Señores
Fundación sirviendo paz
NIT: 901092480-4
Dirección: CALLE 25 # 20-130 Y 126 LA PRADERA
Representante Legal: DAHIANNA CAROLINA GOMEZ BETANCOURTH
Cedula: 1.088.317.933
Correo electrónico: sirpaz0626@gmail.com
Teléfono: 3145955447

Asunto: Aceptación de la oferta IP-034-2025

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO CON SEGURIDAD, CONVIVENCIA CIUDADANA"

De conformidad con lo dispuesto en el Articulo 2.2.1.2.1.5.2. Del Decreto 1082 de 2015, me permito manifestarle que la oferta por usted presentada el día 16/05/2025 11:57 AM, con relación al proceso de Selección de Mínima Cuantía Numero **IP-034-2025**, ha sido aceptada por parte de la **Secretaría de Gobierno del Municipio de Dosquebradas,** por tanto, cumple con las condiciones técnicas, experiencia, capacidad jurídica y capacidad financiera mínimas exigidas. Para todos los efectos a que haya lugar, se entiende que esta carta de aceptación junto con la oferta presentada implica que con usted queda celebrado el Contrato número **MC-1066-2025.**

Usted deberá cumplir con la ejecución del contrato de conformidad con las condiciones del proceso de Selección de Mínima Cuantía número **IP - 034– 2025**, las especificaciones técnicas y con los ofrecimientos por usted formulados en su oferta lo cual se detalla a continuación:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Se deberá suministrar los alimentos requeridos según la siguiente tabla:

ITEM	DESCRIPCION
1	Desayuno tipo 1: Arepa 50 gr , huevo tipo homelet 95 gr, croissant 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz
2	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 95 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz
3	Desayuno tipo 2: Croissant 50 gr , huevo tipo revuelto 95 gr, Arepa 50gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz
4	Almuerzo tipo 1: Carne, pollo, cerdo de 150 gr, arroz o pasta, ensalada, tajada, arepa o papa, principio o sopa y jugo (500ml).
5	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gr (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).
6	Almuerzo tipo 3: Pechuga de pollo a la parrilla acaramelada en salsa teriyaki, acompañada de arroz chaufa, postre y jugo (500ml).
7	Cena 1: Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa 7 y jugo,gaseosa o te en envase no retornable de 400ml.
8	Cena 2:Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.
9	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo francesa , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml
10	Refrigerio 1: Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.
11	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400ml
12	Refrigerio 3: Sándwich tipo cubano pan francés, 75 gr de carne, 75 gr de pollo, jamón y queso, lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa en envase no retornable de 400 ml.

13	Refrigerio 4: Pincho de 200 gr (Pollo, Cerdo, Res o Mixto) con una arepa sin sal pequeña, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml
14	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml

El contratista se obliga con el Municipio a:

1. Horario de atención y entrega: el contratista deberá atender los requerimientos que realice el supervisor del contrato, en el horario de atención, el cual es de 24 horas 7 días a la semana, y la entrega de los ítems solicitados deberá ser en un termino no superior a 12 horas en el lugar donde se requiera en el municipio de Dosquebradas.
2. EQUIPO HUMANO MÍNIMO (EXÁMENES MÉDICOS Y CARNÉ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS)
3. El contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, el equipo de trabajo que se relaciona a continuación:
➢ Mínimo dos (2) manipuladores de alimentos en planta.
4. Adicional al personal mencionado, el contratista deberá garantizar aquel personal que requiera para la correcta y adecuada ejecución del contrato
5. Los equipos deben estar de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 “Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.”
6. Para la ejecución del contrato, se deberá contar mínimo con un establecimiento de comercio ubicado en área metropolitana centro occidente, el cual debe estar adecuada con base a las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 del MSYPS
7. Mantener fijos los precios ofrecidos durante la ejecución del contrato.
8. Cumplir con las condiciones de plazo y lugar de ejecución que sean establecidos en el contrato, o por el supervisor del contrato al momento de la ejecución.
11. Garantizar que la preparación de los alimentos debe ser el día de la entrega, no contener condimentos o insumos que aceleren la descomposición de los mismos se debe garantizar mínimo 24 horas de conservación de los alimentos una vez entregados por el contratista.
12. Garantizar el servicio de transporte, almacenar y mantener oportunamente todos los insumos, materiales y víveres que se requieran para el suministro de los servicios de alimentación en una cantidad suficiente de tal manera que garantice los servicios aun en caso de problemas de transporte, escases de víveres, orden público, entre otros.

Deberá garantizar las siguientes especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos:

- Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos y acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas del proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente.
- Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos.
- Tarjeta de propiedad, en caso de no tener la propiedad deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo, leasing, o carta de compromiso así mismo dichos documentos deberán relacionar que la disponibilidad es por el plazo del contrato.
- Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica.
- SOAT vigente.

En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la ejecución del contrato, (debiendo aportar los requisitos exigidos en el presente numeral)

13. Mantener durante la ejecución del contrato el equipo mínimo requerido en las especificaciones técnicas, de acuerdo con las calidades y perfiles ofertados, garantizando que cada uno cuente con los elementos, insumos y/o herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades requeridas. En todo caso el contratista debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso.
14. Garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble, transporte y distribución, cumplan con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal, normas higiénicas, la Ley 9° de 1979, Título V, y en general todas las resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que modifiquen total o parcialmente alguna de las anterior.
15. La calidad de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos debe cumplir con condiciones organolépticas, microbiológicas y nutricionales aptas para el consumo humano.
16. Someter a un proceso de lavado y desinfección que garantice eficiencia en el efecto germicida de las verduras, frutas y demás alimentos crudos, utilizados en la ración alimentaria, a juicio de la autoridad sanitaria competente.

17. En caso de comprobarse cualquier alteración o anormalidad en las características de los alimentos (color, sabor, olor, textura, apariencia y buena presentación) antes de suministrarse a la población, así como en el proceso de preparación y distribución, el contratista prohibirá darlo al consumo y se suspenderá la distribución o procesamiento de dichos alimentos hasta tanto no se solucionen las causales que originaron esta anormalidad
18. Excluir de toda actividad directa de manipulación de alimentos al personal que presente afecciones en la piel enfermedades infectocontagiosas.
19. Avisar al MUNICIPIO dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del municipio.
20. Los contratistas deberán cumplir con las normas que en desarrollo de los programas de Riesgos Laborales en aplicación del Decreto 614 de 1984 y la Ley 1562 de 11 de julio de 2012 y demás de las normas reglamentarias en la materia.
26. Las condiciones de saneamiento de la planta deben cumplir con lo regulado en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 o normas que lo regulen.
27. El contratista debe realizar la disposición de desechos de acuerdo con lo estipulado en los Decretos 605 de 1996, 4741 de 2005 y 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

PRESUPUESTO OFERTADO: El presupuesto oficial para la convocatoria es de **TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($30.000.000),** Incluido IVA y todos los impuestos a que haya lugar.

INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA NÚMERO: IP – 034 – 2025
ACEPTACIÓN NÚMERO: MC-1066-2025
FECHA: VEINTISIETE (27) DE MAYO DE 2025
TIPO: SUMINISTRO
CONTRATISTA: Fundación sirviendo paz. **NIT:** 901092480-4

REPRESENTANTE LEGAL: DAHIANNA CAROLINA GOMEZ BETANCOURTH
IDENTIFICACIÓN: C.C. 1.088.317.933
DIRECCIÓN: CALLE 25 # 20-130 Y 126 LA PRADERA

VALOR DE LA ACEPTACIÓN: El Valor total de la Aceptación conforme a la oferta económica presentada es de **TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($30.000.000,** Incluido IVA y todos los impuestos a que haya lugar, a monto agotable con la oferta de precios unitarios discriminado, así:

DOSQUEBRADAS- SECRETARIA DE GOBIERNO

ITEM	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO
1	Desayuno tipo 1: Arepa 50 gr , huevo tipo homelet 95 gr, croissant 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$ 15.000
2	Desayuno tipo 2: Arepa 50 gr , huevo tipo revuelto 95 gr, calentado de frijoles 60gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$ 17.000
3	Desayuno tipo 2: Croissant 50 gr , huevo tipo revuelto 95 gr, Arepa 50gr, queso 60 gr , bebida chocolate 16 onz o bebida café de 16 onz	$ 16.000
4	Almuerzo tipo 1: Carne, pollo, cerdo de 150 gms, arroz o pasta, ensalada, tajada, arepa o papa, principio o sopa y jugo (500ml).	$ 15.000
5	Almuerzo tipo 2: proteína 250 gms (Pollo, Cerdo, Res, Pescado), arroz especial, o pasta especial, o papa especial, ensalada y crema, postre y jugo (500ml).	$ 22.000
6	Almuerzo tipo 3: Pechuga de pollo a la parrilla acaramelada en salsa teriyaki, acompañada de arroz chaufa, postre y jugo (500ml).	$ 20.000
7	Cena 1: Asado de tres carnes (125 gramos de cada una res, pollo y cerdo), papas al vapor, arepa y jugo, gaseosa o te en envase no retornable de 400 ml.	$ 27.000

8	Cena 2:Hamburguesa: Carne hamburguesa de res de 125 gr, loncha de queso blanco, tocineta, lechuga, salsa de tomate y BBQ, debidamente empacada en forma individual, con guantes plásticos, servilletas, bebida gaseosa diferentes sabores 400 ml.	$ 23.000
9	Cena 3: Pechuga apanada 180 gr , papas tipo francesa , ensalada , bebida gaseosa diferentes sabores 400ml	$ 19.000
10	Refrigerio 1: Pastel en hojaldre de pollo o carne de 150 gramos y Jugo o gaseosa de 400 ml, en envase no retornable de diferentes sabores, 1 fruta.	$ 10.000
11	Refrigerio 2: empanadas de carne o pollo de 150 gr. 1 gaseosa no retornable de 400 ml.	$ 9.000
12	Refrigerio 3: Sándwich tipo cubano pan francés, 75 gr de carne, 75 gr de pollo, jamón y queso,lechuga, tomate, mostaza, salsa rosada, gaseosa en envase no retornable de 400 ml.	$ 10.200
13	Refrigerio 4: Pincho de 200 gr (Pollo, Cerdo, Res o Mixto) con una arepa sin sal pequeña, gaseosa jugo o te en envase no retornable de 400 ml	$ 18.900
14	Agua potable 1: Agua potable purificada sin gas en botella plástica de 300ml	$ 1.900
SUMA PRECIOS UNITARIOS		$ 224.000

IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Para Garantizar el pago de la ejecución de las obligaciones Contractuales descritas en la presente aceptación el Municipio de Dosquebradas cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No **CDJ2025568 del 04 de febrero de 2025,** con cargo al rubro No 2.3.2.02.02.008.M.135.T.18.4.6C. **Fuente:** 31011 **C.Costo:** 6032 **Proyecto:** 2024661700024

FORMA DE PAGO: El valor total del contrato será TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($30.000.000) El Municipio de Dosquebradas – Risaralda, cancelara una el valor del contrato en ACTAS PARCIALES proporcionalmente a la cantidad de alimentos suministrados por el contratista, previo informe de ejecución de las obligaciones y visto bueno del supervisor asignado para tal fin, además presentara el comprobante de pago de seguridad social y riesgos laborales; también debe presentas la factura o documento equivalente para su respectivo pago.

PLAZO DE EJECUCION: Para la ejecución del presente contrato**,** se estableció el plazo de **SIETE (7) MESES y/o hasta agotar presupuesto oficial**, **sin exceder el 31 de diciembre de 2025,** contados a partir de la fecha de la firma del acta de inicio.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor de **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** multas equivalentes al uno (1%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si EL CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará a **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO**: Si llegare a sobrevenir inhabilidad

o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita de **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO**: Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS: el CONTRATISTA, mantendrá indemne al **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por **EL CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra de **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA,** se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS**, a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen a **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS**, sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa de **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS,** éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA, LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude **EL CONTRATISTA.**

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del CONTRATISTA todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales

derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS: El CONTRATISTA, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito a **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: a) Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios a **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS**. b) Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. c) Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. d) Unilateralmente por incumplimiento del contratista. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Teniendo en cuenta que EL CONTRATISTA actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente a **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS**, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** y EL **CONTRATISTA** o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del contrato. En consecuencia será de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD: el CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. **PARÁGRAFO.** La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En

todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del mismo. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: a) El estudio previo, pliego o invitación pública electrónica, adendas y los demás documentos previos expedidos por **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS** en desarrollo del proceso. b) La oferta del **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. c) Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. d) Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: 1) Registro Presupuestal. 2) Constitución de la garantías solicitadas por parte de **EL CONTRATISTA** y la aprobación de la misma por parte de **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE DOSQUEBRADAS**. **PARÁGRAFO:** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

SUSPENSIÓN: El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del **CONTRATISTA. PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) **CONTRATISTA** se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados

por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015.

SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA La supervisión de la ejecución del presente contrato estará a cargo del funcionario que designe la Secretaría de Gobierno, quien velará por el cabal cumplimiento de todas y cada una de las actividades que se le encomienden al contratista, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría.