CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 270 DE 2025.

Villanueva, Casanare, 27 de mayo de 2025.

Señores
MONTAJES Y LOGÍSTICA H&L S.A.S. ZOMAC.
Nit. 901635659-7
R/L. Helman Eduardo Plazas Velásquez.
C.C. No. 1.118.198.976 expedida en Villanueva.
Dirección: CARRERA 11 No 5-46 - Barrio progreso.
Tel. fijo: 3142774442.
E-mail: montajes.logisticahyl@gmail.com.
Villanueva – Casanare.

Ref: **INVITACION PÚBLICA: VC-SG-MC-027 DE 2025.**

De conformidad con lo dispuesto por el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y por lo reglamentado en el numeral 8 del Articulo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015, me permito manifestarle que la oferta que usted ha presentado con relación a la invitación pública del Municipio dentro del Proceso de la referencia ha sido aceptada de manera incondicional.

Para todos los efectos legales, la presente comunicación de Aceptacion junto con la oferta presentada dentro del Proceso de selección de Minima Cuantia, constituyen el contrato celebrado, asi mismo, con la publicacion de la presente comunicación de Aceptacion de oferta en el SECOP, el contratista quedara informado de la Aceptacion de la Oferta.

Usted deberá cumplir con la ejecución del contrato de conformidad con la condiciones contenidas en la INVITACION PUBLICA, que fue publicada en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública - Secop -www.colombiacompra@gov.co; y con los ofrecimientos formulados en su propuesta, documentos que forma parte integral para proceder a la siguiente aceptación.

Los términos generales de la descripción contractual son los siguientes:

OBJETO	**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PUBLICA QUE REQUIERAN EL SERVICIO EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE.**
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE
NIT	892.099.475–7
CONTRATISTA	**MONTAJES Y LOGÍSTICA H&L S.A.S. ZOMAC.**
NIT	901635659-7.
REPRESENTANTE LEGAL	**HELMAN EDUARDO PLAZAS VELÁSQUEZ.**
CEDULA CIUDADANÍA	1.118.198.976 expedida en Villanueva.
DIRECCION	CARRERA 11 No 5-46 - Barrio progreso.
TELEFONO	Tel. celular: 3142774442.
CLASE DE CONTRATO	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS.
DOMICILIO CONTRACTUAL	MUNICIPIO DE VILLANUEVA CASANARE.

VALOR: TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS MCTE (39.000.000) O HASTA AGOTAR

ITEM		UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO AJUSTADO ANTES DE IVA 2025	IVA 19%	VALOR UNITARIO
DESAYUNO **(El desayuno debe incluir servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel, que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)**						
1	CALDO (Res o Pescado o Pollo o Picado)	25 Onz	1	$ 22,000.00	$ -	$ 22,000.00
	PROTEINA (Carne de res o cerdo o pollo o Hígado o pescado, etc)	150 Gramos				
	ACOMPAÑAMIENTO (Pan o arepa o croissant o porción de arroz, etc)	280 Gramos				
	BEBIDA CALIENTE (Café o chocolate o bebida achocolatada, etc.)	250 Mililitros				
ALMUERZO **(El almuerzo debe incluir servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel], que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)**						
2	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1	$ 22,000.00	$ -	$ 22,000.00
	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 Gramos				
	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 Gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 Gramos				
	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 Gramos				
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 Gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 mililitros				

CENA **(La cena debe incluir servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel], que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)**						
3	SOPA (verdura, pasta, ajiaco, etc.)	25 Onz	1	$ 22,000.00	$ -	$ 22,000.00
	PROTEINA (carne de res, cerdo, pollo o pescado)	150 Gramos				
	CEREAL (Arroz blanco o combinado)	80 Gramos				
	ALIMENTO ENERGETICO (papa, yuca, plátano, etc)	100 Gramos				
	LEGUMINOSA (frijol, arveja, lenteja, etc)	100 Gramos				
	ENSALADA CRUDO O VERDURA COCIDA (lechuga, tomate, zanahoria, habichuela, espinacas, etc)	60 gramos				
	JUGO DE FRUTA (cualquier fruta/sabor)	250 mililitros				
REFRIGERIO **(El refrigerio se compone de un (1) alimento y una (1) bebida descrita a continuación, incluyendo servicio a la mesa o servicio para llevar a domicilio de acuerdo a la necesidad, empacado en materiales ecológicos [empaque de cartón o papel], que al momento de su empleo contribuyan al cuidado del medio ambiente)**						
	SÁNDWICH DE JAMON Y QUESO: (compuesto de pan dos tajadas de pan blanco con sabor a mantequilla, cada pan deberá tener un peso de 20 gramos, una loncha de jamón de cerdo de 15 gramos, una tajada de queso doble crema o mozzarella de 15 gramos).	PAQUETE 70 GRAMOS	1	$ 9,000.00	$ -	$ 9,000.00
	MANTECADA: (02 mantecadas de 80 gramos cada uno producto a base de batido el cual se elabora a partir de harina de trigo, harina de maíz, huevos, azúcar, polvo de hornear, agua,	PAR 160 GRAMOS	1	$ 9,000.00	$ -	$ 9,000.00

	posteriormente se moldea de forma rectangular y se hornea).					
	PALITO DE QUESO: (02) palitos de queso, producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada, adicionado de grasa y manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tubular o alargada, con adición de queso. Sensorialmente el producto es de textura crocante, con color y olor característico. No se utilizan sabores artificiales o esencias a queso).	PAR 140 GRAMOS	1	$ 9,000.00	$ -	$ 9,000.00
	EMPANADA DE CARNE Y/O POLLO: (02) empanadas (90 gr) c/u, es una fina masa de pan, masa quebrada u hojaldre rellena con una preparación salada o dulce y cocida al horno. El relleno puede incluir carnes rojas o blancas, pescado, verduras o fruta. La masa, generalmente, es de harina de trigo – aunque también puede usarse harina de maíz u otros cereales – y suele llevar alguna grasa, aceite o manteca.	PAR 180 GRAMOS	1	$ 9,000.00	$ -	$ 9,000.00

	HOJALDRE (02) hojaldre producto de panadería elaborado con dulce de guayaba (bocadillo) o arequipe con un peso de 80 cada uno.)	PAR 160 GRAMOS	1	$ 9,000.00	$ -	$ 9,000.00
	PAN DE YUCA (02 porciones elaborado con queso blanco molido, almidón de yuca cernido, huevo, polvo de hornear y sal; relleno con bocadillo)	PAR 120 GRAMOS	1	$ 9,000.00	$ -	$ 9,000.00
OPCION DE BEBIDA						
	JUGO EN CAJA (cualquier fruta/sabor Tetra Pak)	200 ML	1	$ 5,250.00	$ -	$ 5,250.00
	GASEOSA (Bebida saborizada, carbonatada, refrescante y sin alcohol – gaseosa, en envase no retornable de una marca reconocida en el mercado y sabores variados cualquier sabor)	250 ML	1	$ 5,250.00	$ -	$ 5,250.00
	MALTA (tipo de bebida gaseosa, de malta carbonatada, se prepara a partir de cebada, lúpulo y agua también puede llevar maíz y color caramelo, la malta no contiene alcohol).	200 ML	1	$ 5,250.00	$ -	$ 5,250.00
VALOR TOTAL DE UNITARIOS				**$ 135.750,00**	$ -	**$ 135.750,00**

RECURSOS, de conformidad con la propuesta económica presentada por el oferente, y las especificaciones técnicas establecidas por la entidad así

IDENTIFICACION DE LA CLASIFICACION CENTRAL DE PRODUCTOS – DANE. –

GRUPO	CLASE	SUBCLASE	NOMBRE	CCP-DANE
633	6339	63394	Servicio de suministro de comida a domicilio	63394

CLASIFICADOR PRESUPUESTAL PARA ENTIDADES TERRITORIALES – CCPET.-

CODIGO CPCET	NOMBRE
2.3.2.02.02.006	Servicios de alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua

PLAZO: CINCO (05) MESES O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento del contrato.

IMPUTACION PRESUPUESTAL: La erogación que cause el con trato que llegase a suscribir, se imputará al siguiente Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

RUBRO	NOMBRE	No. CDP	FECHA	VALOR CDP
2.3.4.45.01.001.19.01	IMPLEMENTAR PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA -COP-	000014	19 de mayo de 2025	$39.000.000

FORMA DE PAGO:

El municipio cancelara el valor del contrato de la siguiente manera: En pagos parciales que estarán precedidos de la certificación de cumplimiento expedida por el supervisor del contrato, para lo que el contratista deberá presentar informe de actividades, presentación de la relación de consumo con sus respectivos soportes (planilla suscrita por parte de los beneficiarios del suministro (integrantes de la fuerza pública y comandante de estación) que son la evidencia de la prestación del suministro, presentación de la factura, suscripción del acta de pago parcial debidamente firmada por las partes, a la cual deberá anexar los soportes de pago de los aportes al sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos profesionales) del período correspondiente al pago. Para el último pago se deberá suscribir acta de terminación y liquidación, esta última debe estar aprobada y aceptada en la plataforma de SECOP II.

ACTIVIDADES PARA REALIZAR:

De conformidad con las especificaciones técnicas, el Contratista en cumplimiento del objeto contractual, deberá realizar las siguientes actividades:

1. Entregar la totalidad del suministro conforme al objeto del contrato, cumpliendo con las especificaciones técnicas estipuladas en la invitación, en perfecto estado y con total frescura, en el lugar y hora indicados."
2. Realizar la entrega total del suministro cuando sea requerido por el comandante de la estación de policía, conforme al objeto del contrato y a las especificaciones técnicas estipuladas en la invitación, garantizando su perfecto estado y frescura, en el lugar y hora indicados.
3. El suministro de las raciones deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad, garantizando excelentes condiciones de higiene y un empaque acorde a las especificaciones técnicas establecidas.
4. Mantener un registro diario debidamente firmado del suministro de raciones a los miembros de la fuerza pública, con la validación del comandante de la estación de policía.
5. El contratista deberá contar con disponibilidad inmediata para atender oportunamente todos los ítems especificados en el desarrollo del objeto contractual.

6. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en todos sus componentes.

COMPONENTE DE CALIDAD:

1. El establecimiento y el personal manipulador de alimentos deben cumplir con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.
2. Todos los alimentos para suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según lo establezcan las normas que regulan la materia.
3. El proponente seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, atendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyen en agentes peligrosos para la salud del consumidor.
4. El proponente seleccionado tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servicio de los alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
5. Los alimentos proteicos, no se aceptará sustitutos de estos, en subproductos como (de manera enunciativa) Molipollo coma filete de merluza, salchichón, etc.
6. En el evento de incluirse carne molida, esta debe obtenerse (molerse) a partir de materia prima de primera calidad (procesada en el mismo restaurante).
7. Leguminosas: el suministro de leguminosas no excluye el suministro de carnes (carne de res, pollo o pescado).
8. No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida, se incluyen en estos la naranja y limonadas.
9. Características organolépticas: las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con las características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación.
10. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperaturas no inferiores a 650 c, las bebidas frías a temperatura no mayor a 40° c, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para el consumo humano.
11. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio, garantizando que las personas que prestan el servicio cumplan las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecida por el Ministerio de salud.

COMPONENTE ABASTECIMIENTO:

1. Los vehículos que proveen los alimentos deben cumplir con las medidas de limpieza y desinfección establecidas por el Ministerio de salud. No se debe almacenar directamente sobre el piso, sino utilizar una barrera lavable tipo estiba, la cual, junto con las canastas y en bases del producto, también deben de cumplir con las medidas de limpieza.
2. Mantener todo producto materia prima cubierto, De manera que se evite la exposición al ambiente durante su almacenamiento, despacho, transporte y recepción.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Preparar los platos cumpliendo con los menús estándar ofertados y requerimientos del suministro.
2. Llevar a cabo los procesos técnicos de cocción, según los procedimientos establecidos en el menú establecido.
3. Suministrar la cantidad adecuada, balanceada y acordada en cada una de las raciones alimentarias estipuladas en el objeto del contrato.
4. Garantizar y emplear los equipos y utensilios, aplicando los manuales de uso y de seguridad.
5. Manejar los residuos sólidos y líquidos, de acuerdo con lo indicado en la legislación nacional vigente y las normas propias del establecimiento.

6. Contribuir a la minimización de los riesgos de enfermedad e intoxicación de los usuarios, que deben ser ocasionados o transmitidas a través de los alimentos consumidos, por lo que el proponente deberá contar con el plan de evacuación de residuos.

CONDICIONES DE HIGIENE:

1. Es obligatoria el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con las buenas prácticas.
2. No se permite el uso de manillas, anillos pulseras o esmalte en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben permanecer cortas y limpias o como lo establece la normatividad vigente.
3. Para manipular los alimentos no se deben emplear las manos, se debe realizar a través de cucharas, tenedores, pinzas o guantes desechables.
4. Mantener siempre y en todo momento un buen e higiénico estado del área de la unidad de producción del servicio de alimentos, para lo cual deberá cumplir con las condiciones exigidas en la normatividad sobre el particular y que estén vigentes (saneamiento básico).
5. Aumentar la frecuencia de recolección de residuos sólidos de establecimientos, áreas comunes y áreas de baños.
6. Realizar constantes desinfecciones de la totalidad del sitio en el que se prestará el suministro, incluyendo el mobiliario, equipos y demás espacios y elementos que lo conforman.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

De conformidad con las especificaciones técnicas, el Contratista en cumplimiento del objeto contractual, tendrá las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS:

1. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato, de conformidad a los parámetros establecidos por el municipio de Villanueva Casanare.
2. Garantizar la calidad y eficiencia en el suministro para tratado para lo cual se deberá constituir garantía única, dentro de los tres (3) días siguientes a la aceptación de la oferta.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales.
4. Presentar la documentación solicitada por la administración municipal. (El formato de la planilla de control de entrega de suministro).
5. Presentar los soportes exigidos por el supervisor para la liquidación del contrato.
6. Informar oportunamente al supervisor del contrato cualquier novedad derivada del objeto contractual.
7. Acreditar el pago de los aportes de Seguridad Social y parafiscales para la suscripción, pago y liquidación del contrato.
8. Cumplir en forma eficiente y oportuno a los trabajos encomendados y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del servicio.
9. Mantener restricción y reservas de la información manejada dentro de la administración municipal y demás entidades.
10. No sé leer ni subcontratar el objeto del contrato, sin previa autorización escrita del municipio.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Prestar el suministro contratado con la debida calidad, diligencia y prontitud, cumpliendo idónea y oportunamente con la ejecución del objeto del contrato, respetando las tarifas vigentes para tales suministros, desde la fecha del acta de inicio del contrato hasta la fecha de terminación del contrato, en los términos pactados y de conformidad con la propuesta presentada.
2. Llevar un debido control de personal al cual se le suministra (planillas suscritas por el/la comandante y cada 1 de los beneficiarios del suministro para cada ración y refrigerio (desayuno coma almuerzo y cena

y refrigerio), el formato de la planilla de control debe estar autorizado por el supervisor del contrato con lo cual debe presentarse con antelación a suministrar las raciones.

3. Presentar mensualmente la factura comercial por valor de las raciones suministradas, de acuerdo con lo relacionado en la planilla de control original.
4. Cumplir con las obligaciones al sistema de Seguridad Social integral y con los aportes parafiscales.
5. Cumplir con las condiciones especificaciones técnicas exigidas por la entidad.
6. Abstenerse de suministrar raciones (desayuno, almuerzo, cena y refrigerios) a personal que no esté autorizado por el supervisor, de hacerlo, el municipio no estará en la obligación de pagar ese suministro y lo asumirá el contratista.
7. Informar de manera oportuna al supervisor del contrato cualquier inconveniente derivado del desarrollo de las actividades.
8. Permitir el ingreso al supervisor del contrato en los momentos en que él desee con el fin de verificar que las condiciones de abastecimiento, alimentos e higiene se están ejecutando de manera correcta, en ejercicio de la supervisión.
9. Atender las solicitudes y recomendaciones que provengan de la supervisión designada para el seguimiento del contrato.
10. Las demás propias del objeto del contrato y las contenidas en la propuesta

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Pagar el valor del contrato conforme a lo establecido en la Forma de pago.
2. Informar al contratista las ocurrencias de los inconvenientes de fuerza mayor o caso fortuito que llegaren a presentarse.
3. Desarrollar las revisiones necesarias para constatar la calidad de los servicios prestados.
4. Realizar la liquidación oportuna del contrato en los términos acordados en el contrato.
5. Las demás inherentes a la naturaleza del contrato y las contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993.

SUPERVISION: La ejercerá la Secretaría General quien tendrá las responsabilidades y atribuciones contempladas en el artículo 53 de la Ley 80 de 1993, modificado por los Artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 y artículo 2º de la Ley 1882 de 2018.

GARANTIAS: El contratista se obliga a constituir a favor del MUNICIPIO la Garantía única expedida por compañía de seguros legalmente establecida de conformidad con el Art 7 de la Ley 1150 del 2007 y los artículos 2.2.1.2.3.1.7, 2.2.1.2.3.1.8, 2.2.1.2.3.1.12, 2.2.1.2.3.1.13. y 2.2.1.2.3.1.15 del Decreto 1082 de 2015, de conformidad a:

- **CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO:** El pago de las multas y demás sanciones que se le impongan por una cuantía equivalente al 10% del valor del contrato y cubrirá la vigencia del mismo y seis (06) meses más.
- **CALIDAD DEL SERVICIO:** El pago de las multas y demás sanciones que se le impongan por una cuantía equivalente al 10% del valor del contrato y por la duración del contrato.
- **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**: Mínimo de 200 SMLMV o hasta el 5% del valor del contrato cuando este sea superior a 10.000 SMLMV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo hasta 75.000 SMLMV, al momento de la expedición de la póliza y por la duración del contrato.
- **SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, duración del contrato y tres (3) años más.

INDEMNIDAD. Con la suscripción del siguiente contrato el Contratista se obliga para con el Municipio a mantenerlo indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del Contratista como consecuencia de la ejecución del presente Contrato.

PERFECCIONAMIENTO: El contrato se entenderá celebrado y perfeccionado desde el momento de la publicación de la presente comunicación de aceptación de la oferta en la página del Sistema Único de Contratación -SECOPII-, página www.colombiacompra@gov.co.

TERMINACIÓN: Una vez cumplidas las obligaciones surgidas en el presente contrato, el Secretario de Desarrollo Social, procederá a suscribir el acta de terminación del contrato, la cual deberá ir firmada por las partes.

EJECUCION:

1. Perfeccionamiento.
2. Registro presupuestal.
3. Pago Estampilla Pro-Adulto mayor, Pro-Cultura, Pro deporte y Recreación, Pro Justicia Familiar y las demás que apliquen.
4. Constitución de las garantías y Aprobación de estas por parte del Municipio.
5. Suscripción acta de inicio, previo cumplimiento de los literales anteriores.

DATOS DE CONTACTO: Los datos del servidor con quien debe entrar en contacto de manera inmediata son los siguientes: **JUAN MANUEL CASTAÑEDA GONZALEZ,** en calidad de Secretaria de Despacho – Secretaría General, Teléfono 3228186925 correo electrónico Institucional: secretariageneral@villanueva-casanare.gov.co, quien ejercerá la supervisión.

JUAN MANUEL CASTAÑEDA GONZALEZ **Secretario de Despacho – Secretaría General**	**MARIA JOSE RINCON MONCALEANO** **Profesional Contratado - Secretaría General**
REVISÓ	**ELABORÓ**

FIRMADO ELECTRONICAMENTE EN EL SECOP II