GOBERNACION DEL HUILA
SECRETARIA GENERAL

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

Neiva, Mayo 16 de 2025

Señora
EDNA LORENA GOMEZ CALDERON
Cédula de Ciudadanía No. 1003904356
Dirección de correo: edloren_11@hotmail.com zonahhuila@gmail.com
Ciudad.

Ref. Comunicación de Aceptación de la Oferta del proceso de Mínima Cuantía SGMCSM0013-25

Me permito informarle que esta Entidad, en adelante Departamento, acogió la recomendación del Comité Evaluador que consta en el informe de evaluación de fecha 15 de mayo de 2025, en consecuencia determinó aceptar expresa e incondicionalmente la oferta presentada por usted, para ejecutar el Contrato que tiene por objeto SUMINISTROS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE RESTAURANTE PARA ATENDER LAS DIFERENTES ACTIVIDADES QUE REQUIERA EL GOBIERNO DEPARTAMENTAL EN SEDES PROPIAS Y EXTERNAS. dado que la misma cumplió con las condiciones establecidas en la Invitación.

El estudio previo No. 933, aprobado por el Comité de Contratación, tal como consta en Acta N° 23 de 24/04/2025, la Invitación Pública y la propuesta hacen parte integral de la Carta de Aceptación.

LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

Es necesario ejecutar el objeto contractual, de acuerdo con las características técnicas, requeridas por la Entidad en relación con el objeto contractual a desarrollar, durante el término de ejecución del contrato, para lo cual se requieren de las condiciones establecidas en la ordenanza No. 0003 de 2020 "POR MEDIO DE LA CUAL SE PROHÍBE EL PLÁSTICO DE UN SOLO USO NO BIODEGRADABLE Y EL POLIESTIRENO EXPANDIDO EN LOS DE CONTRATACIÓN DE LA GOBERNACION DEL HUILA"
E igualmente con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015, el Departamento elaboró el Plan Anual de Adquisiciones para el año 2025, dentro del cual el responsable técnico certifica que los bienes a adquirir se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la presente vigencia

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
GENERALES:

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

1. Cumplir con el objeto del contrato conforme a los Documentos del Proceso Contractual.
2. Cumplir con los pagos a los sistemas de salud, pensión, y riesgos laborales del Sistema de Seguridad Social, y aportes parafiscales, si estuviera obligado a ellos, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que regulen la materia.
3. Reportar de manera inmediata al supervisor sobre cualquier novedad, anomalía, eventualidad o irregularidad que pueda afectar la ejecución del contrato.
4. Guardar total reserva de la información que por razón de sus obligaciones y desarrollo de sus actividades obtenga. Esta es de propiedad del Departamento.
5. Presentar informes parciales y uno final de ejecución al supervisor.
6. Presentar informes parciales y uno final de ejecución al supervisor.
7. Suministrar al supervisor toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.
8. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.
9. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que se causen por el incumplimiento o la mala calidad del servicio frente al Departamento.
10. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto del contrato

ESPECIFICAS:

1. Garantizar que las instalaciones utilizadas para la preparación y consumo de alimentos cumplan con los estándares de calidad, establecidos en el Capítulo VIII de la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
2. Suministrar los diferentes alimentos que solicite el supervisor designado por el Departamento de conformidad con los menús previamente aprobados.
3. Prestar el servicio en la forma, oportunidad y necesidad que requiera la gobernación del Huila para el desarrollo del objeto contractual.
4. Presentar menús al supervisor del contrato para su aprobación previamente al suministro.
5. Prestar el servicio de restaurante en el lugar en que indique el supervisor designado por el Departamento bien sea en las instalaciones de las que disponga el contratista, o en sitios externos ubicados en la ciudad de Neiva.
6. Prestar el servicio de logística requerido para la distribución de los alimentos.
7. Suministrar las cantidades de menús requeridos por el supervisor designado, en las calidades correspondientes hasta por el valor del presupuesto oficial.
8. Los productos deben ser frescos, calientes o fríos dependiendo del productos, con servicio a la mesa y servido con menaje en loza.
9. Suministrar el personal requerido para cada evento, debidamente capacitado y entrenado cuando se requiera.

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

10. El contratista deberá celebrar contrato de proveeduría con los pequeños productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones; que se encuentren en el -registro consolidado por la Secretaría departamental de Agricultura "Registro Pequeños productores Departamento del Huila
11. Las demás obligaciones que sean propias al objeto del presente contrato, consignadas en la propuesta que hace parte integral del contenido del contrato.
12. **CONDICIONES LOGÍSTICAS:** La preparación y el suministro de productos de restaurante se harán de acuerdo a los diferentes requerimientos. El sistema de abastecimiento de los alimentos será establecido por el contratista, garantizando el suministro oportuno de los menús de acuerdo a las condiciones estipuladas, las instrucciones impartidas por supervisor del contrato y siempre procurando generar el mayor beneficio.
13. **LOCAL Y EQUIPO:** El Departamento del Huila no cuenta con la unidad de servicio consistente en infraestructura física, así como salón, mesas, sonido, sillas y manteles requeridos para desarrollar los eventos. Por lo tanto, el contratista deberá contar en el Municipio de Neiva con la infraestructura (propios o arrendados o leasing) y la logística necesaria para la correcta preparación, suministro y prestación del servicio, debidamente dotado con las condiciones de higiene, salubridad, calidad, presentación, asepsia y cantidad requerida para la atención y entrega efectiva de los alimentos.

    El contratista debe tener el menaje de cocina que garantice el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de personas a atender. Estos elementos deben estar disponibles en su totalidad al inicio de la ejecución del contrato y serán propiedad del contratista.

14. **LAS CARACTERISTICAS DE LOS INSUMOS**: Todos estos productos deben tener registro sanitario vigente que los hace aptos para el consumo humano.

    Los productos de panadería, galletería y bizcochería que contengan los menús, no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo, ni mezclas como aditivo alimentario (Resolución No. 1528 de 2002, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social).
    Las frutas deben ser seleccionadas, para lo cual debe tenerse en cuenta que estén frescas, lavadas con agua potable antes de ser entregadas a los consumidores.

    De requerirse, el contratista atenderá cambios por alimentos de similares características nutricionales y equivalentes a la porción indicada sin costo adicional para la Entidad, cuando se presente cualquiera de los siguientes eventos:

-Los alimentos presenten características organolépticas no adecuadas (en su olor, color, sabor, apariencia y textura) y/o aspecto deteriorado. - Presenten características de contaminación. - Presenten fecha de vencimiento caducada. - Incumplan las normas de rotulado y etiquetado.

Los alimentos que presenten algunas de las características anteriores serán devueltas y el contratista deberá garantizar su cambio de forma inmediata.

Los alimentos para suministrar deben cumplir con la calidad exigida por el Departamento según los parámetros contenidos en el Capítulo VIII de la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, y demás normas sanitarias vigentes, desde sus servicios, almacenamiento, conservación, transporte, etc., hasta la entrega final del producto.

15. **LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:** El proponente se compromete, en caso de ser seleccionado a tomar las medidas pertinentes para la protección, cocinado doméstico, almacenamiento y conservación técnica de los alimentos y demás productos, lo cual no causará costos adicionales para el Departamento Los elementos de limpieza y desinfección serán proporcionados por el contratista, en calidad y cantidad suficiente que garanticen óptimas condiciones de higiene en los procesos de almacenamiento, preparación y suministro de alimentos, así como de las áreas de trabajo y de los utensilios y equipos. Los artículos de aseo deben cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente. El transporte y el almacenamiento de los alimentos deberán responder a las normas que regulan este tipo de servicios.

16. **ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** El proponente se compromete que, en caso de ser seleccionado con la adjudicación del contrato, suministrará al personal a su cargo los siguientes elementos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

a. Cofia o gorro permanente

b. Tapa bocas

c. Zapato antideslizante e impermeable

d. Uniforme completo o bata

e. Delantal en plástico

17. NORMAS DE ASEO E HIGIENE DEL PERSONAL EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS: El proponente se compromete, en caso de ser seleccionado con la adjudicación del contrato, que el personal a su cargo debe:

Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 por Ministerio de salud y Protección Social, Titulo II Capítulo III (personal manipulador de alimentos, su estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección) y el capítulo IV (Requisitos higiénicos de fabricación; condiciones generales, materias primas e insumos, envases, operaciones de fabricación, prevención de contaminación cruzada), Capítulo V (aseguramiento y control de calidad), Capítulo VI (Saneamiento, en los que debe implementar y documentar los programas de limpieza y desinfección, tratamiento de residuos sólidos como líquidos y control de plagas) Capítulo VII sobre almacenamiento, distribución y transporte y expendio de los alimentos y debe tenerse en cuenta lo relacionado en el capítulo VII sobre restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos.

18. PRESENTACION DE LOS PLATOS: El proponente se compromete a efectuar la presentación de los platos previstos en los menús. Así mismo, deberá respetar las condiciones de calidad, cantidad y sanitarias necesarias para el cumplimiento del objeto contractual, utilizando ingredientes frescos y aptos para el consumo humano, así como el menaje apropiado e implementos que garanticen la higiene durante el proceso de preparación y entrega de los alimentos.

El menú ofrecido debe ser agradable en su presentación y cumplir además con características de variedad en lo relacionado con la textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de preparación.

El contratista debe servir los alimentos de conformidad con el menú aprobado para cada ocasión.

OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO:

1. Exigir la ejecución idónea y oportuna del contrato, así como la información que considere necesaria sobre el desarrollo del mismo, en forma directa o a través del supervisor del contrato.
2. Verificar que la ejecución del contrato se realice en forma eficaz y oportuna a través del supervisor.
3. Suministrar la información y documentos necesarios que se requieran para el cabal cumplimiento del contrato.
4. Pagar el valor del contrato de acuerdo a lo estipulado en la forma de pago.
5. Aprobar el menú presentado, cuando cumpla con las necesidades del servicio

GOBERNACION DEL HUILA
SECRETARIA GENERAL

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

El valor del presente contrato corresponde a la suma de **NOVENTA MILLONES DE PESOS ($90.000.000)** M/CTE., Monto Agotable.

1.2.2	LISTA DE PRECIOS - MONTO AGOTABLE		Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal					
							Precio total estimado 1.314.300,00	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal 938.500,00
	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
	1	90101500	Asado huilense 350 Gr. Con acompañamiento de insulso, envuelto, arepa, arepa delgada, ají andiquia y/o masato, bizcochos de achira y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1,00	VG	52.000,00	40.000,00	52.000,00	40.000,00
	2	90101500	Baby Beef 350 Gr. Con acompañamiento de arepa, plátanos y/o papa a la francesa, ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa	1,00	VG	48.800,00	40.000,00	48.800,00	40.000,00
	3	90101500	Pierna de Anca de 300Gr. Con acompañamiento de papa cocida y/o plátanos y/o papa a la francesa, más ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa	1,00	VG	50.000,00	30.000,00	50.000,00	30.000,00
	4	90101500	Chumasco 350 Gr. Con acompañamiento de papa cocida y/o plátanos y/o papa a la francesa más ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1,00	VG	37.000,00	30.000,00	37.000,00	30.000,00
	5	90101500	Parrilla (costilla, costilla corte ahumada, pollo, chorizo, ubre, chuchuffe, morcilla) 1000Gr Carta una a escepción de costilla 300 Gr. Papa, arepa y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1,00	VG	85.000,00	40.000,00	85.000,00	40.000,00
	6	90101500	Medio pollo 1.25 libras con acompañamiento de papa a la francesa, ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1,00	VG	37.000,00	20.000,00	37.000,00	20.000,00
	7	90101500	Pechuga gratinada 300 Gr Con acompañamiento de papa a la francesa, ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa	1,00	VG	45.000,00	30.000,00	45.000,00	30.000,00
	8	90101500	Pechuga a la plancha 300 Gr.Con acompañamiento de papa a la francesa, ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa	1,00	VG	44.900,00	30.000,00	44.900,00	30.000,00

GOBERNACION DEL HUILA
SECRETARIA GENERAL

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

9	90161500	a la francesa, ensalada mixta con tocineta, crema de leche, ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	43.400,00	30.000,00	43.400,00	30.000,00
10	90161500	Costilla de cerdo 350 Gr. Acompañada de papa a la francesa, ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	50.000,00	35.000,00	50.000,00	35.000,00
11	90161500	Lomo de cerdo a la plancha 350 Gr. Con acompañamiento de arroz, patacona y yuca o papa a la francesa, mas ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	55.000,00	25.000,00	50.000,00	25.000,00
12	90161500	Trucha Marinera 350 Gr. Con acompañamiento de arroz, patacona, yuca, papa a la francesa, mas ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	50.000,00	25.000,00	50.000,00	25.000,00
13	90161500	Costilla Marinera 200 Gr de mariscos y 100 Gr de camarones y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	55.900,00	35.000,00	58.900,00	30.000,00
14	90161500	Visto de Bocachico de tamaño grande y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	59.100,00	30.000,00	59.100,00	30.000,00
15	90161500	Asado con pollo 350Gr. Patacona y/o papa a la francesa, mas ensalada y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	38.000,00	25.000,00	38.000,00	20.000,00
16	90161500	Buffet de dos carnes 400 Gr. y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	59.900,00	40.000,00	59.900,00	40.000,00
17	90161500	Desayuno con jugo, porción de fruta y cereales acompañado de leche y/o yogurt.	1.00	VC	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00
18	90161500	Desayuno con Omelette 200 Gr queso, ensalada pan, chocolate y jugo.	1.00	VC	50.000,00	25.000,00	50.000,00	25.000,00
19	90161500	Desayuno con Huevos pericos, porción de queso, arepa, Pan y café: con leche o chocolate	1.00	VC	32.500,00	20.000,00	32.500,00	20.000,00
20	90161500	Desayuno con Bistec a caballo de 200 Gr. Arepa y patacona, chocolate y pan.	1.00	VC	55.000,00	20.000,00	55.000,00	20.000,00
21	90161500	Tamal, queso, chocolate, arepa y pan chocolate	1.00	VC	34.000,00	15.000,00	34.000,00	15.000,00
22	90161500	Plato navideño con dos carnes frías y respectivos acompañamientos y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	98.000,00	95.000,00	98.000,00	98.000,00
23	90161500	Sandwiche de pollo de 100 Gr. y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
24	90161500	Sandwiche de jamón y queso con vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa.	1.00	VC	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
25	90161500	Empanada de carne y/o pollo y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa o café con leche	1.00	VC	12.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00
26	90161500	Croissant de jamón, queso y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa o café con leche	1.00	VC	11.500,00	11.500,00	11.500,00	11.500,00
27	90161500	Flauta de pollo, carne, mixta, tocineta y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa	1.00	VC	18.000,00	17.000,00	18.000,00	17.000,00
28	90161500	Cacho de queso y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa o café con leche	1.00	VC	12.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00
29	90161500	Pastel de pollo y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa o café con leche	1.00	VC	12.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00
30	90161500	Almojabana o Bufalito o pandeyuca y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa o café con leche	1.00	VC	11.000,00	11.000,00	11.000,00	11.000,00
31	90161500	Hojuelas de pollo y vaso de jugo de cosecha (10 Onz) o gaseosa o café con leche	1.00	VC	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
32	90161500	Crepas de pollo y champiñones acompañado con papa a la francesa y jugo.	1.00	VC	32.000,00	32.000,00	32.000,00	32.000,00
33	90161500	Picada mixta res, pollo acompañado de papa a la francesa y gaseosa	1.00	VC	25.000,00	10.000,00	25.000,00	10.000,00
34	90161500	Ensalada de frutas (Mora, fresas, papaya, melon) y bebida de agua.	1.00	VC	25.900,00	20.000,00	25.900,00	20.000,00
35	90161500	Hamburguesa de carne/ pan o patacon carne angus 100% de res 150 gr., queso, lechuga, cebolla, tomate y salsas) y gaseosa o jugo.	1.00	VC	28.000,00	20.000,00	28.000,00	20.000,00
36	90161500	Pasticosa de la region (Bocachico, queso y cebolla)	1.00	VC	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
37	90161500	Pasticosa (Huevos de codorniz, queso, Jamon) y salsa esquenda.	1.00	VC	13.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00
38	90161500	Pato Cubano (pan, salchicha americana, queso, cebolla, papa rayos, salsa) y gaseosa o jugo	1.00	VC	35.000,00	20.000,00	35.000,00	20.000,00
39	90161500	Porcion de pasta, (personal) diferentes salsas.	1.00	VC	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00
40	90161500	Estación de aguas, café y aromatica de fruta (incluye vasos azucar y revolvedores) minimo para 60 personas	1.00	VC	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00
41	90161500	Postre (diferentes sabores)	1.00	VC	15.000,00	15.000,00	15.000,00	15.000,00

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

El cual se pagará conforme al precio estipulado en la Oferta Económica, con cargo al presupuesto de la vigencia 2025, así:

ESTRUCTURA PRESUPUESTAL	CDP
EP:2.1.2.02.02.006/FT:110401/PR:$ 90.000.000,00	2747 DEL 07 DE ABRIL DE 2025

PLAZO: DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, SIN EXCEDER EL 30 DE DICIEMBRE DE 2025

FORMA DE PAGO: **El DEPARTAMENTO** pagará al CONTRATISTA el valor del contrato mediante mensualidades vencidas, o fracción de mes, según corresponda, equivalentes a los servicios prestados durante el período, por el costo unitario descrito en la propuesta económica, hasta agotar el valor total del presupuesto asignado o hasta el vencimiento del plazo, lo que ocurra primero.

Para los pagos el CONTRATISTA deberá entregar (i) La facturación del servicio prestado; (ii) Informe de cumplimiento suscrito por el supervisor del Contrato; (iii) Actas parciales suscritas por el CONTRATISTA, supervisor, y el secretario general o quien se delegue para el efecto.

El último pago se realizará con la suscripción del acta de liquidación contractual. En caso de que la liquidación se realice unilateralmente por parte del DEPARTAMENTO, el pago se realizará cuando el acto administrativo quede en firme.

Nota 1: Para efectos de los pagos, el CONTRATISTA deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social, de conformidad con las Leyes 100 de 1993, 789 de 2002, 797 de 2003, 828 de 2003, y 1753 de 2015 y el Decreto 1273 de 2018, so pena de hacerse acreedor a las sanciones establecidas en las mismas; en el evento que el CONTRATISTA no haya realizado totalmente los aportes correspondientes al Sistema de Seguridad Social, el DEPARTAMENTO podrá retener las sumas adeudadas y efectuará el giro directo de dichos recursos con prioridad a los regímenes de salud y pensiones.

Nota 2: Las demoras en los pagos originadas por la presentación incorrecta de los documentos requeridos para ello, serán responsabilidad del CONTRATISTA, y no tendrá derecho al reconocimiento de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Nota 3: Los pagos estarán sujetos a las retenciones y deducciones legales a que hubiera lugar.

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

Nota 4: Para efectuar el pago de las facturas, el contratista debe tener en cuenta si está obligado a presentar factura electrónica, tal y como lo establece la Resolución No 00042 de 2020 expedida por la DIAN y dar cumplimiento. De lo contrario debe radicar la original en la entidad contratante.

Nota 5: Así, la facturación sea electrónica o no el contratista, debe comprometerse a adjuntar la documentación del cobro de la obligación dineraria (Factura / Informe de Gestión / Acta de satisfacción / Pago de seguridad social), en la plataforma del SECOP II, en caso de no ser adicionada, la entidad no responderá por las posibles demoras en el trámite.

Nota 6: Los pagos del Contrato se encuentran sujetos a la disponibilidad del Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC) del Departamento.

REQUISITOS DE EJECUCIÓN: Para la ejecución del Contrato se requiere:
1. Registro presupuestal,
2. Pago de los impuestos a los que haya lugar,
3. La aprobación de las garantías por el Departamento,
4. Suscripción del acta de inicio previo cumplimiento de los puntos anteriores.

PARAGRAFO 1: El trámite de legalización del contrato deberá efectuarse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la publicación de la Carta de Aceptación.

PARAGRAFO 2: Los gastos que se causen en la legalización correrán por cuenta del CONTRATISTA.

MULTAS: En caso de incumplimiento de las obligaciones contraídas por el CONTRATISTA con ocasión del Contrato, éste autoriza expresamente al DEPARTAMENTO para imponerle mediante resolución motivada, multas sucesivas por valor equivalente al uno por ciento (1%) del valor del Contrato, por cada día calendario de mora o retraso en el cumplimiento de las obligaciones adquiridas y hasta cuando estas efectivamente se cumplan, las cuales sumadas no podrán exceder el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, sin perjuicio de la aplicación de la cláusula penal, si a ello hubiere lugar, o de reclamar la indemnización de los perjuicios causados con el incumplimiento que dio lugar a la aplicación de la multa.

Nota 1: En caso que el incumplimiento se vuelva a presentar, y ya hubiera sido sancionado con multa, será susceptible de una nueva sanción, sin embargo, en esta ocasión por la reiteración, el monto máximo previsto se entenderá incrementado en multas sucesivas por valor equivalente al dos por ciento (2%) del valor del Contrato, las cuales sumadas no podrán exceder el veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato.

Nota 2: Las multas impuestas no impiden el cobro de todos los perjuicios o daños adicionales que se causen. Será procedente sumar los valores de las demás sanciones o perjuicios contractuales o legales a las que haya lugar.

Nota 3: El valor de la multa se establecerá desde el día en que se debió cumplir con la obligación hasta la fecha en que termine el incumplimiento, independientemente que durante este interregno se esté tramitando el procedimiento sancionatorio establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento de las obligaciones del Contrato, el CONTRATISTA deberá pagar al DEPARTAMENTO, a título de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, la cual no impide el cobro de todos los perjuicios o daños adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el DEPARTAMENTO adeude al CONTRATISTA con ocasión de la ejecución del Contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

PROCEDIMIENTO PARA DECLARATORIA DE INCUMPLIMIENTO Y EL COBRO DE LAS MULTAS, PENAL PECUNIARIA: Se aplicará procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 en materia sancionatoria de las actuaciones contractuales, el Decreto Departamental No. 1768 de 2013 o en las normas que las modifiquen, complementen o sustituyan.

Nota 1: El valor de los montos causados de las multas, la cláusula penal pecuniaria y la declaratoria de incumplimiento podrán ser descontados del valor de los pagos estipulados con ocasión del Contrato a favor del Contratista.

Nota 2: En caso de que el Contratista no pague la suma correspondiente por este concepto dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a su notificación, el Departamento podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato o acudir a la jurisdicción coactiva.

Nota 3: La imposición de multas, penal pecuniario y/o declaratoria de incumplimiento no libera al Contratista del cumplimiento de sus obligaciones estipuladas, so pena de que se le inicie un nuevo procedimiento sancionatorio ante nuevos incumplimientos

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

GARANTÍAS: Para avalar las obligaciones que se contraen en virtud del Contrato de Compraventa, el Contratista constituirá a su costa y a favor del Departamento, a través de cualquiera de las clases de garantías previstas en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, los siguientes amparos:

AMPAROS	TIPO DE GARANTÍA	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA
Cumplimiento	Póliza de seguros	20%	Término de duración del contrato y seis meses más (hasta su liquidación)
Pago de Salarios, Indemnizaciones y Prestaciones Sociales	Póliza de seguros	10%	Término de duración del contrato y 3 años más.
Calidad de los bienes.	Póliza de Seguros	20%	Término de duración del contrato y 1 año más.
Calidad del servicio	Póliza de Seguros	20%	Término de duración del contrato y 1 año más.

Nota 1: El Contratista deberá restablecer el valor y/o vigencias de los amparos cuando se hayan reducido como consecuencia de las reclamaciones efectuadas por el Departamento.

Nota 2: En el evento en que se adicione el valor y/o prorrogue o se suspenda el plazo de ejecución del Contrato, el Contratista deberá ampliar el valor y/o vigencia de los amparos, según el caso.

Nota 3: El hecho de la constitución de la garantía, no exonerará al Contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados.

Nota 4: El Contratista autoriza al Departamento, para que con cargo a las sumas que esta última le adeude, se descuente el valor de las primas de seguro, cuando no constituya las garantías, no restablezca, adicione o prorrogue el valor y/o vigencias de los amparos, del presente numeral.

Nota 5: El Contratista se obliga a notificar a la aseguradora, entidad bancaria o sociedad fiduciaria de todas las modificaciones que se realicen al contrato garantizado.

Nota 6: El amparo de cumplimiento deberá estar vigente para la liquidación del Contrato, costo que será asumido por el Contratista.

Nota 7: La aprobación de la garantía, no obsta para que en cualquier momento de la ejecución y/o liquidación del Contrato de Suministro de Servicios que el Departamento advierta que la Garantía Única de Cumplimiento no cumple con alguno de los requisitos exigidos en el Contrato o las normas que regulen la materia, pueda exigir al Contratista la corrección, ampliación o adecuación de dicha Garantía, en un plazo máximo de quince (15) días calendarios contados desde el requerimiento escrito que para el efecto deberá formularle el Departamento

RESPONSABILIDAD: El Contratista es el responsable por el cumplimiento del objeto de la presente invitación pública. EL CONTRATISTA será el responsable por los daños que ocasionen sus empleados y/o consultores, los empleados y/o consultores de sus subcontratistas, en la ejecución del Contrato.

MODIFICACIONES Y/O ACLARACIONES AL CONTRATO: Cualquier modificación, adición, prórroga y/o aclaración del Contrato debe efectuarse de mutuo acuerdo entre las partes por escrito, conforme a los requisitos legales y presupuestales, siempre y cuando ello no implique modificación del objeto. Será requisito indispensable para la ejecución de cualquiera de los actos del presente numeral, además de su perfeccionamiento, la aprobación por parte del Departamento de la ampliación de la garantía única, el pago de los impuestos a los que haya lugar, y los demás que acuerden las partes.

AUTONOMÍA DEL CONTRATISTA: El Contratista ejecutará el objeto del presente Contrato con plena autonomía técnica y administrativa, sin relación de subordinación o dependencia, en consecuencia, no existirá relación laboral alguna entre el Contratista o el personal que éste utilice en la ejecución del objeto del presente Contrato y el Departamento, razón por la cual no tendrá derecho al pago de prestaciones sociales de ninguna índole.

CADUCIDAD: El Departamento estará facultado para declarar la caducidad cuando exista un

incumplimiento del Contrato por parte del Contratista en la forma y de acuerdo con el procedimiento previsto por la ley.

TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO: El Departamento puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el Contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el Contratista

cumpla con el objeto del Contrato

SUSPENSIÓN TEMPORAL: La ejecución del Contrato se podrá suspender por: 1. Mutuo acuerdo entre las partes, siempre que de ello no se deriven mayores costos ni perjuicios para EL DEPARTAMENTO. 2. Por circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito o de interés público que impidan cumplir las obligaciones del Contrato.

Nota 1: El acta de suspensión debe incluir como mínimo: 1. Las razones y motivos que justifican la suspensión. 2. El aval del supervisor. 3. La fecha estimada en que se reanudará el Contrato.

Nota 2: La suspensión temporal del Contrato no se contabilizará para calcular la vigencia ni el plazo de ejecución del mismo.

Nota 3: Para el reinicio del plazo del Contrato, una vez superada la situación que originó la suspensión, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio.

INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA: El Contratista es una entidad independiente del Departamento, y en consecuencia, no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del Departamento, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

SUBCONTRATACIÓN: El Contratista puede subcontratar con cualquier tercero la ejecución de las actividades relacionadas con el objeto del Contrato. Sin embargo, el Contratista debe comunicar de éstas contrataciones al Departamento y llevar el debido registro de este tipo de negocios jurídicos. El empleo de tales subcontratistas no relevará al Contratista de las responsabilidades que asume por las obligaciones emanadas del Contrato.

INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL: El Contratista ejecutará el objeto del presente Contrato con plena autonomía técnica y administrativa, sin relación de subordinación o dependencia, en consecuencia, no existirá relación laboral alguna entre el Contratista o el personal que éste utilice en la ejecución del objeto del Contrato y el Departamento, razón por la cual no tendrá derecho al pago de salarios ni prestaciones sociales de ninguna índole laboral.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: De conformidad con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, el Contrato será objeto de liquidación. El término de liquidación iniciará a partir de la expiración del término previsto para la ejecución del Contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga, y el término para su liquidación será de seis (6) meses, el cual incluye cuatro (4) meses para su liquidación de mutuo acuerdo, y en caso de que el Contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga el Departamento, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido,

el Departamento tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los (2) meses siguientes; en esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar, estipulando los acuerdos, conciliaciones y transacciones para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo, todo lo cual deberá constar en el acta de liquidación.

Nota 1: Para la liquidación se exigirá al Contratista la extensión o ampliación, si es del caso, de las garantías del Contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del vínculo. El acta de liquidación deberá incluir como mínimo: 1. La relación de los pagos efectuados al Contratista. 2. La constancia de paz y salvo del Contratista con el Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, si estuviera obligado a ello. 3. La constancia de cumplimiento de las obligaciones del Contratista.

Nota 2: Si el Contratista deja salvedades en el acta de liquidación de mutuo acuerdo, el Departamento podrá liquidar unilateralmente los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo.

VIGILANCIA Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que la vigilancia del Contrato se efectuará a través de un supervisor designado por el Departamento. La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico a la ejecución del Contrato ejercida por el Departamento.

La supervisión contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por el Departamento sobre las obligaciones a cargo del Contratista; el supervisor estará facultado para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual y serán responsables de mantener informado al Departamento de los hechos o circunstancias que pueda constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del Contrato, o cuando tal incumplimiento se presente. Por lo anterior, y atendiendo al objeto del Contrato, para la supervisión se designará a un funcionario que cumpla con las calidades y conocimientos propios de las actividades a desarrollar.

El supervisor cumplirá las funciones establecidas en el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011, el Decreto Departamental No. 007 de 2007 y particularmente las de:

1. Exigir el cumplimiento del Contrato en todas sus partes, para lo cual deberá requerir el efectivo desarrollo de las actividades señaladas en los documentos del proceso contractual.

2. Atender las consultas que realice el Departamento respecto a sus obligaciones pactadas en el Contrato.

3. Estudiar y recomendar los cambios que se consideren convenientes o necesarios para el logro de las obligaciones del Contrato y presentarlos a consideración del Departamento.

4. Verificar la disponibilidad de recursos técnicos, administrativos, logísticos y humanos por parte del Contratista según su Oferta, al momento de su iniciación y durante la ejecución del Contrato.

5. Exigir al Contratista el empleo de personal técnico capacitado para la ejecución del objeto del Contrato, y el retiro de aquel que perjudique los intereses del Departamento.

6. Solicitar al Contratista efectuar los correctivos pertinentes cuando considere que éste no está cumpliendo cabalmente con las obligaciones que le son exigibles.

7. Solicitar las adiciones contractuales cuando se requieran y justificarlas debidamente.

8. Revisar los informes presentados por el Contratista sobre el avance físico, administrativo y financiero del Contrato.

9. Autorizar los pagos estipulados en el presente Contrato a favor del Contratista.

10. De acuerdo al artículo 2.2.1.1.2.4.3, del Decreto 1082 de 2015, vencidos los términos de las garantías previstas en el numeral 6.7. de la presente invitación, se deberá dejar constancia del cierre del expediente del Proceso de Contratación.

11. Cumplir con el procedimiento administrativo establecido para la imposición de multas y declaratoria de incumplimiento establecido en el Decreto Departamental No. 1768 de 2013.

12. Todas las demás derivadas de la ley y en los Documentos del Proceso Contractual.

MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y el Departamento con ocasión de la celebración, ejecución, interpretación, terminación, y liquidación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, mediante conciliación, la amigable composición o la transacción, dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a la notificación de cualquiera de las partes envíe a la otra, de acuerdo al siguiente procedimiento: 1. La etapa de arreglo directo no podrá ser superior a cinco (5) días; 2. Fracasada la etapa anterior, las partes acudirán a solucionar la controversia por vía de la conciliación prejudicial. El acuerdo al que se llegue en la etapa de arreglo directo es de obligatorio cumplimiento para las partes, y prestará mérito ejecutivo. El Contratista renuncia a ser constituido en mora.

CARTA DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. **907** DE **2025** DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. SGMCSM0013-25

CESIÓN: El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente las obligaciones o derecho derivados del Contrato sin la autorización previa y por escrita del Departamento.

CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR: Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor o caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: El contrato podrá darse por terminado cuando suceda cualquiera de los siguientes eventos: 1. Por mutuo acuerdo entre las partes del contrato, siempre que de ello no se deriven mayores costos ni perjuicios para el Departamento. 2. Por vencimiento del plazo de ejecución. 3. Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la ejecución del contrato. 4. Por las demás causales establecidas en la ley.

La supervisión del presente Contrato estará a cargo del funcionario asignado por la dependencia generadora de la necesidad.

Atentamente

ORMALIA VARGAS MONTERO
Secretaria General

ALBA LUCIA MEDINA RUBIO
Vo.Bo. Directora Departamento Administrativo de Contratación

Revisó: Marilín Conde Garzón
Proyectó: Maria Del Mar Fierro Amezquita