Carta de Aceptación
Convocatoria de Mínima Cuantía No. 008 de 2025

CONTRATO DE SERVICIOS No. 076 DE 2025

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2 literal d de la Ley 1150 de 2007 y una vez agotadas las etapas previas de la invitación pública No. **008 de 2025** de mínima cuantía y en concordancia con las leyes de contratación estatal, Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y el numeral 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, atentamente nos permitimos manifestar que la oferta presentada por usted, ha sido aceptada; para todos los efectos a que haya lugar, se entiende que esta carta de aceptación implica que deberá cumplir con la ejecución del contrato de conformidad con las condiciones y obligaciones señaladas en los estudios previos, la invitación y los ofrecimientos formulados en su propuesta.

Los términos contractuales y clausula general es la siguiente:

OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO LOGÍSTICO PARA HOSPEDAJE Y RESTAURANTE (DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA) REFRIGERIOS E HIDRATACIÓN PARA EL PERSONAL DE LOGÍSTICA (FUERZAS DE SEGURIDAD, ORGANISMOS DE SOCORRO, PERSONAL DE APOYO Y DAMNIFICADOS) EN LA EJECUCIÓN DE OBRAS DE MITIGACIÓN Y MANEJO DE EMERGENCIAS EN EL MARCO DE LA GESTIÓN DEL RIESGO MUNICIPAL Y REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR CON LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO QUE SE PUEDAN PRESENTAR EN LA JURISDICCIÓN DEL MUNICIPIO DE ANAPOIMA EN EL AÑO 2025, A PRECIO UNITARIO Y MONTO AGOTABLE
CONTRATANTE RAZÓN SOCIAL	MUNICIPIO DE ANAPOIMA
IDENTIFICACIÓN	Nit 890.680.097-1
REPRESENTANTE LEGAL	**CAMILO ANDRES FERRO CALDERON** Cedula de Ciudadanía No. 1.072.961.140 expedida en Anapoima Alcalde Municipal
CONTRATISTA RAZÓN SOCIAL	**BLANCA CECILIA CABALLERO RAMIREZ**
IDENTIFICACIÓN	Cedula de Ciudadanía No. 20.871.788 expedida en Apulo
DIRECCIÓN	Carrera 2 No. 6-03 barrio centro – Anapoima - **Teléfono/Celular:** 3102588684 - **Correo electrónico:** bcaballeroror@hotamail.com
VALOR CONTRATO	VEINTIUN MILLONES DE PESOS M/CTE ($21,000.000.00)
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de la ejecución del contrato será de diez (10) meses y/o Hasta Agotar El Valor Del Presupuesto Oficial, lo primero que suceda, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio, previa expedición del registro presupuestal y aprobación de la garantía única de cumplimiento, sin que supere el 30 de diciembre de 2025. **Lugar de ejecución:** Municipio de Anapoima y/o conforme a las obligaciones del contrato.
DEPENDENCIA QUE REALIZA LA SUPERVISIÓN	EL MUNICIPIO supervisará y controlará la correcta ejecución del contrato a través del funcionario que funge como; **Secretario(a) de Despacho** Secretaria de Gobierno y participación comunitaria O quien(es) haga(n) sus veces A quien el Ordenador del Gasto designa a través de la plataforma transaccional Secop II y quien asume la responsabilidad por el seguimiento y control del contrato, así como la correcta y cabal ejecución, de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y Manual de contratación, supervisión e interventoría del Municipio de Anapoima.

<table>
<tr>
<td>IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL</td>
<td>
El contrato será pagado con cargo al presupuesto de la vigencia fiscal de 2025 de conformidad con el(los) siguiente(s) Certificado(s) de Disponibilidad Presupuestal expedido por la Tesorería General del Municipio, así;
<table>
<tr><th>Número y fecha CDP</th><th>Código Presupuestal</th><th>Fuente</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>202500006 3 de fecha 20/01/2025</td><td>2.3.45.4503004.20 24250350019.MT1 81.110101</td><td>110101 LIBRE D IMPUESTOS</td><td>$20.000.000</td></tr>
<tr><td>202500001 45 de fecha 27/01/2025</td><td>2.3.41.4101038.20 24250350015.MT0 65.260401</td><td>260401 ONCE DOC. SGP. OTROS SECTORES</td><td>$1.000.000</td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL</td><td>$21.000.000</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>FORMA DE PAGO</td>
<td>
EL MUNICIPIO DE ANAPOIMA pagará al contratista el valor del presente contrato en pagos parciales de acuerdo con la entrega de los elementos y/o al servicio prestado, previo recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

Adicionalmente el Contratista deberá entregar la factura o documento equivalente, informe, registro fotográfico y la documentación mediante la cual se verifique que se encuentra a paz y salvo respecto de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Aportes Parafiscales. Así como los demás soportes exigidos por la Tesorería Municipal.

Todo pago está condicionado a la disponibilidad del PAC Municipal. El IVA y retención en la fuente a los pagos, se realizarán de acuerdo con las disposiciones legales sobre la materia.

El Municipio sólo adquiere obligaciones con el Contratista y bajo ningún motivo o circunstancia efectuará pagos a terceros.

Descuentos: El contratista deberá tener en cuenta que el Municipio de Anapoima efectuará los descuentos de Ley del orden Nacional vigentes y conforme a sus modificaciones de Ley, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el contratista a la Entidad y con la actividad objeto del contrato. Este contrato estará sujeto al régimen tributario vigente para la República de Colombia.

PARAGRAFO: Es obligación del contratista cargar los documentos requeridos para cada pago en la plataforma de SECOP II dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes y/o periodo a cobrar para revisión y aprobación por parte del supervisor.
</td>
</tr>
<tr>
<td>PLAZO DE LIQUIDACIÓN</td>
<td>El contrato deberá liquidarse dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato, de acuerdo a lo estipulado en la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios. Para este efecto el contratista deberá mantener vigente los amparos requeridos.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td>GARANTÍAS</td><td>De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el Contratista se obliga a constituir a favor del MUNICIPIO DE ANAPOIMA CUNDINAMARCA, la garantía única para el cumplimiento de las obligaciones surgidas en el presente contrato, a través de una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia Financiera para funcionar en el territorio nacional, que ampare lo siguiente:

<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato</td><td>Plazo del contrato y cuatro (04) meses más</td><td>Diez por ciento (10%) del valor total del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>INDEMNIDAD</td><td>De conformidad con lo previsto en la Ley, el contratista mantendrá indemne AL MUNICIPIO contra todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato.</td></tr>
<tr><td>MULTAS</td><td>En caso de incumplimiento parcial o mora en el cumplimiento de las obligaciones por parte de EL CONTRATISTA, éste pagará EL MUNICIPIO multas sucesivas del 1% del valor total del contrato por cada día de mora, las cuales podrán ser impuestas directamente por la Institución y descontadas de los créditos a favor de EL CONTRATISTA.</td></tr>
<tr><td>CLÁUSULA PENAL</td><td>En caso de incumplimiento total de las obligaciones de cualquiera de las partes, la parte incumplida indemnizará a la otra en una cuantía de 10% del contrato. Se considera incumplimiento el no ejecutar el contrato dentro del término establecido por la entidad o allegar bienes que incumplan las condiciones exigidas.</td></tr>
<tr><td>INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONTRATISTA</td><td>El contratista ejecutará el presente contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos en los documentos del proceso de contratación. Entre el contratista, el personal que éste contrate y la Entidad no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, el contratista responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, el contratista deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.</td></tr>
<tr><td>PAGO SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL</td><td>De conformidad con el Decreto 1273 del 23 de julio de 2018, el contratista deberá demostrar el pago de cotizaciones al sistema de la seguridad social integral en los siguientes términos del señalado decreto:

El pago de las cotizaciones al Sistema de Seguridad Social Integral de los trabajadores independientes se efectuará mes vencido, por periodos mensuales, a través de la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes (PILA) y teniendo en cuenta los ingresos percibidos en el periodo de cotización, esto es, el mes anterior”.

Y/o presentar la certificación del revisor fiscal y/o contador según sea el caso con la documentación que lo acredita.

Por lo anterior el supervisor debe vigilar que para el periodo que proceda el pago, el contratista haya pagado el periodo de cotización del mes anterior, sin embargo, ello no basta, pues en cumplimiento de lo establecido en el contrato debe verificar que por todo el tiempo que dure el contrato, el contratista cumpla oportunamente los requisitos de seguridad y salud necesarios para cumplir la actividad contratada. En</td></tr>
</table>

	caso de que se incumpla debe instar al contratista a dar cumplimiento al contrato o imponer las sanciones pactadas.
OBLIGACIONES GENERALES DE LA ENTIDAD	1. Verificar a través del supervisor la correcta ejecución del objeto contratado. 2. Suministrar oportunamente la información, herramientas y apoyo logístico que se requería para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. 3. Pagar el valor del contrato en las condiciones pactadas. 4. Suscribir las actas necesarias durante la ejecución del contrato. 5. Verificar que el contratista realice el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, ICBF, SENA y cajas de compensación familiar (cuando a ello haya lugar), en las condiciones establecidas por la normatividad vigente. 6. Las demás establecidas en la normatividad vigente.

Sírvase prestar el servicio a que se refiere el presente contrato, de conformidad con las estipulaciones que en él se expresan y cuyo pago será a cargo del Municipio de Anapoima, Cundinamarca.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista deberá cumplir en forma eficiente y oportuna el objeto contractual desarrollando las siguientes actividades y cumpliendo con las siguientes especificaciones técnicas:

Ítem	Especificación Técnica	Unidad De Medida	Cantidad	Valor Unitario	(%) IVA	Valor IVA	Sub Total (Uni+IVA)	Valor Total
1	**HOSPEDAJE** Servicio diario en hotel con las siguientes especificaciones técnicas: Acomodación: Múltiple 2 o más por habitación Certificado: Registro Nacional de Turismo Ubicación: Zona urbana del Municipio Días de servicio: 7 días de la semana Personal de servicio: Debe portar la indumentaria adecuada para la labor (tapabocas, delantal, cofias, zapatos)	**HOSPEDAJE**	**1**	**65.000**	**0**	**0**	**65.0000**	**65.0000**
2	**DESAYUNO** Servido a la mesa en restaurante y con las siguientes especificaciones técnicas: **PRODUCTO** / **CANTIDAD** Jugo de cosecha: 330 ml Caldo o changua: 240 ml Huevos al gusto: (2 unidades) Pan variado: (1 unidad) Bebida caliente café, té o chocolate: 200 ml Personal de servicio (meseros, personal de cocina): Debe portar la indumentaria adecuada para la labor (tapabocas, delantal, cofias, zapatos) Ubicación: Zona urbana del Municipio Días de servicio: 7 días de la semana	**DESAYUNO**	**1**	**18.000**	**0**	**0**	**18.000**	**18.000**

<table>
<tr>
<td>3</td>
<td>ALMUERZO
Almuerzo servido a la mesa en restaurante y con las siguientes especificaciones técnicas:

<table>
<tr><th>PRODUCTO</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Jugo de cosecha gaseosa o limonada</td><td>330 ml</td></tr>
<tr><td>Sopa del día</td><td>240 ml</td></tr>
<tr><td>BANDEJA</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>150 gramos</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>250 gramos</td></tr>
<tr><td>Vegetales</td><td>100 gramos</td></tr>
<tr><td>Personal de servicio (meseros, personal de cocina)</td><td>Debe portar la indumentaria adecuada para la labor (tapabocas, delantal, cofias, zapatos)</td></tr>
<tr><td>Ubicación</td><td>Zona urbana del Municipio</td></tr>
<tr><td>Días de servicio</td><td>7 días de la semana</td></tr>
</table></td>
<td>ALMUERZO</td><td>1</td><td>18.000</td><td>0</td><td>0</td><td>18.000</td><td>18.000</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>CENA
Cena servida a la mesa en restaurante y con las siguientes especificaciones técnicas:
<table>
<tr><th>PRODUCTO</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>Jugo de cosecha gaseosa o limonada</td><td>330 ml</td></tr>
<tr><td>Sopa, crema o consomé</td><td>240 ml</td></tr>
<tr><td>BANDEJA</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>150 gramos</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>250 gramos</td></tr>
<tr><td>Vegetales</td><td>100 gramos</td></tr>
<tr><td>Personal de servicio (meseros, personal de cocina)</td><td>Debe portar la indumentaria adecuada para la labor (tapabocas, delantal, cofias, zapatos)</td></tr>
<tr><td>Ubicación</td><td>Zona urbana del Municipio</td></tr>
<tr><td>Días de servicio</td><td>7 días de la semana</td></tr>
</table></td>
<td>CENA</td><td>1</td><td>18.000</td><td>0</td><td>0</td><td>18.000</td><td>18.000</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>REFRIGERIO:

Sándwich de jamón y queso con las siguientes especificaciones técnicas.
<table>
<tr><th>PRODUCTO</th><th>CAN</th><th>PESO Y/O VOL</th></tr>
<tr><td>Rebanadas de pan tajado tostado con mantequilla</td><td>2</td><td>100 gramos</td></tr>
<tr><td>Rebanadas de jamón york o serrano</td><td>2</td><td>100 gramos</td></tr>
<tr><td>Rebanada de queso doble crema</td><td>2</td><td>100 gramos</td></tr>
<tr><td>Lechuga crespa</td><td>1</td><td>25 gramos</td></tr>
<tr><td>Salsa mostaza y mayonesa</td><td></td><td>25 gramos</td></tr>
<tr><td colspan="3">Servido en empaque individual térmico, con servilleta y biodegradable para conservar la temperatura</td></tr>
</table></td>
<td>REFRIGERIO</td><td>1</td><td>8.000</td><td>0</td><td>0</td><td>8.000</td><td>8.000</td>
</tr>
</table>

6	**JUGO:** Con las Siguientes Especificaciones técnicas: **PRODUCTO** / **PESO Y/O VOL** Jugo de fruta y servido en empaque biodegradable o reciclable Presentación: Pet 200 mm Temperatura al momento de la entrega: 3-8 grados centígrados	**JUGO**	**1**	**3.000**	**0**	**0**	**3.000**	**3.000**
7	**AGUA:** Con las Siguientes Especificaciones técnicas: Agua tratada y servida en empaque biodegradable o reciclable Presentación: Pet 600 mm Temperatura al momento de la entrega: 3-8 grados centígrados	**BOTELLA**	**1**	**4.000**	**0**	**0**	**4.000**	**4.000**
8	**RACIONES ALIMENTICIAS** • Proteína (carne-pollo-cerdo) 200 grs si no quiere ninguna proteína se deberá remplazar por un huevo. • Cereal (arroz) 110 gr. • Verduras (ensalada)100 gr. • Tubérculo (papa-yuca-plátano) 100 grs • Bebida (jugo Tetrapak 200 ml). • Empaque desechable biodegradable (cartón fabricado a partir de bagazo de caña de Azúcar. No altera el sabor original de los alimentos permite refrigeración, resistente al contacto con el agua y el aceite, material amigable con el medio ambiente película interior con polietileno de baja densidad 100% biodegradable. • Juego de cubiertos desechables biodegradables. • Servilletas. Aquí cambian los gramajes, pero debemos tener en cuenta que no llevan sopa.	**RACION**	**1**	**22.000**	**0**	**0**	**22.000**	**22.000**

A. Generales: En desarrollo del objeto del contrato, el contratista se obliga a cumplir con las obligaciones establecidas en los numerales 2º, 4º y 5º del artículo 5º de la Ley 80 de 1993, además de las cuales, una vez perfeccionado el contrato deberá:

1. Cumplir con el objeto, obligaciones, especificaciones técnicas y productos contractuales, de conformidad con lo establecido en los estudios, documentos previos y la oferta presentada dentro del proceso.
2. Firmar el acta de inicio y demás actas provenientes de la ejecución.
3. Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato.

4. Mantener reserva sobre los asuntos o la información que le sea suministrada.
5. Informar inmediatamente a la entidad contratante y demás autoridades competentes cuando se presenten peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el objeto de obligar al contratista a hacer u omitir algún acto o hecho.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilaciones o en trabamientos que pudieren presentarse.
7. Corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa en la ejecución del objeto contractual.
8. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
9. Mantener al Municipio de Anapoima libre de todo reclamo, demanda, acción legal y costos que puedan causarse o surgir por daños, perjuicios y/o lesiones a terceros, ocasionados por el contratista, sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto del contrato.
10. Asumir los gastos que se generen, como consecuencia del no cumplimiento de calidad y especificaciones técnicas.
11. Mantener actualizado su domicilio durante toda la vigencia del contrato y cuatro (04) meses más.
12. Cargar en la plataforma SECOP II los documentos, garantías, pólizas, modificaciones y demás documentos que soporten su gestión de acuerdo con los requerimientos de la entidad, así como firmar digitalmente las adiciones y modificaciones del contrato, dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a su publicación.
13. No comunicar, divulgar, ni aportar, ni utilizar la información que le sea suministrada o que le haya confiado o que obtenga en desarrollo del objeto contractual y/o de los servicios prestados, a ningún título frente a terceros ni en provecho propio, sin previo consentimiento escrito por parte de la entidad.
14. Abstenerse de dar información a medios de comunicación, a menos que haya recibido autorización de la entidad, esta obligación se prolongará incluso después de finalizado el servicio y por el término de dos (02) años.
15. Constituir la garantía única para amparar los riesgos establecidos en el contrato.
16. Atender las observaciones del funcionario que ejerce control, supervisión y vigilancia del contrato y seguir las recomendaciones orientadas a garantizar la seguridad del personal.
17. Tomar las medidas necesarias para garantizar la debida y oportuna ejecución del contrato.
18. Asumir el pago de los salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral, del personal que contrate, lo mismo que el pago de los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género, que establezcan las leyes colombianas. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el proponente e incluidos en el precio de su propuesta, así como cancelar oportunamente los sueldos, prestaciones sociales y aportes parafiscales y de seguridad social del personal contratado requerido desde su suscripción, ejecución y liquidación del contrato.
19. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de sus obligaciones o cualquier aspecto técnico.
20. Las demás derivadas, inherentes y necesarias para el desarrollo del objeto contractual, en coordinación con la dependencia encargada del control y vigilancia del contrato.

B. Especificas: El contratista se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes a su naturaleza y las derivadas de las disposiciones legales vigente que regulan su actividad, con las siguientes:

1. Prestar el servicio de restaurante, y alojamiento en hotel, para los organismos de socorro, y emergencia, afectados o damnificados en caso de presentarse eventos, donde, por efectos de fenómenos naturales y antrópicos, se vea amenazada la integridad física, y bienes de la población.

2. Garantizar que los alimentos suministrados al personal de los organismos de socorro, seguridad y otros, sean de buena calidad, y cumplan con los requisitos de higiene.

3. el desayuno, almuerzo y cena descritos en el cuadro anterior serán entregados por el contratista en plato servido en el lugar del hospedaje; en caso de ser necesario atender al personal de emergencia, se entregaran (raciones alimenticias) en empaque desechable biodegradable, con cubiertos biodegradables, lo mismo en el caso de ser necesario con los refrigerios, agua y jugo, es decir en domicilio en toda el área urbana y rural del municipio de Anapoima todo lo anterior bajo autorización de la supervisión del contrato.

4. La alimentación, deberá cumplir estrictamente con todas las normas y reglamentaciones sanitarias y de salud pública exigidas para los servicios de alimentación, sin detrimento de las observaciones que se realicen en cuanto a:

- Certificado del curso de Manejo Higiénico de Alimentos actualizado, para los manipuladores de alimentos.
- Seguimiento permanente del estado de salud de los trabajadores.
- Condiciones higiénico sanitarias de instalaciones, equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los alimentos.
- Procesos técnicos de limpieza y desinfección (habitaciones y área de elaboración y almacenamiento de alimentos).
- Mantener procesos de cadena de frío para alimentos de alto riesgo como carnes, derivados cárnicos y lácteos.
- Técnicas de almacenamiento de alimentos.
- Control de vectores - artrópodos y roedores.
- Programas de control de calidad y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

5. El contratista debe dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 del INVIMA la cual hace referencia al medio de transporte, permiso sanitario expedido por la autoridad competente. Cumpliendo con el capítulo III, artículos 11, 12 y 13 y capítulo IV, artículo 52; además someterse a las acciones de inspección, vigilancia y control por parte de la autoridad sanitaria local para el transporte y expendio de dichos alimentos.

6. Suministrar las raciones alimentarias, los refrigerios y las botellas de agua para las personas que se requieran. Teniendo en cuenta la solicitud del Supervisor del contrato hasta agotar el inventario si se hace necesario y en un término no superior a una hora de hecha la solicitud o pedido, durante las 24 horas del día.

7. Abastecer de raciones alimentarias que incluyan la entrega de los menús del día en el lugar que se indique por parte del Supervisor del contrato.

8. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las raciones alimentarias estipuladas en el objeto del contrato.

9. El servicio se deberá prestar en establecimientos (Hotel - restaurante) que se encuentren ubicados en la zona urbana del Municipio; esto a efectos de garantizar al personal de logística (fuerzas de seguridad, organismos de socorro, personal de apoyo y damnificados el acceso oportuno al servicio en el momento en que se requiera durante los siete (7) días de la semana.

10. Las porciones alimenticias descritas a continuación se entregarán en empaque desechable con sus respectivos cubiertos, estas porciones serán entregadas al personal de los cuerpos de socorro, personal de apoyo y demás en la zona de emergencia previa coordinación con el supervisor.

ATENCIÓN POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO

11. Hacer entrega de los refrigerios en empaque desechable Biodegradable (Cartón fabricado a partir de bagazo de caña de azúcar. No altera el sabor original de los Alimentos Permite refrigeración. Resistente al contacto con agua y aceite. Material amigable con el medio ambiente Película interior con polietileno de baja densidad 100% BIODEGRADABLE.

12. Tener disponible las porciones de refrigerios según las indicaciones previas dadas por el supervisor

13. Los refrigerios, jugos y agua deben ser en empaque individual con recursos que garanticen higiene y salud, igualmente los cubiertos deben ser entregados individualmente en bolsa plástica con servilletas, además deben entregarse en el lugar y hora acordada por el supervisor.

14. El contratista debe contar con disponibilidad de los elementos anteriormente especificados de manera inmediata cuando el supervisor lo solicite.

El Contratista se obliga para con el Municipio de Anapoima a prestar el servicio contratado a satisfacción durante el término del presente contrato.
EL CONTRATISTA, Afirma bajo la gravedad del juramento no hallarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad incompatibilidad para contratar con el Municipio de Anapoima, de las que señalan las normas vigentes al respecto, en todo lo que sea pertinente al presente contrato, se le aplicaran las disposiciones de la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y las normas que le adicionen o complementen.

Los aspectos no definidos en la oferta y su respectiva aceptación, se regirán por lo estipulado en la invitación pública y estudios previos, la normatividad aplicable al contrato celebrado es el Estatuto de Contratación, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o deroguen, y en las materias no reguladas en dichas leyes, a las disposiciones civiles y comerciales según sea el caso.

El contratista acepta de manera inequívoca el contenido del contrato electrónico y sus anexos con la aceptación de esté, a través de la plataforma SECOP II.

Proyecto y Elaboró	**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
Reviso y Aprobó	Yaned Garzón Chaparro	Secretaria de Despacho - Secretaría de Contratación	
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el presente documento y lo encontramos ajustado a las normas y a las disposiciones legales y/o técnicas vigentes y por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma del remitente.			