaria Pascual Bravo el día y a la hora establecida para ello o según sea acordado con el supervisor del contrato en todo caso deberán ser entregados por el proveedor sin ningún costo adicional.

FORMA DE PAGO.

Se realizará un único pago posterior a la entrega de los insumos y refrigerios recibidos a satisfacción por parte del supervisor del contrato, dicho pago será entregado en la cuenta reportada por el contratista en su propuesta, previo cumplimiento de los siguientes requisitos:

a) Factura o documento equivalente por parte del contratista, la cual debe ser enviada al correo electrónico facturacionelectronica@pascualbravo.edu.co.
b) Certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato.
c) Constancia de cumplimiento de las obligaciones del contratista frente a las obligaciones al sistema de seguridad social integral y parafiscales (suscrita por el revisor fiscal en los casos que aplique).
d) Inscripción en la plataforma SICAU como proveedor de la Institución de acuerdo con la guía que se adopte
e) Evidencias del ingreso de la factura y los documentos de pago en el SECOP II al igual que los informes que le aplique.
f) La evidencia o pantallazo del inicio en SECOP II

Parágrafo: En el desarrollo del contrato, se podrá aceptar la solicitud de un contratista de ceder el pago (derecho económico total o parcial) que le corresponde por la ejecución de un contrato a favor de un tercero, para lo cual es necesario que el contratista dirija la solicitud al ordenador del gasto, acompañado del contrato de cesión de derechos económicos, indicando si es parcial o total, el valor correspondiente a la cesión, deberá estipular la aceptación por parte del cesionario de los descuentos de ley cuando aplique,

Acta de Junta de Socios o documento consorcial o autorizaciones necesarias cuando se trate de uniones temporales en que se autoriza la cesión, certificado de existencia y representación del cesionario, RUT del cesionario, certificación bancaria con el número de cuenta y beneficiario, donde se deben consignar los valores de la cesión y que su expedición no sea mayor a treinta (30) días. En el contrato de cesión de derechos deberá indicarse expresamente que se libera a la Institución Universitaria Pascual Bravo, de toda responsabilidad que emane de la ejecución de la cesión de derechos económicos.

Para el presente objeto se realizarán las siguientes retenciones:

- Retención en la fuente del 4%
- Retención IVA del 15%
- Tasa pro deportes del 1.3%
- Ica del 1.8 por mil
- Estampilla para la justicia familiar del 2%

Y demás retenciones que apliquen por ley al momento del pago

APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: El presente proceso se encuentra amparado bajo el certificado de disponibilidad presupuestal No. 903 del 20 de enero de 2025, expedido por la Dirección Financiera.

PLAZO DEL CONTRATO. El plazo de ejecución de este contrato será de cinco (5) días calendario contados a partir del inicio de ejecución en SECOP II.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El contratista deberá cumplir con el contrato de conformidad con especificaciones técnicas de la propuesta económica y las siguientes obligaciones contractuales:

OBLIGACIONES GENERALES

1. Cumplir con los requisitos establecidos para el pago
2. Presentar los informes solicitados por el supervisor del contrato.
3. Aportar todo su conocimiento y experiencia para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato de conformidad con lo requerido por el contratante
4. Constituir las garantías de conformidad con lo establecido en el contrato y mantener vigente las mismas de conformidad por el tiempo pactado, así como las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
5. Dar cumplimiento a las obligaciones relativas al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales cuando haya lugar a ello y presentar los documentos respectivos que lo acrediten.
6. Guardar absoluta reserva de toda la información que por razón de sus obligaciones y desarrollo de sus actividades obtenga.

7. Allegar a la Institución todos los documentos requeridos para la iniciación y ejecución del contrato.
8. Reportar la información relacionada con la ejecución del contrato o que tenga incidencia en ella de acuerdo con las reglas del contrato y las normas que lo regulan, cuando sea requerida por el contratante o su supervisor.
9. De presentarse durante la entrega de los servicios y revisión, algún defecto en los servicios prestados o que la configuración y especificaciones sean diferentes de las requeridas, el contratista hará el cambio de los mismos en el plazo acordado con el supervisor.
10. Las demás que sean inherentes a un cabal, eficiente, oportuno y eficaz cumplimiento del contrato.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Cumplir con el objeto del contrato, con la oferta presentada y, con la diligencia y eficiencia requerida dentro de los términos establecidos para cada trámite o procedimiento, según las instrucciones que para el efecto le sean dadas por el CONTRATANTE.
2. Garantizar las condiciones técnicas exigidas para los refrigerios.
3. La entrega de los refrigerios deberá realizarse dentro de la Institución, previo acuerdo con el supervisor o quien haga sus veces, para establecer la hora y fecha de entrega, el costo del transporte es asumido por el contratista.
4. El contratista se compromete a mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados en la propuesta.
5. Informar por escrito al supervisor del contrato sobre la ocurrencia de situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que puedan afectar la ejecución del contrato, incluyendo las recomendaciones de ser procedente según el caso.
6. Es responsabilidad del contratista hacer cumplir los requerimientos de Seguridad y Salud en el Trabajo de su empresa dentro de las instalaciones de Institución Universitaria Pascual Bravo con causa o con ocasión del alcance del contrato cumpliendo la normatividad legal vigente.
7. Todos los empleados y/o contratistas enviados por el contratista para la entrega de los alimentos dentro de la Institución deberán contar con el curso de manipulación de alimentos vigente; éstos deberán ser presentados al supervisor del contrato antes de la fecha de entrega.
8. Todas las demás atinentes a la naturaleza del contrato y aquellas que surjan durante su ejecución y cumplimiento.

OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA EL INICIO DEL CONTRATO

a) Seguridad social: Enviar seguridad social vigente en el nivel correspondiente.
b) Aportar la licencia del responsable del diseño del Sistema de Gestión de SST que cuente con el alcance para diseñar de acuerdo al número de trabajadores y a la clasificación del riesgo en que se encuentren las actividades que ejecuta la empresa y expedida por parte de la autoridad competente.

c) Aportar certificados de aprobación curso virtual de (50) o actualización de (20) horas del SG-SST del Ministerio de Trabajo de los responsables del diseño y del ejecutor (apoyo y acompañamiento) de acuerdo con los requisitos legales vigentes y los alcances frente a Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa contratista o entidad con vigencia menor a tres (3) años.
d)Inducción del SG-SST de la Institución Universitaria Pascual Bravo: el contratista debe solicitar al correo; sst@pascualbravo.edu.co los instructivos para la realización de las inducciones de SST del personal que se designe (Aplica solo si van a ingresar a realizar actividades al interior de la institución)

OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.

a) Expedir el Registro Presupuestal del contrato.
b) Efectuar los pagos estipulados en el contrato en la forma y oportunidad previstas en el mismo.
c) Designar el supervisor para vigilar el cumplimiento del objeto contractual dentro del término de ejecución y demás condiciones establecidas.
d) Prestar toda la colaboración necesaria para la debida ejecución del contrato.
e) Suministrar al CONTRATISTA la información requerida para el desarrollo del objeto contractual.
f) Realizar revisión de los elementos entregados, y solicitar los debidos cambios de forma inmediata, o desde el momento en que se tiene conocimiento de los imperfectos, defectos o daño.
g) Vigilar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que se deriven del presente contrato.

GARANTÍAS De conformidad con los artículos 2.2.1.2.3.1.1., y 2.2.1.2.3.1.2., del Decreto 1082 de 2015, las garantías en la contratación deben cubrir el cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor de las Entidades Estatales con ocasión de: (i) la presentación de las ofertas; (ii) los contratos y su liquidación; y (iii) los riesgos a los que se encuentran expuestas las Entidades Estatales, derivados de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir por las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas y subcontratistas.

Cumplimiento del Contrato: Cubrirá al Pascual Bravo de los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Este amparo comprende además siempre el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el contrato por una cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con una vigencia igual a su plazo y cuatro (4) meses más.

Responsabilidad Civil Extracontractual: Cubre la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del CONTRATISTA o Subcontratistas autorizados. En esta garantía el tomador o afianzado será EL CONTRATISTA, el asegurado será EL CONTRATISTA Y/O LA ENTIDAD y los beneficiarios

serán los TERCEROS AFECTADOS Y/O LA ENTIDAD. Deberá constituirse con una vigencia igual al plazo del contrato, y el valor asegurado será equivalente a doscientos (200) SMMLV.

Amparos mínimos:

- Cobertura de contratistas y subcontratistas: 30% del límite asegurado. Cobertura de Patronal: 30% del límite asegurado.
- Cobertura de perjuicios por daño emergente y lucro cesante: 100% del límite asegurado.
- Cobertura de perjuicios extrapatrimoniales: 100% del límite asegurado
- cobertura básica de predios, labores y operaciones: 30% del límite asegurado
- Cobertura expresa de vehículos propios y no propios: 30% del límite asegurado

MULTAS. En el evento que EL CONTRATISTA incurra en mora o incumplimiento parcial de las obligaciones que adquiere por el contrato, la Institución Universitaria Pascual Bravo, aplicará lo dispuesto en el numeral 6.7 de la Invitación Pública.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL. La celebración de este contrato no implica de manera alguna el surgimiento de una relación laboral o similares entre las partes, ni da lugar al nacimiento o existencia de vínculo laboral alguno.

CLAUSULAS EXCEPCIONALES. En el presente contrato se encuentran incluidas las cláusulas excepcionales consagradas en la Ley 80 de 1993. La entidad declarará la caducidad del contrato en caso de presentarse incumplimiento a las obligaciones establecidas a cargo del CONTRATISTA que afecte de manera grave y directa la ejecución del presente contrato.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO. El contrato que se derive del presente proceso de selección se entiende perfeccionado con la comunicación de aceptación de oferta y su ejecución sólo podrá iniciar una vez expida el respectivo registro presupuestal y se apruebe la garantía única si a ello hubiere lugar.

SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. Para efectos de la coordinación y verificación del cumplimiento a satisfacción del presente objeto contractual, se designa como Supervisor a la DIRECTORA ADMINISTRATIVA DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO o quien haga sus veces, la cual velará por el cumplimiento del contrato.

INDEMNIDAD. Será obligaciones del contratista mantener libre a la Institución, de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones a terceros, y que se deriven de sus actuaciones, o de las de sus subcontratistas o dependientes.

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. Las partes disponen que, en caso de presentarse controversias contractuales, serán resueltas de mutuo acuerdo, sin perjuicio de poder

acudir a las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

DOCUMENTOS. Forman parte integrante de esta comunicación los siguientes documentos:

- Estudios previos.
- La invitación Pública N° 005 DE 2025
- La evaluación y verificación de los requisitos habilitantes.
- La oferta presentada por el CONTRATISTA
- Las especificaciones modificaciones e interpretaciones efectuadas por EL CONTRATANTE relativas al presente contrato.
- Todas las actas que se produzcan durante la ejecución del Contrato.
- Certificado de disponibilidad y registro presupuestal.

Para constancia en el Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, el día veintisiete (27) del mes de enero del año dos mil veinticinco (2025).

Atentamente,

Original Firmado
LILIANA PATRICIA RESTREPO VILLA
Vicerrectora Administrativa

Proyectó: Andrea Jaramillo Molina – Abogada Contratista	Revisó: Natalia Martínez Botero Directora Administrativa de la Dirección Jurídica	Aprobó: Natalia Martínez Botero – Directora Administrativa de la Dirección Jurídica
Firma:	Firma:	Firma: